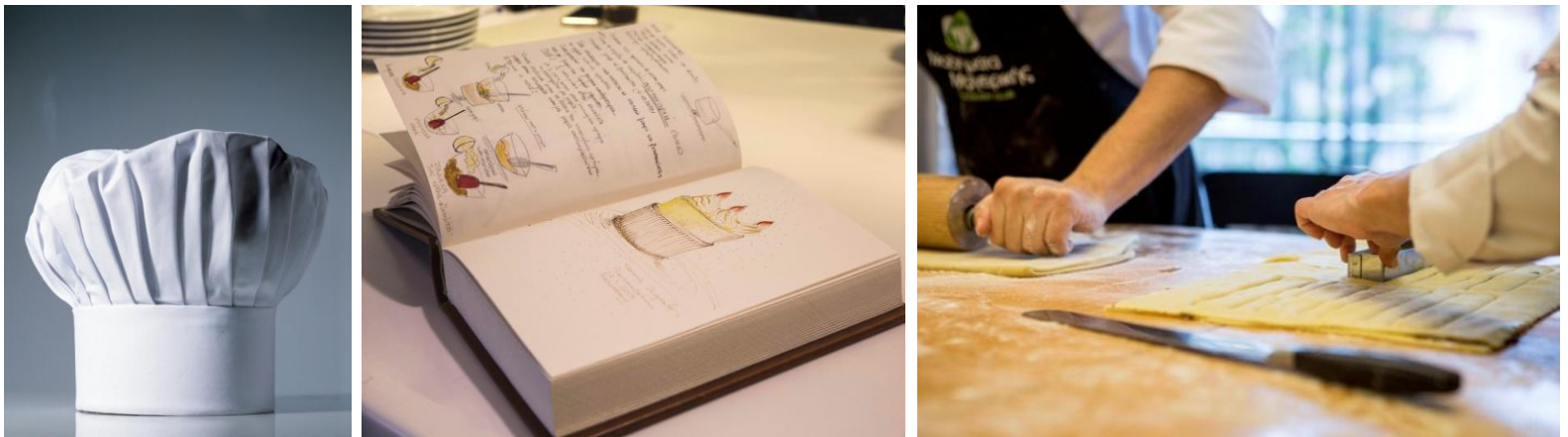


ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2019



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ



Τρόποι Κράτησης & Πληρωμής

Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

Ηλεκτρονικά

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cash card. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cash card είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

Στο χώρο μας με προκράτηση Αν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με την ηλεκτρονική σας κράτηση μπορείτε να μας καλείτε στο 2109882378 ή να κάνετε προκράτηση στο χώρο μας, με μετρητά αλλά και με κάρτα, καθημερινά από Δευτέρα έως Παρασκευή 10.00-21.00. Σε κάθε περίπτωση η πληρωμή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον 3 ημέρες πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος (στο χώρο μας ή με κατάθεση σε τράπεζα).

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE
IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE
IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

Παρακαλούμε αποστείλετέ μας με email το καταθετήριο.

ΝΕΕΣ ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

- ★ ★ ★ **Masterclass** = Εξειδικευμένο σεμινάριο επιπέδου **1, 2, 3** αστεριών
- 🍷 **Chef's choice** = Προσωπική επιλογή του Chef με πιάτα αγαπημένα
- ✓ **Best Seller** = Μαθήματα / Κατηγορία ιδιαίτερα δημοφιλής
- €€€ **Low Price** = Μαθήματα με μειωμένη τιμή

Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

€0 για επαγγελματίες

Η μαγειρική τέχνη και η εστίαση βρίσκονται στο κατώφλι μίας νέας εποχής που αλλάζει συνεχώς τα δεδομένα του παιχνιδιού... Πώς η εξέλιξη της μαγειρικής θα επηρεάσει το μέλλον της εστίασης? Ποιες είναι οι σύγχρονες γνώσεις στην μαγειρική που θα απαιτηθούν στην επόμενη δεκαετία? Πώς η καινοτομία επηρεάζει την γαστρονομία?

Ένα μοναδικό σεμινάριο όπου ο πειραματισμός, η τεχνολογική πρόοδος και η μαγειρική τέχνη αποτελούν την επιστημονική πρόοδο της γαστρονομίας.

Μέσα από μία αναδρομή στις γαστρονομικές τάσεις που συνέβαλαν στην ανάπτυξη της επιστήμης στην μαγειρική και στην εμφάνιση της μοντέρνας κουζίνας, επανατοποθετούμε τις βάσεις στις γνώσεις μας στην τροφολογία και ανοίγουμε νέους ορίζοντες στις μαγειρικές διαδικασίες.

Εκπαιδεύουμε τον εγκέφαλο μας στην επιστημονική πειθαρχία με βασικές γνώσεις της χημείας τροφίμων, κάνουμε γαστρονομικούς υπολογισμούς, μαθαίνουμε για τις μετατροπές συνταγών, την απόδοση και αναλογίες τροφίμων, τα βάρη και την μάζα τους, ώστε να κατανοήσουμε την συμπεριφορά των τροφίμων σε συνδυασμούς, ζυμώσεις, μείξεις και κατά την επαφή τους με την θερμοκρασία, ενώ επιπλέον μαθαίνουμε τις αρχές φυσιολογίας γεύσης .

Το σεμινάριο είναι θεωρητικό και απευθύνεται σε επαγγελματίες, δημοσιογράφους, bloggers και με όσους ασχολούνται με την τέχνη της γαστρονομίας με στόχο τη σωστή εκμάθηση των μαγειρικών τεχνικών, αλλά και την εξοικείωση στις μοντέρνες μεθόδους μαγειρικής.

Θα διατηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας.

Εκπαιδευτής: CHEFISTRY

Επίπεδο:

Πόντοι MM:

Ημερομηνία: Πα 27/9/2019

Ώρα: 17:00-21:00



Λίγα λόγια για τους **CHEFISTRY**

Οι αληθινές συνεργασίες μεταξύ Μάγειρων και Επιστημόνων ξεκίνησαν μόλις στις αρχές της περασμένης δεκαετίας και παρουσίασαν καινούργιους τρόπους για τη μεταμόρφωση ενός πιάτου, ακόμη και σε παραδοσιακά πλαίσια. Σε ευθυγράμμιση με αυτό, η CHEFistry βασίζεται στη συνεργασία δύο Σεφ, δύο Χημικών και ενός Τεχνολόγου Τροφίμων, αποτελώντας έτσι μια εξαιρετικά συμπληρωματική ομάδα.

Δρ. Χαράλαμπος Φωτάκης – Χημικός / Ερευνητής

Παράσχος Χριστοδούλου – PhD Χημικός / Ερευνητής

Σεφ Αριστείδης Γεωργαλής - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων

Σεφ Παναγιώτης Γεωργαλής

Ειρήνη Δημητροπούλου - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων, M.Sc στη Διαιτολογία & Διατροφή

Η καινοτόμος προσέγγιση τους αναδεικνύεται μέσα από την πρωτοπόρα "καινοτόμο" κουζίνα που εστιάζει στη διάδοση των επιστημονικών γνώσεων σχετικά με τις μαγειρικές τεχνικές και τις γαστρονομικές αξιώσεις.



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ***49,90€**

Αν σας λέγανε ότι μπορείτε να ελέγξετε τις πωλήσεις της επιχείρησής σας, θα αφήνατε στην τύχη τους παράγοντες που επηρεάζουν τον τζίρο σας? Το μενού αποτελεί το μοναδικό είδος προώθησης που θα διαβαστεί από το 100% των πελατών για την τελική επιλογή στην παραγγελία. Μπορεί άμεσα να επηρεάζει όχι μόνο τι θα αγοράσει ο πελάτης αλλά πόσα θα ξοδέψει. Ένα σωστά σχεδιασμένο μενού είναι το πρώτο σημαντικό εργαλείο πώλησης στην επιχείρησή σας. Στο σεμινάριο αυτό προσεγγίζουμε τις βασικούς παράγοντες που κρίνουν τις εντυπώσεις που αφήνει ο κατάλογος εδεσμάτων σε μία επιχείρηση. Από την σύνθεση, στον σχεδιασμό και την ανάλυση του μενού, αναπτύσσουμε και συζητάμε κάθε μέρος που το επηρεάζει, αλλά και την σημασία του, τις επιλογές που έχουμε σε είδη μενού, τα πλεονεκτήματα/μειονεκτήματα σε κάθε μία, αλλά και όσα πρέπει να προσέξουμε. Απευθύνεται σε επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, επιχειρηματίες και εργαζόμενους στον τουριστικό κλάδο.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τρ 15/10/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ (WORKSHOP) ***49,90€**

Έχετε αναρωτηθεί πόσο αποτελεσματικά είναι κοστολογημένη κάθε συνταγή που εκτελείται στην κουζίνα? Κατά πόσο πετάτε χρήματα στον σκουπιδοτενεκέ πριν καν πουληθεί το πιάτο αυτό? Αν εσείς ως επιχειρηματίας, σεφ ή ζαχαροπλάστης, έχετε δημιουργήσει τις προϋποθέσεις για να λάβει ο πελάτης ένα άρτιο προϊόν, στην σωστή τιμή, χωρίς να δημιουργεί επιπλέον ζημιά στην επιχείρησή? Σε αυτό το σεμινάριο όχι μόνο θα εκπαιδευτούμε, αλλά εργαζόμαστε πάνω σε ασκήσεις που μας εκπαιδεύουν στην έννοια της κοστολόγησης προϊόντων. Αναπτύσσουμε τα είδη κόστους, υπολογίζουμε τα γενικά έξοδα. Ανακαλύπτουμε τι είναι πρότυπη συνταγή και πως θα μπορέσουμε να κάνουμε την σωστή διατύπωση της, αναλύουμε τις στρατηγικές τιμών και επιλέγουμε την δική μας. Η διαδικασία της κοστολόγησης απαιτεί χαρτί, μολύβι και κομπιουτεράκι.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 16/10/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ**49,90€**

Ποιες είναι οι νέες τάσεις στα βιογραφικά? Πώς αλλάζει ο τρόπος με τον οποίο συντάσσουμε το αυτοβιογραφικό μανιφέστο? Τι είναι χρήσιμο να εντάξουμε και τι περιττό να αφαιρέσουμε? Το βιογραφικό σημείωμα, το πρώτο βήμα πριν την συνέντευξη, περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για τον υποψήφιο που ενδιαφέρει κάθε επιχείρηση. Ωστόσο, πλέον τα βιογραφικά αλλάζουν τον τρόπο με τον οποίο μία επιχείρηση «βλέπει» έναν εργαζόμενο. Αποκτούν περισσότερο νόημα εκτός από συγκεντρωμένες πληροφορίες, συνήθως επιτηδευμένες προσεχτικά και προσφέρουν όλα όσα θα βοηθήσουν μία επιχείρηση στην σωστή στελέχωση. Επιπλέον, μία συνέντευξη έχει ρόλο να υποστηρίξει με την φυσική παρουσία και συμπεριφορά όλα όσα αναγράφονται στο βιογραφικό. Ο εργαζόμενος καλείται σε λίγα μόλις λεπτά να εντυπωσιάσει την επιχείρηση και να κλείσει την συμφωνία την οποία επιθυμεί. Ένα workshop (ασκήσεις, εργασίες, συζητήσεις) απαραίτητο για όλους όσους θέλουν να πετύχουν μοναδικές συμφωνίες με τις επιχειρήσεις που τους ενδιαφέρουν περισσότερο!

