

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2020



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας | καθημερινές 09:00-21:00

Ηλεκτρονικά / Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payra!, 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.



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές

Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας

Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015

Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)

Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνολογικό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο info@mathimatamageirikis.gr και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

T&F: +30 2109882378

E: info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

Career Office: Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους

Forum: Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram

Κάθε Μήνα σας ενημερώνουμε

Κάθε μήνα μπορούμε να σας ενημερώνουμε για τα νέα μαθήματα, εκπαιδευτικά προγράμματα και στοχευόμενη εκπαίδευση. Επιπλέον, ειδικά για εσάς, προσωποποιημένα, σας υπενθυμίζουμε μαθήματα που αγαπήσατε, σεμινάρια στα οποία θέλετε να κάνετε έγκαιρη κράτηση ή που έχετε ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Οι ενημερώσεις μας γίνονται

- ✓ Μέσω newsletter
- ✓ Με emails
- ✓ Με ενημερώσεις τηλεφωνικές

Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει. Επιλέξτε με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων.

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

👉 **Your Suggestion** = Δική σας Πρόταση Μαθήματος

Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering



MASTERCLASSES

SOUS VIDE

100€

Εξειδικευμένο, επιστημονικό Masterclass της **Chefistry** που επικεντρώνεται στα πλεονεκτήματα της τεχνικής Sous Vide. Η χρήση του Roner και του Vacuum συστήθηκε στη γαστρονομία ήδη από τη δεκαετία του 70. Σήμερα, το “Sous Vide” δεν είναι μόνο η τεχνική της “**υπό κενό**” μαγειρικής, αλλά πλέον όποιος γνωρίζει, τη διαχειρίζεται ως μία τεχνική μαγειρικής ακριβείας (**Precision Cooking**).

Το **Masterclass: The Art & Science of Sous Vide Cooking**, έχει **στόχο** να κατανοήσετε όλα όσα θέλετε για τη μέθοδο Sous vide, **επιστημονικά και μαγειρικά**. Θα κατανοήσετε πόσο χρήσιμη είναι τεχνική στην κουζίνα, ώστε να εξασφαλίσετε **επαναληψιμότητα-συνέπεια-διαχείριση παραγωγής**, αλλά και να μειώσετε τις δαπάνες.

Ειδικότερα, στο Masterclass θα αναλυθούν:

- Αυξημένη συντηρησιμότητα κατά την αποθήκευση τροφίμων “υπό κενό”.
- Εξοικονόμηση χώρου και βέλτιστη μεριδοποίηση.
- Μαρινάρισμα του τροφίμου ανάλογα τη μαρινάδα (όξινη, αλκαλική, αλατότητα).
- Η ορθή χρήση Sous Vide με ειδικό θερμόμετρο
- Ακριβείς συνθήκες (Πίεση, Χρόνος και Θερμοκρασία) ανά τρόφιμο για το μέγιστο τρυφερό, θρεπτικό και γευστικό αποτέλεσμα.
- Κατανόηση των αντιδράσεων Maillard, για τη δημιουργία γεύσης και υφής.
- Ενημέρωση σε HACCP στην ασφάλεια και υγιεινή στην κουζίνα

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών. Στο τέλος χορηγείται **βεβαίωση εκπαίδευσης** και **σημειώσεις μαθήματος** βασισμένες σε επιστημονικά δεδομένα, **πίνακας με προτεινόμενες συνθήκες** μαγειρέματος ανά υπόστρωμα τροφίμου και ηλεκτρονικό βιβλίο με 10 συνταγές.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα **απευθύνεται σε όσους** επιθυμούν να κατανοήσουν πλήρως την τεχνική χρήσης του sous vide με σαφείς απαντήσεις και οδηγίες: Chefs, μάγειρες, ιδιοκτήτες μονάδων εστίασης, στελέχη τουρισμού, φοιτητές μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

Στο συγκεκριμένο σεμινάριο δεν πραγματοποιείται εξαργύρωση πόντων.

Εκπαιδευτής: CHEFISTRY

Επίπεδο: Masterclass

Πόντοι MM:65

*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ημερομηνία: Δε 20/1/2020

Ώρα: 16:00-21:00

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

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 Αριστέιδης Γεωργαλής - B.Sc Τεχνολόγος Τροφίμων

Σεφ Παναγιώτης Γεωργαλής

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.

Ειδική Έκπτωση για εγγραφές στα τέσσερα masterclasses 

Από 335€ -> 279€



THE ART OF PLATING**100€**

Ένα masterclass το οποίο εξετάζει την **τέχνη του στησίματος πιάτων** με βάση τις σύγχρονες τάσεις.

Αν και η γαστρονομία τείνει να απλοποιείται όλο και πιο πολύ, ωστόσο ο τρόπος με τον οποίο παρουσιάζεις ένα πιάτο αποτελεί μέρος της γαστρονομικής εμπειρίας! Ανάλογα το είδος της εστίασης και το επίπεδο της γαστρονομίας που προσφέρεται, μπορούμε να σχεδιάσουμε την παρουσίαση του.