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Τε 17/10/2019

Ώρα : 17:00 - 20:00

Λίγα λόγια για την Λίλα Καραποστόλη...

Η μουσική την καθόρισε, δίνοντας τον ρυθμό στα βήματά της. Βήματα που κινήθηκαν από τις "κλασικές" σπουδές της Κοινωνιολογίας, στον rock δυναμισμό του marketing, για να καταλήξουν μέσα από ανεξάντλητους jazz αυτοσχεδιασμούς στην γαστρονομία. Η εμπειρία που απέκτησε μέσα και έξω από τις επαγγελματικές κουζίνες, η γνωριμία της με τριάστερους Σεφ και τα πολυάριθμα γαστρονομικά της ταξίδια, της εξασφαλίζουν άριστη γνώση του χώρου. Άρθρα της έχουν δημοσιευτεί σε αρκετά γαστρονομικά και lifestyle περιοδικά. Υπήρξε αρχισυντάκτρια του White Guide Elegance της Ελευθεροτυπίας και του Biblos of Cooking. Έχει εξειδικευτεί σε σπουδές διοίκησης από το MIT. Το βιβλίο της "Παραδοσιακές Γεύσεις του Αιγαίου" βραβεύτηκε ως το καλύτερο βιβλίο γαστρονομίας Έλληνα συγγραφέα από τα Gourmet Awards.



*Ειδική Τιμή για τα 3 μαθήματα: 136€



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία
Για τα εξειδικευμένα μαθήματα, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων**, για την **απόκτηση νέων γνώσεων/τεχνικών** και την **ανάπτυξη ιδεών** στην Μαγειρική Τέχνη.

ΕΠΟΧΙΑΚΑ



ΣΝΑΚ ΓΙΑ ΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα σχολεία ξεκινούν! Ταπεράκια, σακουλίτσες και μικρά κουτάκια πηγαίνουν και έρχονται στις σχολικές τσαντούλες.

Σνακ υψηλής διατροφικής αξίας που δίνουν ενέργεια στις έντονες απαιτήσεις των σύγχρονων παιδιών κάθε ηλικίας... και μπορούν να αποτελέσουν την πιο φυσική εναλλακτική στην ατελείωτη πείνα που νιώθουν!

Οι πιο νόστιμες, διασκεδαστικές και υγιεινές προτάσεις που απλά, οι μικροί μας μπόμπιρες, δεν θα μπορούν να τους αντισταθούν. Κάντε τα παιδιά σας να τρώνε φρέσκες, θρεπτικές και γεμάτες βιταμίνες λιχουδιές.

Pop cakes πατάτας, κώνοι πίτσας, burritos αλλά και roll ups λαχανικών γίνονται νόστιμες λύσεις για όλη την ημέρα και μπορούν να κάνουν χρήση υλικών που έχουμε πάντα σε ένα ψυγείο. Μαγειρεύουμε τις πιο έξυπνες εφαρμογές για το σχολείο και αν σας αρέσει... και για το γραφείο! Happiness Homemade - ίσως το καλύτερό σας κίνητρο!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 5/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΑΡΤΥ

26,90€

Η πιο ξεχωριστή ημέρα για κάθε παιδί χρειάζεται νοστιμιά. Ένα σεμινάριο με τις καλύτερες ιδέες για παιδικό πάρτυ με εγγυημένη επιτυχία! Ξεφεύγουμε από τα συνηθισμένα και δημιουργούμε έξυπνα και δημιουργικά πιάτα για τα παιδιά (και τους μεγάλους) που μπορούν με ευκολία να προσφερθούν σε γενέθλια ή γιορτές...

Υπέροχος γύρος κοτόπουλου με τον πιο εύκολο τρόπο, λαχταριστά mini muffins αλλαντικών, μικρά twisters σφολιάτας με λουκάνικο και μπιφτεκάκια λαχανικών για burger αποτελούν ένα μενού με τις καλύτερες εναλλακτικές προτάσεις σε μία έκρηξη γεύσης, βιταμινών και καλομαγειρεμένου γεύματος!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 9/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00



ΤΕΧΝΙΚΑ

MOTHER SAUCES (ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ)

26,90€

Ποιες είναι οι mother sauces στην μαγειρική και γιατί ονομάστηκαν έτσι? Στις αρχές του 20^ο αιώνα ο chef Auguste Escoffier όρισε τις 5 βασικές σάλτσες μαγειρικής. Μπεςαμέλ, Ολλαντέζ, Βελουτέ, Τοματέ και Εσπανιόλ και παράλληλα ανέλυσε τα παράγωγα τους. Η αρχή αυτή αποτέλεσε την απαρχή της επαγγελματικής μαγειρικής και τις βάσεις πάνω στις οποίες στηρίζονται οι Chef σήμερα για να μαγειρέψουν.

Ο σεφ είναι ο ποιο κατάλληλος να αναλύσει όλες τις λεπτομέρειες και να απαντήσει σε ερωτήματα, όπως πως θα πετύχουμε μια τέλεια υφή, πως θα δέσει σωστά η σάλτσα και συνδυασμούς δημιουργικούς που μπορούμε να κάνουμε. Η σάλτσες για την δοκιμή θα συνοδεύονται από μπουκιές κοτόπουλο. Ένα τεχνικό μάθημα όπου κάθε λάτρεις της μαγειρικής πρέπει να παρακολουθήσει.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 10/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

RAINBOW RISOTTO

29,90€

Πώς μπορούμε να απογειώσουμε το πιο εμπορικό πιάτο όλων των εποχών, χαρίζοντας του αέρα, προσωπικότητα, γεύση και κυρίως χρώμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε πώς μπορούμε να αποδώσουμε φυσικά χρώματα και γεύσεις, προσφέροντας ένα πιάτο που εντυπωσιάζει στο μάτι, όσο και στον ουρανίσκο. Στο μάθημα θα εκπαιδευτείτε στην άρτια παρασκευή του risotto. Θα μάθετε με ποιο τρόπο πετυχαίνουμε το ρύζι χυλωμένο, αλλά όχι λασπωμένο! Και εξασκούμαστε στους χρωματισμούς (rainbow) που δανειζόμαστε από την φύση, με 4 παρασκευές εξαιρετικών τεχνικών. 4 γεύσεις risotto και γεύσεις από σπανάκι, μελάνι σουπιάς, κρόκο Κοζάνης και παντζάρι.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 12/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα αναλυτικό μάθημα που αντιμετωπίζει με πολύ εξειδικευμένο τρόπο τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης, ξετυλίγοντας τον μίτο σε διεθνείς σάλτσες, ντιπ, ντρεσίνγκ και σως. Κάθε μία βρίσκει την χρήση της στην μαγειρική και εμπλουτίζει ιδανικά πιάτα, προσφέροντας γευστικές πινελιές, ακόμα και όταν οι σάλτσες δεν ανήκουν στην Διεθνή Κουζίνα. Η ουσία του μαθήματος είναι στην αφομοίωση και κατανόηση των διαφορών που έχουν κυρίως οι σάλτσες, ντιπ και σως της Ανατολής στην μαγειρική τέχνη και πώς μπορούν να μας βοηθήσουν να δώσουμε επιπλέον γεύση στα πιάτα μας. Για τις ανάγκες του μαθήματος επιλέχθησαν σάλτσες εκτός της Ευρωπαϊκής ζώνης που έδωσαν γεύση σε αμέτρητα πιάτα.

Ετοιμάζουμε τεχνικά και εξασκούμαστε στις παρακάτω συνταγές:

Chutney (Ινδία)

Harissa (Μαρόκο)

Baba ganoush (Μέση Ανατολή)

Humus (Λίβανος)

Chimichurri (Αργεντινή)

Rogan Josh (Ινδία)

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 24/9/2019

Ώρα : 11:00-14:00

🌟 **Chef's choice**



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΑΥΓΑ Α ΛΑ ΜΕΞΙΚΟ (HUEVOS RANCHEROS)

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Το απόλυτο breakfast των κατοίκων του Μεξικό είναι εδώ! Καθιερώθηκε από τους αγρότες του Μεξικό που ήθελαν ένα πολύ δυνατό πρωινό για να τους «κρατήσει» για την σκληρή δουλειά που τους περίμενε. Δημιουργούμε 2 στρώσεις από tortillas με καλαμπόκι γεμίζουμε με φασόλια, χειροποίητο guacamole και πλούσια σάλτσα τομάτας με chili, αρωματικά και μπαχαρικά. Απογειώνουμε το πιάτο με τα τηγανισμένα αυγά που ολοκληρώνουν αυτό το πλούσιο γεύμα και ψήνουμε στον φούρνο. Αρωματίζουμε με κόλλιανδρο!

Γευστικά είναι ένας δυναμίτης νοστιμιάς, αλλά και η ιδανική πρόταση γαρνιτούρας για άλλα πιάτα. Τα huevos rancheros είναι η καλύτερη εναλλακτική πρόταση πρωινού!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 3/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

RED HOT SICILIANA

26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€

Η αποθέωση των κόκκινων σαλτσών σε ένα τεχνικό μάθημα... δυναμίτης! Η πολύ-γευστική κουζίνα της Σικελίας χαρακτηρίζεται για την απλότητα της. Τα περίφημα πιάτα της στοχεύουν στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα! Καθώς οι Ιταλοί δίνουν την μέγιστη σημασία στην εξαιρετική σάλτσα τομάτας που κάθε μία προσεγγίζει το αντικείμενο με διαφορετικό γευστικό τρόπο, αν και οι τρεις πιο κλασικές σάλτσες φαινομενικά μοιάζουν μεταξύ τους: ξεκινάμε με μια αυθεντική caronata, συνεχίζουμε με μια απολαυστική Siciliana και μια πιο πικάντικη amarticciana.

Ένα μάθημα περιήγηση για τις «καυτές» κόκκινες σάλτσες που αποτελούν παράδοση στην Νότια Ιταλία!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 27/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

ΚΕΦΤΕΔΕΣ INTERNATIONALE

24,90€

Απ' άκρη σ' άκρη, σε όλον τον κόσμο, οι λαοί φτιάχνουν κεφτεδάκια και τα απολαμβάνουν με τον δικό τους μοναδικό τρόπο! Κάθε μία κουλτούρα υπερασπίζεται την γευστική ανωτερότητα των συνταγών της και δεν επιτρέπει την σύγκριση με άλλα παρόμοια πιάτα. Στο μικροσκόπιο του Chef, 3 μοναδικές συνταγές, επιλεγμένες λόγω της διαφορετικότητας τους, αλλά και της καταγωγής τους. Τα Σουηδικά κεφτεδάκια δεν είναι μία πρωτοτυπία του IKEA. Αντιθέτως οι Σκανδιναβοί έχουν τον τρόπο τους: Frikadeller για τους Δανούς, Kottbullar για τους Σουηδούς, Kjøttkaker για τους Νορβηγούς, ο κεφτές είναι κεφτές, η σάλτσα αλλάζει από την πληθωρική, κρεμώδη σε σάλτσα με φον σκούρο. Στο Νότο πάλι, οι Ισπανοί έχουν τα δικά τους Albondigas όπου η γέμιση μοιάζει αρκετά μιας και παραμένει η χρήση τυριού, αλλά πλέον η σάλτσα τομάτας γεμίζει από μπαχαρικά και εμπλουτίζει τους κεφτέδες. Δε θα το περιμένατε αλλά οι Κινέζοι έχουν την δική τους συνταγή, η οποία μάλιστα είναι αρκετά δημοφιλής. Οι Κινέζικοι κεφτέδες σε στυλ Char Siew ξεχωρίζουν από την γλυκόξινη, αρωματική σάλτσα τους και τα αρτύματα στο μείγμα τους κρέατος. Ένα υπέροχο μάθημα με πολλές τεχνικές και ιδέες!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 11/9/2019

Ώρα : 18:00 -21:00

€€€ Low Price

SUSHI LOVER

34,90€

Το sushi είτε το αγαπάς είτε το μισείς! Εμείς ανήκουμε στην πρώτη κατηγορία. Είναι φρέσκο, υγιεινό, πεντανόστιμο, γεμάτο τεχνικές, αλλά και τέχνη. Η Chef θα σας μιλήσει στην μαγεία του, δημιουργώντας rolls (ρολά) θαλασσινών & λαχανικών και nigiris (μπάλες ρυζιού με ψάρι) σολομού και γαρίδας.

Με προσιτές πρώτες ύλες που θα αποδώσουν το αποτέλεσμα που επιθυμούμε, εκπαιδευόμαστε τόσο στο να φέρουμε σε αρμονία το ρύζι με το ξύδι που αποτελεί ό,τι πιο σημαντικό στο sushi και μαθαίνουμε τις βασικές αρχές για να δημιουργούμε μικρά ρολά, χρησιμοποιώντας τα sushi mat.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 12/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00



SPANISH TAPAS

€24,90

Όσο πιο "βρώμικο" στην Ισπανία, τόσο πιο γευστικό λένε... Από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα τα ισπανικά tapas σερβίρονταν στα *rosadas*, *albergues*, ή *bodegas*, τα οποία προσέφεραν γεύματα και δωμάτια για ταξιδιώτες. Τα tapas αποτελούσαν ένα δείγμα από τις γεύσεις του μαγαζιού σε μικρογραφία. Διαφορετική εκδοχή θέλει να tapas να αποτελούν μικρές μπουκιές από πικάντικα αλλαντικά οι οποίες κάλυπταν το ποτήρι sherry. Μια ολόκληρη κουλούρα δημιουργήθηκε σε μικρά τυχαία γεγονότα...

Ανακαλύπτουμε την ιστορία και τις πιο κλασικές γεύσεις και απολαμβάνουμε τις γεύσεις των Ισπανών, φτιάχνοντας λαχταριστά Spanish Tapas σε διάφορες βάσεις από χοιρινό με καραμελωμένα μήλα, πατάτες σε κροκέτα γεμιστές, αλλά και ψάρι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, σόγια και φρέσκια ντομάτα.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πα 13/9/2019

Ώρα: 18:00 -21:00

€€€ Low Price

JAPANESE MENU

29,90€

Ζήστε την εμπειρία ενός μοναδικού μαθήματος που θα σας ταξιδέψει στη χώρα του ανατέλλοντος ηλίου. Η παραδοσιακή κουζίνα της Ιαπωνίας βασίζεται στο ρύζι με μεγάλη έμφαση στα εποχιακά συστατικά. Το 2011 η Ιαπωνία ξεπέρασε τη Γαλλία σε αριθμό εστιατορίων με αστέρι Michelin, χάρη στις εξαιρετικές τεχνικές στην Κουζίνα της και την αυστηρότητα στις συνταγές της. Στο σεμινάριο αυτό μαθαίνουμε τις απαραίτητες τεχνικές Ιαπωνικής Κουζίνας που προσφέρουν ιδέες και εφαρμογές για fusion δημιουργίες. Tempura γαρίδας, Ramen με χοιρινό και Salmon Teriyaki με γαπωνέζικο ρύζι, σπανάκι και αβοκάντο είναι γεύσεις που θα γνωρίσετε και απολαύσετε!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρι 17/9/2019

Ώρα: 18:00 -21:00

YAKI-NIKOU

24,90€

Ο ιαπωνικός όρος yakiniku, που σημαίνει "ψημένο κρέας" και αντιστοιχεί στο "μπάρμπεκιου" του δυτικού πολιτισμού, το οποίο έγινε γνωστό χάρη στον Ιάπωνα συγγραφέα Kanagaki Robun κατά τον 20ο αιώνα. Μια εξαιρετική γαστρονομική εμπειρία, το «yakiniku» σήμερα αναφέρεται στο είδος της γαπωνέζικης κουζίνας που θέλει το κρέας κομμένο σε μέγεθος μπουκιάς, μαγειρεμένο στην σχάρα και συνοδευμένο με λαχανικά. Όχι άδικα, η 29^η Αυγούστου έχει κηρυχθεί ως επίσημη "Yakiniku Day". Ο Chef Νίκος Μακρυμίχαλος μαγειρεύει κοτόπουλο, χοιρινό και σολομό, μαριναρισμένο και ψημένο a la yakī nikou.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 24/9/2019

Ώρα : 18:00 -21:00

€€€ Low Price

PASTA FORMAGGIO

24,90€

Εξαιρετικό μάθημα όπου η Ιταλική Pasta γίνεται αντικείμενο μαγειρικής λιτότητας και γευστικού πλούτου! Οι αντιθέσεις αυτές οφείλονται καθαρά στην μαγειρική δεξιοτεχνία να μπορέσει ο Chef να ενσωματώσει τις γεύσεις του τυριού σε μία ιδιότυπη σάλτσα από πολύ απλά υλικά.

Στο spaghetti alfredo alla Scrofa ανακαλύπτουμε πόσο απλή είναι η συνταγή έναντι του μοναδικού τρόπου παρασκευής όπου το άμυλο των ζυμαρικών ανακατεύεται με το βούτυρο και δένει με το τυρί, ενώ το casio e pepe απαιτεί την αφομοίωση του κρασιού στο βούτυρο την προσθήκη πεκορίνο και παρμεζάνας πριν το καρύκευμα με πιπέρι. Και η mezzanote είναι καθαρά η μακαρονάδα των ξενύχτηδων η οποία σερβίρεται κατά τα μεσάνυχτα... γευστικά θέλει ελαιόλαδο, σκόρδο, παρμεζάνα ή πεκορίνο, μαϊντανό και ζωμό!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 25/9/2019

Ώρα : 11:00- 14:00

€€€ Low Price



SPRING ROLLS, GYOZA, WON TON

€29,90 ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας

Σε αυτό το μάθημα λύνουμε την παρεξήγηση! Spring rolls, gyoza και won ton αναφέρονται στο ίδιο προϊόν. Και τα τρία είδη είναι dim sum (μικρές μπουκιές) στην κατηγορία των dumplings. Αν και οι καταβολές τους είναι αρκετά παρόμοιες, ωστόσο δικαιωματικά κάθε είδος έχει αναπτυχθεί περισσότερο σε συγκεκριμένες χώρες με ειδικά φύλλα, γεμίσεις και τεχνικές και για διαφορετική κατανάλωση. Παραδοσιακά σερβίρεται κατά το Κινέζικο νέο έτος και θεωρείται σύμβολο της άνοιξης. Το ρολό είναι γεμιστό με διάφορα λαχανικά και καμιά φορά και κρέας. Η ονομασία τους προέρχεται από την εποχή στην οποία συνηθίζονταν να καταναλώνονται.

Παρασκευάζουμε **spring rolls με λαχανικά και χειροποίητη γλυκόξινη σως**. Ένα άλλο είδος dumpling είναι τα **Γιαπωνέζικα gyoza** σε σχήμα μισοφέγγαρου (ή στα κινεζικά jiaozi) που συνήθως σερβίρονται βραστά, τηγανιτά ή ψητά και έχουν γέμιση κιμά. Μοιάζουν αρκετά με τα Ρώσικα pelmeni. Τα **won ton** είναι ένα ακόμα είδος σε σχήμα πουγκιού που συνήθως σερβίρονται σε σούπα μαζί με noodles, αλλά και αυτά έχουν την δυνατότητα να μαγειρευτούν και με άλλες τεχνικές.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 26/09/2019

Ώρα : 11:00-14:00



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΤΥΛΙΧΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ

26,90€

Ότι τυλίγεται σε φύλλο σε ένα μάθημα που αν μη τι άλλο διακατέχετε από μαεστρία. Η τάση του τυλιχτού έχει αρχίσει να παίρνει διαστάσεις σε όλον τον κόσμο, καθώς ανακαλύπτουμε όλο και νέα δημιουργικά πιάτα σε διάσημα εστιατόρια. Όλη η φυσικότητα και η γεύση από τα αρωματικά φύλλα προσφέρεται απλόχερα στα υλικά σας. Κάθε ένα έχει τον δικό του χαρακτήρα, επιτρέποντας αμέτρητες γευστικές παραλλαγές.

Από τα αμπελόφυλλα, στα φύλλα συκιάς, τα φύλλα bamboo, τα μπανανόφυλλα ή τα λεμονόφυλλα, η έμπνευση για μοναδικά νέα πιάτα δεν σταματάει στο τύλιγμα. Για τις ανάγκες του μαθήματος, χρησιμοποιούμε 4 διαφορετικά φύλλα και ετοιμάζουμε μπιφτέκια σε λεμονόφυλλο, ψητές σαρδέλες σε αμπελόφυλλο, χοιρινό με ανανά σε μπανανόφυλλο και ρύζι σε φύλλο bamboo.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 20/9/2019

Ώρα : 10:00 - 14:00

QUICHE ME

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι quiche θεωρούνταν πάντοτε ένα Γαλλικό έδεσμα, ωστόσο η χρήση αυγών και κρέμας στη ζύμη συναντάται και στην Βρετανική Κουζίνα από τον 14^ο αιώνα, όπως και στην Ιταλική από τον 13^ο αιώνα. Στην Γαλλική Κουζίνα βρίσκουμε αναφορές από τον 16^ο αιώνα.