Στο εξειδικευμένο σεμινάριο εξετάζουμε πως από η ιδέα για το στήσιμο ενός πιάτου αποτυπώνεται στο χαρτί και ενσαρκώνεται στο πιάτο! Στο μικροσκόπιο μας η **οργάνωση**, τα **εργαλεία** που θα χρησιμοποιήσουμε, τα **σκεύη** που θα χρειαστούμε για να μας εξυπηρετήσουν, τα **βοηθητικά βρώσιμα υλικά** και οι **βασικοί παράγοντες** που θα επηρεάσουν το plating.

Το σεμινάριο περιλαμβάνει ένα πρώτο μέρος παρουσίασης των σύγχρονων τάσεων με παραδείγματα, την ανάλυση των βασικών παραγόντων που πρέπει να λάβουμε υπόψη μας για το plating, ενδεικτικούς τρόπους στησίματος, την παρουσίαση όλων των εργαλείων, αλλά και πιάτων που θα αποτελέσουν βασικό μέρος της σύνθεσης του φαγητού.

Στο δεύτερο μέρος, μέσα από ένα **bar υλικών** και με παρουσίαση των **βασικών concepts** που ετοιμάσαμε, ξεδιπλώνουμε την τέχνη του plating παρουσιάζοντας πιάτα και **υφές** για τα βασικά υλικά της κουζίνας με τις γαρνιτούρες τους:

- Κρέας φιλέτο με δέρμα (κοτόπουλο)
- Κρέας φιλέτο (μοσχάρι)
- Κρέας με οστό (καρέ αρνιού)
- Ψάρι φιλέτο (λαυράκι)
- Ζυμαρικά

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι να μπορούν να δημιουργήσουν εξαιρετικά concept για πιάτα σε κάθε μονάδα εστίασης!

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών και συμπεριλαμβάνει διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές. Το μάθημα δεν περιλαμβάνει μαγειρική (τα υλικά θα είναι ήδη μαγειρεμένα), επικεντρώνεται στον τρόπο plating και την οργάνωσή του.

Στο τέλος χορηγείται **Βεβαίωση Εκπαίδευσης** και **θεωρητικές και πρακτικές σημειώσεις μαθήματος** βασισμένες στην οργάνωση και σύνθεση πιάτων.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης που επιθυμούν να βελτιστοποιήσουν τις μεθόδους παρουσίασης των πιάτων τους.

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα.

Στο συγκεκριμένο σεμινάριο δεν πραγματοποιείται εξαργύρωση πόντων.

Εκπαιδευτής: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Masterclass


Πόντοι MM:65

*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ημερομηνία: Τρ 21/1/2020

Ώρα : 17:00-21:00

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

Ειδική Έκπτωση για εγγραφές στα τέσσερα masterclasses 
Από 335€ -> 279€



MASTERCLASSES

DEGUSTATION MENU

69,90€

Ένα masterclass αφιερωμένο στην **δημιουργία μενού degustation!**

Το εξειδικευμένο masterclass παρουσιάζει τεχνικά **πως δημιουργείται ένα degustation menu**, καθώς και την φιλοσοφία των γεύσεων που διαδέχεται η μία την άλλη για να αποδώσει ένα **άψογο γευσιγνωστικό μενού**. Το μενού κλιμακώνει διαδοχικά τις γεύσεις του, προσφέροντας μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία η οποία αντικατοπτρίζει πλήρως τον Chef δημιουργό.

Το μάθημα αντιμετωπίζει τις γεύσεις τόσο τεχνικά, όσο και γευστικά, παρουσιάζοντας παράλληλα **το ιδανικό στήσιμο**, τον **συνδυασμό ετερόκλητων γεύσεων**, αλλά και την **φιλοσοφία επιλογής κατάλληλων σκευών**.

Τεχνικές υψηλής γαστρονομίας σε ένα μενού 6 πιάτων μέσα από μοναδικά υλικά και γεύσεις:

Amuse Bouche

Καπνιστή πέστροφα με αβοκάντο, wasabi, λευκό ραπάνι και ροτζυ εσπεριδοειδών

(μαρινάρισμα πέστροφας σε ροτζυ και κάπνισμα με πιστόλι)

Φιλέτο μπακαλιάρου, χτένια, μανιτάρια, τόφου, γαλάκτωμα φυκιού

Τραγανό Pork Belly (σε προετοιμασία), καρότα, καραμελωμένο ginger, γυζυ, άνηθος

Στήθος πάπιας (σε προετοιμασία), 5 μπαχαρικά, καλαμπόκι, σως μανταρίνι

Φιλέτο μόσχου, γαλάκτωμα μαϊντανού, μουστάρδα, καψαλισμένα κρεμμύδια

Στόχος του σεμιναρίου είναι οι εκπαιδευόμενοι να μπορούν να δημιουργήσουν εξαιρετικές γεύσεις σε ένα gourmet τελετουργικό που παρουσιάζει την μαγειρική καινοτομία μέσα από τα μάτια του Chef.