Το μάθημα αυτό είναι ένα αφιέρωμα στις Γαλλικές τάρτες, γεμάτο από γεύσεις της Λωρένης με πολλά ντελικάτα αρώματα Προβηγκίας. Πώς φτιάχνεται μία Κλασική Quiche Lorraine, με τι ζύμη γίνεται μια τάρτα λαχανικών ή αλλαντικών και πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε μία ιδιαίτερη τάρτα ψαριού που ξεχωρίζει σε γεύση και φινέτσα? Οι κικς ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους και την τραγανή ζύμη που γεμίζει από τα αρώματα της κρέμας, των τυριών και των αλλαντικών.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 9/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

CHEF'S FUSION

34,90€

Εξαιρετικών προδιαγραφών γεμάτο δημιουργικότητα και τεχνικές, πολλά υποσχόμενο, στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε ένα fusion μενού τεσσάρων πιάτων, προσεκτικά επιλεγμένα από τον Chef.

Το μενού ανοίγουν δύο απίθανες προτάσεις: η βελούδινη, αεράτη, γευστική κρέμα κουνουπιδιού και τα τραγανά spring rolls μπαρμπουνιού με sesame oil. Για κυρίως ο chef επέλεξε κοτόπουλο νανάκι αρωματισμένο με εστραγκόν και μιλφειγ με πράσα και αυγά ποσέ σε σως beurre blanc. Ενώ για το τελείωμα η φινετσάτη crème brulée με πικραμύγδαλο φέρνει ισορροπία στο μενού. Ένα μάθημα με πολυάριθμες τεχνικές και πλούτο γνώσης.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 10/9/2019

Ώρα: 17:30 - 21:00

★ Chef's choice

ΑΛΜΥΡΑ CHOUX

26,90€

Άλλη μια συνάντηση ζαχαροπλαστικής με την μαγειρική, και το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικές υβριδικές συνταγές! Δανειζόμαστε τις τεχνικές των σου (choux) για να ετοιμάσουμε 3 εξαιρετικές παρασκευές γεμιστών σου: με ντιπ καπνιστού σολομού, με χαβιάρι μελιτζάνας, με κρέμα τυριού και φίνων αρωματικών.

Ο σεφ στόχο έχει στο μάθημα να εκπαιδεύσει σε τεχνικές για την παρασκευή των σου από την ζύμη στο ψήσιμο, αλλά και σε αγαπημένες δημοφιλείς γεμίσεις, οι οποίες θα μας δώσουν το υπόβαθρο και την γνώση να εμπνευστούμε και εξασκήσουμε σε νέες δημιουργικές συνταγές. Το μάθημα αποτελεί ιδανική πρόταση για την δημιουργία ειδών σε μπουφέ, υπέροχων ορεκτικών, αλλά έξυπνων σνακς!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 11/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00



GOURMET ΣΕ 30'

€26,90 ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Μία από τις δυσκολίες που συναντάνε τόσο οι μάγειρες στην κουζίνα, όσο και οι ερασιτέχνες στο σπίτι είναι να αποδώσουν μαγειρικά ένα gourmet μενού. Gourmet για να μην μπερδευόμαστε είναι το φαγητό το οποίο έχει μαγειρευτεί έντεχνα, έχει διατηρήσει την διατροφική αξία των υλικών του και αξιοποιεί στο μέγιστο τον συνδυασμό των γεύσεων του. Γεύσεις που τις χαρακτηρίζουμε gourmet με τις τεχνικές γνώσεις ενός Chef και τον χρόνο ενός ερασιτέχνη.

Επιλέξαμε 2 συνταγές που θα μας βοηθήσουν τεχνικά και χρονικά να μαγειρέψουμε σε 30 λεπτά. Ετοιμάζουμε για τους σκοπούς του μαθήματος Χοιρινό ψαρονέφρι με σάλτσα ροδάκινο και προσούτο, αλλά και εξαιρετική Μοσχαρίσια κόντρα με σάλτσα ημίγλυκου κρασιού. Πώς μπορούμε σε λίγα λεπτά να πετύχουμε ένα αποτέλεσμα άξιο των προσδοκιών gourmet εστιατορίου?

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πέ 12/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

EMPORIO ARMANI (vers. ITALY)

26,90€

Τα Armani εστιατόρια ξεχωρίζουν για την λιτή δόση πολυτέλειας, το φινετσάτο γούστο, αλλά και τις υπέροχες γεύσεις που προσφέρονται στα εστιατόρια τους (πάνω από 20 ανά τον κόσμο)! Ένα μάθημα που θα μας πλημμυρίσει με αρώματα Ιταλίας, μιας και μεταφέρουμε γεύσεις από το πρώτο Emporio Armani στο Μιλάνο. Η γευστική ανωτερότητα του μενού στα Emporio Armani, αλλά ειδικά η προσήλωση στις άψογα εκτελεσμένες συνταγές σε Μιλάνο και Παρίσι χάρισαν από ένα αστέρι Michelin στους Chef.

Ο σεφ μας θα εντυπώσει στα μυστικά του μενού του, ετοιμάζοντας 3 διαδεδομένες συνταγές με αφιέρωμα στην κατηγορία pasta: pasta με σουπιές, με καλαμάρι και κολοκύθι, την κλασική Emporio Pomodoro, αλλά και κριθαρώτο με γαρίδες.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 18/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00

DOLCE & GABBANA GOLD BISTROT

36,00€

Πολλές διασημότητες έχουν εντοπιστεί στο εστιατόριο Gold του Stefano Gabbana και του Domenico Dolce, όπως οι Justin Bieber και Kylie Minogue. Το εστιατόριο είναι ένα σημείο αναφοράς για κάθε διασημότητα, foodie και bon viveur που κάνει το πέρασμα του από το Μιλάνο. Ο λόγος είναι ότι εκτός από το μοναδικό fashion design που κυριαρχεί παντού στο bistrot, κάθε πιάτο φέρει το luxury και τις εξαιρετικές γεύσεις με την υπογραφή των διάσημων σχεδιαστών.

Επιλέγουμε το αγαπημένο μενού των σχεδιαστών και αναπαραγάγουμε τεχνικά τις γεύσεις σε 3 υπέροχους συνδυασμούς:

Ταρταρ σολομού με ματζουράνα και ντρεσινγκ πορτοκαλιού

Γαύρος μαρινέ σε ψωμί 'cunzato' με κρέμα αμυγδάλου, μπρόκολο και λάδι τσίλι

Νιόκι ρικότας με μοσχαράκι και φοντύ 2 ποικιλιών τσένταρ

Το μάθημα αυτό προσφέρει πληθώρα τεχνικών γνώσεων, εξαιρετικές ιδέες για μοναδικά μενού και γεύσεις αξιόπεραστες.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 25/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00



STREET FOOD

BAO BUNS

24,90€

Κινέζικα bao (baozi) buns, αφράτα σαν μικρά ψωμένα σύννεφα γεμισμένα σε αφάνταστους συνδυασμούς... Το απόλυτο street food στην Κίνα και την Ινδονησία.

Ένα μάθημα αφιερωμένο στα λαχταριστά ψωμάκια ατμού που γεμίζονται με λαχανικά και κρέατα στους δρόμους του Πεκίνο. Εκπαιδευόμαστε τόσο στο χειροποίητο ψωμάκι όσο και στις γεμίσεις του με κοτόπουλο και πικάντικη sauce, αλλά και με πανσέτα και λαχανικά. Το μάθημα ανοίγει η περίφημη coconut soup με κάρυ και λαχανικά, για να συνοδέψει ως comfort food τα λαχταριστά ψωμάκια.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Δε 9/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

BIG KAHUNA BURGER

€26,90

Δεν είναι κρυφό μυστικό ότι όλες οι ταινίες του Quentin Tarantino διαδραματίζονται στον ίδιο κόσμο, με αρκετούς χαρακτήρες να εμφανίζονται στις περισσότερες ταινίες του. Ένα από τα «κοινά» των ταινιών είναι το κατάστημα fast food, Big Kahuna Burger, το οποίο κάνει την εμφάνισή του στα «Death Proof», «Four Rooms», «Dusk Till Dawn» και «Reservoir Dogs», ενώ την τιμητική του έχει και στο «Pulp Fiction».

Ο λόγος για το απόλυτο και εντελώς καλοκαιρινό Hawaiian Burger! Το αγαπημένο burger του Ταραντίνο περιέχει μπιφτέκι μόσχου, τριγιάκι σως, μείγμα μπαχαρικών για γκριλ, ψητό ανανά, μπέικον και γλυκό τυρί προβολόνη αντί για Monterey. Γαρνίρεται με χειροποίητη μαγιονέζα και κόλιανδρο.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 20/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

GREEK MEAT CLASSICS

€26,90

Τρία μαγειρευτά πιάτα με κρέας της Ελληνικής Κουζίνας που θεωρούμε ασυναγώνιστα... και που δεν πρέπει να απουσιάζουν από κανένα εστιατόριο, ταβέρνα ή σπιτικό καθημερινό μενού. Ωστόσο, καθημερινά ανακαλύπτουμε πόσα δεν γνωρίζουμε για να μαγειρέψουμε σωστά ένα γιουβετσάκι με κοτόπουλο, να λιώνει στο το αρνάκι στο φρικασέ και να χαρίσουμε γεύση στο χοιρινό καθώς αυτό συνταιριάζεται με πράσα και σέλινο! Ποιο είναι το λάθος? Θα το ανακαλύψουμε σε ένα μάθημα που μας επιστρέφει στις βασικές γεύσεις της Ελληνικής Κουζίνας. Στόχος είναι να φέρουμε γεύσεις σε Ελληνικά πιάτα, πιάτα που έχουν εμπνεύσει σεφ αλλά έχουν ακόμα κρατήσει την κλασική γεύση της χώρας μας!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 06/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ελληνικό Τραπέζι χωρίς Ελληνικές χειροποίητες αλοιφές δεν γίνεται! Το απόλυτο συνοδευτικό του ψωμιού, κάθε εποχή. Αληθινά όμως τι κάνει τις Ελληνικές αλοιφές να ξεχωρίζουν και πως θα αναπαραγάγουμε τις αυθεντικές γεύσεις?

Για τους σκοπούς του μαθήματος ανακαλύπτουμε τα μυστικά πίσω από μία Φάβα παντρεμένη, δημιουργούμε Μελιτζανοσαλάτα με την καπνιστή γεύση που της ταιριάζει, αποδίδουμε σωστά την φρέσκια γεύση στη Παντζαροσαλάτα με καρύδι και ετοιμάζουμε μερακλίδικο Τζατζίκι για να συνοδεύσουν κάθε κυρίως πιάτο και να δώσουν γεύση στο τραπέζι μας. Θα τα απολαύσουμε με σπιτικό, μυρωδάτο σκορδόψωμο! Αποδώστε τις γεύσεις με τέχνη και μεράκι πριν τις σερβίρετε!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 11/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ

24,90€

Che pasticcio αναφωνούν οι Ιταλοί και για τον αγαπημένο τους musakhan μιλάνε οι Αιγύπτιοι. Για κάποιον λόγο, το ιταλικό παστίτσιο και ο αραβικός μουσακάς στο πέρασμα των χρόνων Ελληνοποιήθηκαν σε τέτοιο βαθμό που οικειοποιήθηκαν πλήρως στα δικά μας δεδομένα και σερβίρονται ως αμιγώς Ελληνικά φαγητά, μιας και πλέον οι συνταγές τους δεν συναντώνται με αυτόν τον τρόπο παρά μόνο στην Ελλάδα.

Ετοιμάζουμε τα δύο αγαπημένα πιάτα με τον πιο εξαιρετικό τρόπο που κάνουν Ιταλούς και Αιγύπτιους να παραμιλάνε για την τεχνική μας και τους τουρίστες να εκτιμούν την Κουζίνα μας.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι ΜΜ: 20

Ημερομηνία: Δε 23/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ

34,90€

Με δημιουργικό τρόπο, γεύσεις οικείες μετατρέπονται σε ένα μενού όπου η δεξιοτεχνία συναντά την έμπνευση και παρουσιάζει ένα μενού με την μαεστρία των Chef! Το μενού συνδυάζει μία διαφορετική οπτική παραδοσιακών πιάτων όπου οι σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής και η εντοπιότητα γίνεται εφιαλτήριο για ένα εξαιρετικό μενού.

Ετοιμάζουμε μενού 3 πιάτων το οποίο περιλαμβάνει ορεκτικό, κυρίως πιάτο και επιδόρπιο όπου ο σεφ παρασκευάζει με μοντέρνα ματιά: Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και μαρμελάδα καπνιστής τομάτας, Χειροποίητες χυλοπίτες με χοιρινό σε σάλτσα καφέ και Μους Ελληνικού καφέ.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Δε 16/09/2019

Ώρα: 18:00-21:00



ΚΡΕΑΣ

CHICKEN FAMOUS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Δύο διάσημα κοτόπουλα που αγαπήθηκαν για την πλούσια γεύση τους! Γεμιστά και τα δύο και με διαφορετικές παρασκευές στην μαγειρική! Το κοτόπουλο Κιέβου γνωστό και ως suprême de volaille à la Kïev προέρχεται από τις περιοχές της Ρωσίας, Πολωνίας και της Ουκρανίας. Παρασκευάζεται από φιλέτο κοτόπουλο άνευ οστού το οποίο γεμίζεται και πανάρεται πριν ψηθεί και γίνεται τραγανό απέξω και τρυφερό γεμάτο χυμούς και νοστιμιά στο εσωτερικό του. Το κοτόπουλο Gordon Bleu είναι στην ουσία ένα σνίτσελ που έχει την καταγωγή του στην Ελβετία αρχές του 20^{ου} αιώνα. Αυτό που το κάνει τόσο νόστιμο είναι ότι το τρυφερό φιλέτου του κοτόπουλου γεμίζεται με ελβετικό τυρί και ζαμπόν, πανάρεται σε παρμεζάνα και ψήνεται στον φούρνο μέχρι να βγάλει όλες τις νοστιμιές του.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 10/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

MEATING POINT

29,90€

Ένα μάθημα σημείο αναφοράς για τις νοστιμότερες επιλογές κρεάτων! Τόσο εντυπωσιακό, όσο ακούγεται!

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε ένα απίθανο mix με μπιφτεκάκια, μπριζολάκια και λουκάνικα. Χρησιμοποιούμε τις αντίστοιχες μαρινάδες μπαχαρικών και αρωματικών. Γαρνίρουμε με πιτούλες, μικρές σαλάτες και αρωματικά dressing. Εξασκούμαστε σε διάφορες τεχνικές μαγειρέματος για τα κρέατα και μαθαίνουμε σημαντικές λεπτομέρειες τόσο στο ψήσιμο, όσο για το μαρινάρισμα και το μάθημα γίνεται το απόλυτο meating point για τους λάτρεις των κρεάτων!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 13/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00

ΚΕΜΠΑΠ-ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Γίνεται γιαουρτλού χωρίς κεμπάπ? Το διάσημο κεμπάπ παρασκευάζεται άλλοτε με αρνί ή με μείγμα διαφορετικών κρεάτων και σερβίρεται με αμέτρητες παραλλαγές στα διασημότερα εστιατόρια του κόσμου. Η γεύση του οφείλεται κυρίως στα μπαχαρικά και αρωματικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του κιμά, στο πλάσιμο και το μαγείρεμα του kebab, αλλά και στην ανάλογη σάλτσα που θα του χαρίσει γεύση. Χωρίς αυτό δεν φτιάχνουμε όμως το γιαουρτλού. Οι περισσότεροι θεωρούν ότι γιαουρτλού είναι κεμπάπ με γιαούρτι και σάλτσα τομάτας. Όμως το αυθεντικό γιαουρτλού είναι πολύ περισσότερα από κρέας με γιαούρτι. Ανακαλύπτουμε τα βήθη αυτής της συνταγής αλλά και την τεχνική για το απόλυτο ανατολίτικο πιάτο!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Δε 23/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

RIBS

34,90€

Ένα απολαυστικά ζουμερό, τεχνικό μάθημα για τα αγαπημένα ribs... (στην Ελλάδα παιδάκια). Πώς επιλέγουμε κρέας και κοπή, ποιές είναι οι καλύτερες μαρινάδες, ο τρόπος ψησίματος και οι τεχνικές για νόστιμα, συνοδευτικά dips. Εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικές τεχνικές και κοπές κρεάτων οι οποίες συνδυάζονται με αγαπημένες γεύσεις: Χοιρινά ribs με μέλι και σουσάμι | Αρνίσια ribs με σάλτσα μαυροδάφνης, σκόρδο και δεντρολίβανο | Μοσχαρίσια ribs με χειροποίητη bbq

Οι παρασκευές συνοδεύονται με σαλάτα pico de gallo με guacamole και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες, ιδανικά συνοδευτικά για τα ribs! Σε αυτό το μάθημα δε θα μείνει ούτε κοκαλάκι!

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο:

Πόντοι MM:

Ημερομηνία: Δε 30/09/2019

Ώρα: 17:30-21:30



ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ:

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Γλασαρισμένο | Με κρούστα | Αρωματικό

3 εξαιρετικοί τρόποι όπου το στήθος κοτόπουλο μετατρέπεται σε Αμερικάνικη old time classic συνταγή!

Ακολουθούμε διαφορετικές τεχνικές για να προσδώσουμε γεύση και υφή σε πιάτα με στήθος κοτόπουλου, προετοιμάζοντας:

στήθος κοτόπουλου σωτέ με Caesar dressing σε τραγανή κρούστα παρμεζάνας με χειροποίητο πουρέ πατάτας και τυρί cheddar, γλασαρισμένο κοτόπουλο με σάλτσα Jack Daniels με σως κρέμας και επιπλέον με μπέικον, κρεμμύδια, μανιτάρια, τομάτα και λευκό κρασί. Τέλος, στήθος κοτόπουλου με την ελαφριά γεύση του σκόρδου και ελαιόλαδου, αφρατευμένο από το μαρινάρισμα.

Εκπαιδευτής Chef:

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι ΜΜ: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 19/09/2019

Ώρα : 11:00-14:00



ΑΡΤΟΠΟΙΑ

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ

24,90€

Μπουγάτσα, μια πίτα, μια ιστορία! Μια μεγάλη διαδρομή αρκετούς αιώνες πίσω, μέσα από πολλά περάσματα για να φτάσει μέχρι τις μέρες μας, και να θεωρείται η “βασίλισσα” των πιτών. Οι κάτοικοι της Πόλης δώσανε το όνομα «μπουγάτσα» ή «μπουγκάτσα», εννοώντας «αλμυρή ή γλυκιά γέμιση πίτας, τυλιγμένη πολύ καλά και στεγανά μέσα στην ζύμη».

Το φύλλο της θέλει μαεστρία... όσο πιο λεπτό, τόσο το καλύτερο! Παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε μεθοδικά σε τεχνικές για την δημιουργία 3 γεμίσεων που θα μας δώσουν τρεις διαφορετικές γεύσεις με τυρί, με κρέμα, αλλά και με κιμά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 2/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 17:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price

PHYLLO

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Η πίτα είναι το φαγητό της ανάγκης, το (σχετικά) γρήγορο στην παρασκευή φαγητό, το φαγητό που μπορείς να πάρεις έξω από το σπίτι και να το καταναλώσεις εύκολα στο χώρο δουλειάς. Έτσι, γεννήθηκε – από μία ανάγκη – ο πλούτος της Ελλάδας σε πίτες. Η μαγεία τους όμως έγκειται στο φύλλο... Μία διαδικασία την οποία ο Chef παρουσιάζει κατά το μάθημα και εσείς εκτελείτε, τόσο στην τεχνική του φύλλου, όσο και στην ιδιαιτερότητα που παρουσιάζουν οι γεμίσεις.

Ανοίγουμε 3 διαφορετικά φύλλα χρησιμοποιώντας 3 συνταγές... με γάλα, γιαούρτι και με βούτυρο. Θα φτιάξουμε μια κλασική γέμιση με κιμά, μια γέμιση που θυμίζει Ελλάδα με τυρί, ελιές, τομάτα και μυρωδικά και μια γέμιση κολοκυθιού.

Εκπαιδευτής Chef:
Ημερομηνία: Πε 12/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 10:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price

ΖΥΜΑΡΟΠΙΤΕΣ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Οι ζυμαρόπιτες είναι δημιούργημα εποχών φτώχειας, που ωστόσο αγαπήθηκαν ακόμα και σε καιρούς μεγάλης ευχέρειας. Στην ουσία είναι πίτες με λίγα υλικά και περίσσια μαεστρία.

Λεπτές, ελαφριές, τραγανές, σε φούρνο ή τηγάνι, επιδέχονται επιπλέον υλικά ή απλά σερβίρονται σκέτες. Από αυτές ξεχωρίζουμε τρεις: Την ηπειρωτική ζυμαρόπιτα ή αλευρόπιτα, ένας χυλός με αλεύρι, αυγά, νερό ή γάλα, φέτα και αλάτι που τηγανίζεται και προστίθενται ταπεινά υλικά όπως κρεμμύδια ή τυρί. Επιπλέον, παρασκευάζουμε την λεπτή, φινετσάτη μα συνάμα τραγανή ροδίτικη λαδόπιτα. Μια πίτα κατάλληλη για την εκτέλεση ποικίλων συνταγών, τόσο αλμυρών όσο και γλυκών. Και τέλος την περίφημη Σφακιανή πίτα, γλυκιά και πεντανόστιμη με θυμαρίσιο μέλι.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Τε 11/9/2019

Επίπεδο: Advanced
Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι MM: 35 ή 20

PIZZA ROLLS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα pizza rolls προσφέρονται σε πάρτυ, μπουφές και ως ορεκτικές μπουκιές σε μενού πιτσαρίας. Ο λόγος που δημιουργήθηκαν είναι για να προσφερθούν ως σνακ ή finger food, για λόγους ευκολίας και μεταφοράς.

Το ζυμάρι πρέπει να διπλωθεί σε ρολό και η γέμιση να αγκαλιάσει το εσωτερικό της ζύμης πριν ψηθούν στον φούρνο. Τόσο όμως το ζυμάρι που πρέπει να έχει συγκεκριμένο πάχος και πιο γλυκιά γεύση, αλλά όσο και η γέμιση που πρέπει να συγκρατείται εντός της ζύμης. Η διαδικασία και οι γεμίσεις είναι όσα εξετάζονται για να παρασκευάσουμε αυτό το ιδιαίτερα αγαπητό σνακ. Για τις ανάγκες του μαθήματος, δοκιμάζουμε δύο συνταγές που μας εκπλήσσουν γευστικά και τεχνικά: με πέστο φιστικιού, μορταδέλα και μανιτάρια και με σπανάκι, παρμεζάνα, κουκουνάρι σε ολικής αλέσεως ζύμη!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά
Ημερομηνία: Τε 18/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16
€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες στην Ζαχαροπλαστική Τέχνη.

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Η ιστορία της Ελλάδας μέσα από τα γεμιστά μπισκότα! Αφράτα, πεντανόστιμα, συνδυασμένα αρμονικά με 3 διαφορετικές γεμίσεις. Κατάλληλα για κάθε στιγμή, χωρίς να απαιτείται ιδιαίτερος χρόνος.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη ζύμη και για τις απαλές κρέμες γεμίματος, με σοκολάτα, με αρωματική γέμιση βανίλιας και φράουλας, αλλά και πλούσια γέμιση dulce de leche με λεμόνι.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Δε 2/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16

€€€ Low Price**ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ****22,90€**

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε πεντανόστιμες μαρμελάδες για το πρωινό ή τα γλυκά. Χρησιμοποιούμε εποχικά φρούτα, ώριμα γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές με πορτοκάλι και passion fruits, κλημεντίνες με αρωματικό αλκοόλ και έναν ξεχωριστό συνδυασμό, έμπνευση του σεφ, κυδώνι με μαύρη σοκολάτα.

Στις μαρμελάδες το πιο σημαντικό είναι η σωστή διαχείριση των υλικών για να μπορέσουμε να κλείσουμε μέσα όλα τα αρώματα τους. Σε αυτό το μάθημα θα δείξουμε διαφορετικές κατηγορίες μαρμελάδας με κομμάτια από ολόκληρο φρούτο, καθώς και την ημιδιάφανη jelly εκδοχή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τρ 3/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price**SCHOOL DESSERTS****24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας**

Όταν το σχολείο συνδυάζεται με κάτι τόσο νόστιμο, δεν μπορεί τα παιδιά να μην γλυκαθούν!!! Οι πιο νόστιμες λιχουδιές για να πάρουν τα παιδάκια μας στο σχολείο! Οι μαμάδες θέλουν κάτι υγιεινό και τα παιδάκια κάτι νόστιμο... εμείς σε αυτό το μάθημα, κάνουμε το χατήρι των παιδιών και αναπαραγάγουμε τις πιο εμπορικές γεύσεις με χειροποίητο τρόπο.

Θα δημιουργήσουμε μόνοι μας νόστιμες λιχουδιές που απλά δεν μπορούμε να τους ξεφύγουμε... γαλακτοφέτες, boudny bars και snicker bars, για να ξέρουμε τι τρώνε οι μικροί μας φίλοι χωρίς να τους στερούμε τις απολαύσεις που λαχταράνε!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Τε 4/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι MM: 20 ή 16

ΓΕΜΙΣΤΑ COOKIES**24,90€**

Cookies, προέρχεται από την Ολλανδική λέξη koekje, ή koekie, που σημαίνει μικρό cake. Έτσι έγιναν γνωστά παντού ως μαλακά και ελαστικά μπισκότα, απλά ή γεμιστά.

Εμείς θα φτιάξουμε 2 διαφορετικές εκδοχές με γεμιστά cookies για να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν! Με σοκολάτα και φυστικοβούτυρο καθώς και red velvet με σχεδόν άγλυκη γέμιση κρέμας τυριού. Εξασκούμαστε στις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη με το εντυπωσιακά κόκκινο χρώμα του κέικ και μαθαίνουμε μυστικά για αφράτη αλλά συνάμα τραγανή ζύμη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Ημερομηνία: Πα 6/9/2019

Επίπεδο: Basic
Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι MM: 20
€€€ Low Price

ΠΑΣΤΑΚΙΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€

Οι πιο συναρπαστικές συνταγές που κάνατε ποτέ για το παιδάκι σας. Τρεις παστούλες που αγαπήθηκαν από τα παιδιά όσο κανένα άλλο γλυκό και βρίσκονται στην υψηλότερη θέση πωλήσεων στα ζαχαροπλαστεία. Από την δεκαετία του '80 έως και σήμερα παραμένουν γευστικά αναλλοίωτα, ωστόσο στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε αυστηρές τεχνικές για την άψογη εκτέλεσή τους:

Ο λόγος για το Ποντικάκι με γέμιση και επικάλυψη σοκολάτας, με αυτάκια και πονηρό μουτράκι, επιπλέον η φραουλένια πασχαλίτσα με κόκκινες βούλες και μικρές κεραίες, αλλά και μια καρδιά γεμάτη νάζι και κόκκινα φρούτα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 13/9/2019

Ώρα: 10:00-14:00

ΠΑΙΔΙΚΑ ΓΛΥΚΑΚΙΑ

29,90€

Ποια γλυκά αποτελούν τις αγαπημένες γεύσεις των παιδιών? Ότι είναι οικείο και απλό στην γεύση αποτελεί βασική επιλογή των παιδιών. Από αυτά ξεχωρίσαμε 3 αγαπημένες γεύσεις που αποτελούν την κλασική επιλογή σε πάρτυ γενεθλίων, βαφτίσια και εκδηλώσεις ως παιδικό κέρασμα.

Ετοιμάζουμε παστούλα ογεο με φρέσκα υλικά για την απόλυτη γευστική εμπειρία, «παίζουμε» τεχνικά με τις γεύσεις του μπισκότου στο biscottino το οποίο σερβίρεται σε ποτηράκι και παρασκευάζουμε το απόλυτο choco – strawberry cake για τα παιδιά που λατρεύουν την γεύση της μους φράουλας στα γλυκά τους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 24/9/2019

Ώρα: 17:00-21:00

MARSHMELLOWS / ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ/ ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τα πάντα για τα παιδάκια μας αλλά και για όσους κρύβουν ένα παιδί μέσα τους! Φτιάχνουμε αγνά γλυκίσματα από τα χεράκια μας για να απολαμβάνουμε νοστιμιές χωρίς συντηρητικά και ενοχές.

Μαζί θα κάνουμε ζελεδάκια, marshmallows και γλυφιτζούρια σε υπέροχες και απίθανες γεύσεις, κλέβοντας ιδέες για πολλές άλλες γλυκές εκδοχές. Ένα μάθημα που συγκεντρώνει όλη την γλύκα και της πιο «απαγορευμένης» λιχουδιάς...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 20 ή 16

Ημερομηνία: Πε 26/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΤΕΧΝΙΚΑ

PRALINE CROISSANT

31,90€

Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef εκπαιδευόμαστε βήμα βήμα στη παρασκευή του croissant, μαθαίνουμε και εξασκούμε σε εξειδικευμένες τεχνικές για τη δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.

Η γέννηση του κρουασάν, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kirferl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiseries και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839 (μερικοί λένε το 1838) όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο ("Boulangerie Viennoise") στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

Πιο αναλυτικά εκπαιδευόμαστε στο υπέροχο δίπλωμα της ζύμης του, στη τεχνική της διχρωμίας που θέλουμε να δώσουμε με την χρήση της πραλίνας και στην μαγεία που απαιτεί το ψήσιμο του. Ψήνουμε τα καλύτερα praline croissant, δίνοντας προσοχή στις ιδιαιτερότητες που έχουν οι τεχνικές του. Η γεύση του είναι απλά αναντικατάστατη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 10/9/2019

Ώρα : 17:00-21:00

TONKA

34,90€

Μοναδικό επιδόρπιο που στηρίζει την γεύση του στους σπόρους Τόνκα οι οποίοι χαρίζουν ένα άρωμα που συνδυάζει βανίλια, καρύδα, γαρίφαλο και γλυκίριζα ταυτόχρονα! Τα φασόλια tonka, αποτελούν ένα ιδιαίτερα ακριβό μπαχαρικό που χρησιμοποιείται ευρέως σε διάσημα αρώματα, με άρωμα φρουτώδες και καραμελένιο, όπως το Thierry Mugler «Angel» και το Le Male από τον Jean-Paul Gaultier.

Το επιδόρπιο TONKA στήνεται σε σοκολατένιο κύπελο, το οποίο στο εσωτερικό του έχει σοκολάτα γάλακτος και ρευστή καραμέλα, όπως και μους tonka, ενώ στην επικάλυψη γκαναζ tonka και ξύσμα σοκολάτας για την διακόσμηση του.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 9/9/2019

Ώρα : 17:00-21:00

ORANGE GENIAL

31,90€

Μία ολόκληρη σειρά γλυκών έχει στηθεί στο concept ότι όλα χαρακτηρίζουν το φρούτο το οποίο αντιπροσωπεύει. Εξαιρετικές γεύσεις πορτοκαλιού και ένας εκπληκτικός συνδυασμός τεχνικών και γεύσεων σε ένα επιδόρπιο που απαιτεί αρμονία και επιδεξιότητα.

Κατά την δημιουργία του χρησιμοποιούμε τεχνικές για φινετσάτη ντακουάζ, κροκάν λευκής σοκολάτας και πραλίνας, κρεμώ πορτοκάλι, pate de fruit πορτοκάλι και μους φυσίκι Για τις ανάγκες του μαθήματος χρησιμοποιούμε εξαιρετικής ποιότητας σοκολάτα Weiss Gianduja!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 13/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

MACARONS

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Τι πιο νόστιμο και επιτηδευμένο από τα χειροποίητα γαλλικά macarons... Μαθαίνουμε να δημιουργούμε τις πιο νόστιμες και χειροποίητες συνταγές από τα εξαιρετικά συνοδευτικά ενός ραφινάτου τσαγιού ή ενός γευστικού καφέ!

Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία της συνταγής να αποδώσει μία ομοιόμορφη, βελούδινη και τραγανή παράλληλα αίσθηση που αφήνει η ψημένη αμυγδαλόπαστα με την φινετσάτη ολόφρεσκη γέμιση! Τραγανή πάστα από πούδρα αμυγδάλου, προσεχτικό κόψιμο με κορνέ, ψήσιμο όσο πρέπει και φινετσάτη γέμιση με διαφορετικές γεύσεις για τους λάτρεις του πιο νόστιμου γλυκίσματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 18/9/2019

Ώρα : 11:00-14:00



CHEESECAKE SATINE by PIERRE HERME

34,90€

Μία εξαιρετική συνταγή από τον διάσημο ζαχαροπλάστη Pierre Herme όπου το cheesecake γίνεται αντικείμενο πάθους στην εκτέλεση cheesecake Satine. Το επιδόρπιο διακρίνει η εξαιρετική υφή, η θειικά λεπτεπίλεπτη γεύση από βελούδινη κρέμα και compote εσπεριδοειδών και φρούτων του πάθους.

Βάση από pate sucree, γευστική κρέμα τυριού και έντεχνο compote αρωματικών και φινετσάτων φρούτων που προσδίδουν την satine αίσθηση στο στόμα! Το επιδόρπιο καλύπτεται από ένα πολύ διαφορετικό και απολαυστικό γκλασάζ φρούτων.

Η σειρά Satine από τον Pierre Herme είναι γεμάτη από φρούτα και αρώματα και έχει λατρευτεί σε όλο τον κόσμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 26/9/2019

Ώρα : 17:00-21:00

ROYAL EXCELLENCE

29,90€

Επιδόρπιο «βασιλικών προδιαγραφών», το Royal Excellence είναι ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα με τεχνικές παρασκευές και φινετσάτους συνδυασμούς γεύσεων που στηρίζεται εξολοκλήρου στην σοκολάτα.

Στις σύνθετες τεχνικές του μαθήματος εκτελούμε μια μυρωδάτη μους σοκολάτας, όπου θα δέσει με το φινετσάτο και τραγανό pralin feuilletine. Το επιδόρπιο ολοκληρώνεται με το ιδιαίτερα επιτυχημένο μπισκούι αμυγδάλου, αρωματισμένο και σωστά δομημένο.

Δεν χρειάζονται λόγια για να περιγράψουμε ένα επιδόρπιο που μπορεί να σταθεί σε εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Δε 30/9/2019

Ώρα : 10:00-14:00



ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

NO BAKE AT ALL

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Όταν η ζαχαροπλαστική γίνεται παιχνίδι... δοκιμάζουμε να φτιάξουμε γλυκά που δεν χρειάζονται ψήσιμο! Πόσες φορές δεν σκεφτήκατε να κάνετε ένα εύκολο και γρήγορο γλυκό που δεν απαιτεί ψήσιμο και χρονοβόρες διαδικασίες;

3 ώρες γεμάτες τεχνικές και tips για 2 λαχταριστές και εύκολες παρασκευές! Μαζί με τον pastry chef ακολουθούμε βήμα – βήμα την συνταγή και υπό την καθοδήγησή του φτιάχνουμε cheesecake cream pie με παγωμένα snickers, και αφράτη τούρτα με bounty.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πέ 5/9/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΤΟΥΡΤΑ BISCOTTINO

24,90€

Η κλασική τούρτα με τις περισσότερες πωλήσεις στα ζαχαροπλαστεία... Δημιουργούμε αφράτο και ομοιόμορφο καλοψημένο παντεσπάνι σοκολάτας με τριμμένο μπισκότο.

Μαθαίνουμε την τεχνική να φτιάξουμε μια απόλυτα βελούδινη και ανάλαφρη λευκή κρέμα μπισκότου. Εξασκούμαστε στο γλασάρισμα με σοκολάτα γάλακτος και γαρνίρουμε με τριμμένα κομμάτια μπισκότου και μαύρης σοκολάτας. Ένα υπέροχο γλυκό με 3 τεχνικές και απίστευτη γεύση!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τε 11/9/2019

Ώρα: 18:00-21:00

CONQUISTADOR

€29,90

Μία εξαιρετική τούρτα από τον Pastry Chef Εμμανουέλ Χαμόν που θεωρείται ο κατεξοχήν Fino de Aroma Master Chocolatier της σοκολάτας Casa Luker Cacao! Για την τούρτα θα χρειαστούμε 4 τεχνικές: μους εξαιρετικής σοκολάτας, κομποτέ βανίλιας/μπανάνας και καραμέλας, κρέμα καφέ και σοκολατένιο μπισκούι ντε Ζεν.

Ανάμεσα στα μοναδικά χαρακτηριστικά αυτής της τούρτας είναι το γεγονός ότι γίνεται χρήση σε τρεις διαφορετικές ποικιλίες σοκολάτας με διαφορετική ποσότητα, η οποία προσδίδει έναν εξαιρετικό χαρακτήρα. Για το styling έχει χρησιμοποιηθεί ψητή μπανάνα και πουράκια σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 17/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΑΛΙΝΑ

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα μοναδικό αντικείμενο σε πολλαπλές τεχνικές με θέμα την πραλίνα σε μία τούρτα, η οποία συναρπάζει με τον συνδυασμό της σοκολάτας και του καβουρντισμένου φουντουκιού!

Σε σχήμα bombe, η τούρτα στην βάση της έχει biscuit joconde φουντουκιού και στην γέμιση της μπαβαρουάζ πραλίνας, ενώ στο κέντρο της υπέροχη cremeux πραλίνας και στην επικάλυψη γλασάζ πραλίνας! Αποτελεί χαρακτηριστικό δείγμα πως μία τούρτα με μία βασική γεύση μπορεί να είναι τόσο πολυδιάστατη!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τρ 24/9/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

MINI BLACK FOREST

22,90€ ή 12,90€ με κάρτα ανεργίας

Όλη η τέχνη της ζαχαροπλαστικής! Οι πιο διάσημοι ζαχαροπλάστες πειραματίστηκαν πολύ στην δημιουργία μιας τέλειας Black Forrest.

Η διάσημη τούρτα που δανείζεται το όνομά της από το λικέρ που παρασκευάζεται στην ομώνυμη περιοχή, με τα φρούτα του δάσους να παίζουν τον κύριο λόγο, σε ένα μάθημα όλο μαεστρία. Τι γίνεται όμως όταν όλη αυτή η μαγεία συγκεντρώνεται σε μια μπουκιά για να προσφερθεί σε ειδικές περιστάσεις και εκδηλώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 25/9/2019

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



TΑΡΤΕΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

3 CAKES

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Υπάρχουν αμέτρητες συνταγές και κατηγορίες κέικ, βασισμένες στα συστατικά, στις τεχνικές και στην μορφή τους. Ένα τέλειο κέικ μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από ένα «επαγγελματία» που ακολουθεί ακριβώς τις οδηγίες της συνταγής. Τα υλικά και η σχέση τους είναι έτσι ορισμένα ώστε να κρατάνε ισορροπία σαν μια χημική φόρμουλα.

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 3 cakes που μας εκπαιδεύουν στις πιο δημοφιλείς γεύσεις της κατηγορίας και επιδέχονται αμέτρητες παραλλαγές ανάλογα το ύψος του σερβιρίσματος που επιθυμούμε. Ετοιμάζουμε Cake καρότου, Cake λαδιού και Angel Cake.

Επιπλέον ανακαλύπτουμε τόσο τεχνικές πληροφορίες όπως πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν τα υλικά, το χτύπημα ή το ψήσιμο στην απόδοση της γεύσης και της υφής ενός καλοψημένου cake. Η σωστή εκτέλεση δεν είναι θέμα «μυστικών», αλλά περισσότερο σωστής τεχνικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τρ 3/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

TΑΡΤΑ ΣΥΚΟ

24,90€

Σύκο, άκρως ωφέλιμο για την υγεία μας, την περίοδο αυτή είναι στα καλύτερά του!

Τάρτα, από τις πιο γλυκιές επινοήσεις της ζαχαροπλαστικής, έχει το μοναδικό πλεονέκτημα – να ταιριάζει με τα πάντα και σε κάθε εποχή ανάλογα με την γέμιση της!

Ξεκινάμε μαθαίνοντας βήμα βήμα πως να παρασκευάζουμε την πιο τραγανή σαμπλέ. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές, για μια ανάλαφρη και γευστική κρέμα μασκαρπόνε, αλλά και για καραμελωμένα σύκα που θα γαρνίρουν τη τάρτα μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 4/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

CURD

22,90€

Μια διαφορετική κρέμα με έντονη γεύση φρούτου και βουτύρου. Οι κρέμες φρούτων μπορούν να σταθούν μόνες τους ή να συμπληρώσουν τάρτες, μπισκότα, σαν γέμιση αλλά και σαν topping. Γενικά οι curds είναι κρέμες οι οποίες γίνονται σε μπεν μαρί με έντονη, δροσερή γεύση χάρη στα αρωματικά έλαια τα οποία παίζουν τον πιο σημαντικό λόγο στην παρασκευή τους.

Διατηρούνται στο ψυγείο για λίγες εβδομάδες, οπότε δίνει αρκετές δυνατότητες για εύρος παρασκευών.

Ένα καθαρά τεχνικό μάθημα που θα παρασκευάσουμε την γνωστή lemon curd, με έντονη κρεμώδη γεύση λεμονιού αλλά και δύο εύγεστες συνταγές, passion fruits και μανταρίνι. Ένα τεχνικό μάθημα που θα σας δώσει ιδέες και εναλλακτικές για τις δημιουργίες σας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 5/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

LEMON PIE

26,90€

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά μας, ιδανικό για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Μαζί θα ετοιμάσουμε μια απολαυστική Lemon pie, διάσημη σε όλο τον κόσμο ως "torta della nona".

Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε όχι μόνο την κλασική Γαλλική εκδοχή της, αλλά και την Αμερικάνικη με lime που διαφέρει κατά πολύ, αφού ψήνεται στο φούρνο, φτιάχνεται με μπισκότο και χωρίς μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία : Πε 19/9/2019

Ώρα : 18:00-21:00



TAPTA APPLE CRUMBLE

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Αν και η μηλόπιτα έχει συνδεθεί με την αμερικάνικη κουλτούρα, ωστόσο είναι ένα εντελώς αποικιοκρατικό γλύκισμα το οποίο προήλθε από Άγγλους και Ολλανδούς κατά τον 17ο αιώνα. Στην ουσία είναι μία πρωινή και συνοδευτική τάρτα η οποία έχει δεχθεί αμέτρητες παραλλαγές.

Εμείς σε ένα άκρως τεχνικό μάθημα δημιουργούμε την πιο αρωματική μηλόπιτα που έχετε ποτέ δοκιμάσει όπως την φτιάχνουν στο διάσημο brasserie Dudok στο Rotterdam. Η τραγανή βουτυράτη επικάλυψη με κραμπλ μήλου ολοκληρώνει γευστικά την τάρτα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 11/9/2019

Ώρα : 11:00-14:00

VIENNOISERIE

29,90€

Γλυκά με άρωμα Δανίας, αφού με τη Δανέζικη ζύμη μπορείτε να φτιάξετε τα πιο λαχταριστά γλυκά. Τα βρίσκουμε σε ξεχωριστά σχήματα με λαχταριστή γέμιση και την χαρακτηριστική αφράτη σφολιάτα. Γεμίζονται με κρέμα patissier, μαρμελάδα ή σοκολάτα και συνδυάζονται σε άπειρους συνδυασμούς φρούτων και παίρνουν γλύκα από το γλάσο πάνω στην ψημένη σφολιάτα. Για τις ανάγκες του μαθήματος, επιλέγουμε Blatterteig με κεράσια & κρέμα τυριού, Tartatin με γλασαρισμένα μήλα, αλλά και Danish με σταφίδες και κανέλα. Το μάθημα αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό μιας και η τεχνική για την ιδιαίτερη παρασκευή της ζύμης αποτελεί από μόνο της ξεχωριστό κεφάλαιο στην ζαχαροπλαστική.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 12/9/2019

Ώρα: 17:00-21:00

ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ

21,90€ ή 11,90€ με κάρτα ανεργίας

3 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν. Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε 3 κέικς: κλασικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος, ένα πιο φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού, αλλά και το εντυπωσιακό με bitter καραμέλα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 20/9/2019

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΚΛΑΣΣΙΚΟ ΕΚΜΕΚ ΜΕ ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Μικρά μυστικά που απογειώνουν τη γεύση των κλασικών συνταγών και μας ταξιδεύουν νοητά στα βάθη της Ανατολής μέσα από γεύσεις και αρώματα.

Το κλασικό εκμέκ αποτελεί μία old time αξεπέραστη επιλογή που είναι αγαπητή σε όλους. Η τεχνική της έχει ιδιαίτερη σημασία στην γεύση. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική διαδικασία για το αγαπημένο Πολίτικο εκμέκ, ένα γλυκό με ρίζες από τη γειτονική Τουρκία που συνήθως προσφέρεται σκέτο ή με παγωτό. Αποδίδουμε τόσο τις παραδοσιακές γεύσεις για να εξασκήσουμε τις βασικές τεχνικές, αλλά επιπλέον προσθέτουμε σύγχρονες πινελιές για να το συνοδέψουμε με το πιο γευστικό σεμιφρέντο καϊμάκι.

Ανήκει στα σιροπιαστά και απαιτεί τις σωστές τεχνικές για να πετύχουμε μια ελαφριά και νόστιμη εκτέλεση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: : 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 27/9/2019

Ώρα : 10:00-14:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

COOKIES: TEA TIME

€34,90

Λατρεμένα βουτυρένια μπισκότα εξαιρετικής γεύσης και διακόσμησης που θα τιμήσουν με τον ομορφότερο και πιο γλυκό τρόπο γενέθλια, βαφτίσεις, baby shower για τους μήνες που έρχονται!

Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 5 απολαυστικά σχέδια που θα αγαπήσουν μικροί και μεγάλοι | cupcake, φλυτσανι, τσαγιέρα, λουλούδι & tea bag και μαθαίνουμε:

- Την συνταγή και εκτέλεση για πολύ νόστιμα μπισκότα
- Να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- Πως το χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- Πως χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο και τα χρώματα σκόνης
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε λουλούδια, να περιγράμματα & γεμίσματα.

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 16/9/2019

Ώρα: 10:00-14:00

Με προπληρωμή



ΠΩΣ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙΣ ΜΙΑ ΤΟΥΡΤΑ ΑΠΟ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ I

34,90€

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής που εστιάζει στην βάση της ζαχαροτεχνικής και λύνει σημαντικά προβλήματα για όσους θέλουν να ασχοληθούν με την ιδιαίτερη αυτή τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Ο μικρός κύκλος μαθημάτων ξεκινάει από την δημιουργία του κέικ, την συνταγή, την υφή και την γεύση που απαιτείται για να μπορέσει να διακοσμηθεί με ζαχαρόπαστα, ενώ το δεύτερο μάθημα εστιάζει στην διακόσμηση.

Στην πρώτη ενότητα μαθαίνουμε και εξασκούμαστε:

α) Ποια είναι τα σωστά βήματα για να δημιουργήσουμε την τέλεια τούρτα? Ποιες συνταγές ενδείκνυνται για τούρτα η οποία πρόκειται να διακοσμηθεί? Πρακτική σε συνταγή και ετοιμασία τουρτών από τους μαθητές πάνω στις οποίες θα εργαστούμε αργότερα για την διακόσμηση.

β) Ποια είναι η σωστή τεχνική για το ιδανικό κόψιμο σε επίπεδα? Ποια γέμιση ταιριάζει καλύτερα? Ποιες γεύσεις προτιμούνται περισσότερο? Πρακτική σε συνταγή και ετοιμασία γέμισης.

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι

MM:35

Ημερομηνία: Πε 19/9/2019

Ώρα: 10:00-14:00

Μόνο με

προπληρωμή



ΠΩΣ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕΙΣ ΜΙΑ ΤΟΥΡΤΑ ΑΠΟ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ II

34,90€

Στο δεύτερο μάθημα της ενότητας για την δημιουργία τουρτών οι οποίες πρόκειται να διακοσμηθούν, ασχολούμαστε με την διακόσμηση. Επικεντρωνόμαστε στα βασικά που απαιτούνται για την άψογη εφαρμογή της ζαχαρόπαστας στο κέικ και την διακόσμηση της. Ένα πολύ σημαντικό μάθημα για αρχάριους.

Μαθαίνουμε και εξασκούμαστε στις παρακάτω δεξιότητες:

- α) Πώς «μασκάρεται» μία τούρτα? Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα
- β) Πώς ανοίγουμε ζαχαρόπαστα? Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα
- β) Πώς στρώνουμε χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου. Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα
- γ) Πώς δημιουργούμε τις βασικά σχέδια και λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής. Πρακτική εξάσκηση σε τούρτα.

Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν μαζί τους την τούρτα

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι

ΜΜ:35

Ημερομηνία: Πα 20/9/2019

Ώρα: 10:00-15:00

Μόνο με

προπληρωμή



CRISPY MINI POPS (CAKE POPS)

€34,90

Ένα μάθημα για να καλωσορίσουμε το φθινόπωρο. Τα crispy cake pops είναι ιδανική ιδέα για γενέθλια, για μικρούς και μεγάλους, αλλά και για επαγγελματίες σε βαφτίσεις.

Στο μάθημα:

- α) μαθαίνουμε την συνταγή και εκτέλεση για τα crispy cake pops
- β) μαθαίνουμε ποιες οιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα
- γ) μαθαίνουμε τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε
- δ) εκπαιδευόμαστε στο να δίνουμε το επιθυμητό σχέδιο. Πως κάνουμε χρήση ζαχαρόπαστας για τις λεπτομέρειες. Πώς φτιάχνουμε τα σπουργιτάκια, την πεταλούδα, τον φράχτη
- ε) Πώς χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο
- ζ) Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα crispy cake pops μας, να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια τους

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Basic


Πόντοι ΜΜ: 35

Ημερομηνία: Πα 27/9/2019

Ώρα :10:00-14:00

Με προπληρωμή



Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία 
Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων
Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	920€
Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη από 17/9- 17/10 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	550€
Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη από 17/9- 17/10 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	200€
Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη από 17/9- 08/10 απογευματινό τμήμα 18:00-21:00 Δευτέρα, Τρίτη 16/9- 30/09 πρωινό τμήμα 10:00-13:00		

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	990€
Δευτέρα, Τετάρτη, Παρασκευή από 16/09 – 17/10 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	550€
Δευτέρα, Τετάρτη, Παρασκευή από 16/09 – 17/10 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	200€
Τρίτη, Τετάρτη, Παρασκευή από 16/9- 07/10 απογευματινό τμήμα 18:00-21:00 Δευτέρα, Τρίτη 09/9- 23/09 πρωινό τμήμα 10:00-13:00		



Όλοι οι κύκλοι μαθημάτων προσφέρουν την δυνατότητα αναβάθμισης σε ανώτερα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ρωτήστε την υπεύθυνη εκπαιδευτικών προγραμμάτων

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα εΐθισται να λειτουργούν **συμπληρωματικά** της αρχικής εκπαίδευσης. Στόχος να αποκτήσετε **εξειδικευμένες δεξιότητες** που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας πρακτικά στον χώρο εργασίας.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ARTISAN PIZZA	-Μόνο με προπληρωμή	200€
Κάθε Δευτέρα από 16.09 – 14/10 18:00 - 21:00 Πόντοι ΜΜ :100		
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GRILL AND BBQ	-Μόνο με προπληρωμή	320€
Κάθε Πέμπτη και Παρασκευή από 19/9 – 04/10 19:00 – 22:00 Πόντοι ΜΜ :100		

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της διαβίου μάθησης είναι: η διευκόλυνση της ένταξης στην απασχόληση.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ	-Μόνο με προπληρωμή	190€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ	-Μόνο με προπληρωμή	120€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	-Μόνο με προπληρωμή	190€
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.	-Μόνο με προπληρωμή	190€



Τα πιστοποιητικά συνυπογράφονται από την ACTA (Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων, συμπληρώνουμε την αίτηση συμμετοχής σας.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ



- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας τουλάχιστον **5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή**.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ **Οι μαθητές που διαμένουν εκτός Αττικής** οφείλουν να επιβεβαιώνουν την θέση τους έως και **μία ημέρα πριν το μάθημα**. Σε περίπτωση ξαφνικής ακύρωσης του μαθήματος για τους παραπάνω λόγους, τα ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ **δεν φέρουν ευθύνη για έξοδα** που έγιναν από τον μαθητή για διαμονή και μεταφορικά.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. **Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.**
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με κράτηση μέσω του ηλεκτρονικού συστήματος του μαθήματος ή με **προπληρωμή** και έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας κάθε φορά.
- ✓ Παρακολουθείστε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.
- ✓ Παρακαλούμε τηρείτε αυστηρά τους βασικούς κανόνες υγιεινής και πλένετε συχνά τα χέρια σας. Μην προσέρχεστε αν είστε άρρωστοι και φοράτε ποδιά και γάντια μίας χρήσης που μπορείτε να βρείτε σε κάθε αίθουσα.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΜΑΣ