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 5 ωρών και συμπεριλαμβάνει πρακτικές εφαρμογές με συνταγές και παρουσίαση.

Στο τέλος χορηγείται **βεβαίωση εκπαίδευσης και θεωρητικές και πρακτικές σημειώσεις μαθήματος** με συνταγές.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης.

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

Στο συγκεκριμένο σεμινάριο δεν πραγματοποιείται εξαργύρωση πόντων.

Εκπαιδευτής: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Masterclass


Πόντοι MM: 65

*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ημερομηνία: Τρ 28/1/2020

Ώρα : 17:00-21:00

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

Ειδική Έκπτωση για εγγραφές στα τέσσερα masterclasses 
Από 335€ -> 279€



ΝΙΚΚΕΙ**65€**

Συνδυάζοντας την Ιαπωνική υπεροχή με το Περουβιανό παιχνίδισμα, η **Κουζίνα Nikkei** άφησε το στίγμα της σε όλο τον κόσμο. Η γαστρονομική παράδοση του Περού είναι ένα μωσαϊκό διαφόρων πολιτιστικών επιρροών που σάρωσαν τη Νότια Αμερική.

Μια τέτοια πολιτισμική επιρροή ήταν ο συνδυασμός Ιαπωνικής και Περουβιανής κουζίνας που αναστάτωσε τον μαγειρικό κόσμο. Nikkei σημαίνει απλά "της Ιαπωνίας" και περιγράφει την ιαπωνική διασπορά σε όλο τον κόσμο. Ειδικότερα όμως υποδηλώνει ένα μοναδικό Περουβιανό φαινόμενο, την Κουζίνα που αναπτύχθηκε εκεί κατά τη διάρκεια των τελευταίων 100 ετών από πρώτες, δεύτερες και τρίτες γενιές Ιαπώνων μαγείρων.

Οι δύο Κουζίνες δημιούργησαν πρωτόγνωρες και ιδιαίτερες φινετσάτες γεύσεις που αμέσως έγιναν αποδεκτές σε όλον τον κόσμο.

Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να εξειδικεύσει και εμπλουτίσει τις γνώσεις στην Κουζίνα Nikkei μέσα από τις πιο δημοφιλείς παρασκευές και τεχνικές.

Επιπλέον, παρέχει εξαιρετικές ιδέες σε επαγγελματίες για fusion προσαρμογές στις Ελληνικές γεύσεις.

Πιο αναλυτικά εξετάζουμε υλικά, τεχνικές και παρασκευές όπως:

Chifa | Aji | Causas
Ceviche | Tirandito | Causa Rellena
El Barranquino
Suspiro ala limena (επιδόρπιο)

Το σεμινάριο έχει διάρκεια 4 ωρών και συμπεριλαμβάνει πρακτικές εφαρμογές με συνταγές και παρουσίαση.

Στο τέλος χορηγείται **βεβαίωση εκπαίδευσης** και **θεωρητικές και πρακτικές σημειώσεις μαθήματος**.

Απευθύνεται σε επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης.

Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα

Στο συγκεκριμένο σεμινάριο δεν πραγματοποιείται εξαργύρωση πόντων.

Εκπαιδευτής: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Masterclass

Πόντοι MM: 65

*δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ημερομηνία: Δε 13/1/2020

Ώρα : 17:00-21:00

| **Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

Ειδική Έκπτωση για εγγραφές στα τέσσερα masterclass
Από 335€ -> 279€



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: Χορτοφαγία

VEGAN

26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€

Η vegan διατροφή είναι πλούσια σε ποικιλία και περιλαμβάνει όλα τα είδη φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών, σπόρων, φασολιών και όσπριων - τα οποία μπορούν να μαγειρευτούν σε ατέλειωτους συνδυασμούς που θα εξασφαλίσουν ότι δεν βαρεθείτε ποτέ την έλλειψη κρέατος.

Το μάθημα αντιμετωπίζει **4 ιδιαίτερα πιάτα καθημερινής μαγειρικής**, δίνοντας λύσεις, εξετάζοντας μαγειρικές τεχνικές και παρουσιάζουν τεχνικές που προσδίδουν χάρη, μέλωμα και νοστιμιά στο φαγητό. Στις παρασκευές του μαθήματος:

Πίτα με ελαιόλαδο, μανιτάρια και κάστανα | Ρατατούιγ (μπριάμ) σε στρώση τομάτας με μυρωδικά | Γίγαντες μελωμένοι με φρούτα | Κάστανο γλυκό του κουταλιού (για σερβίρισμα)

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 16/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00



VEGETARIAN (lacto)

26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€

Μία εναλλακτική διατροφική προσέγγιση! Όλο και περισσότεροι άνθρωποι στρέφονται στην χορτοφαγία ως αποτέλεσμα των θρησκευτικών τους πεποιθήσεων, της υπεράσπισης των δικαιωμάτων των ζώων, αλλά και για λόγους υγείας, πολιτικής, περιβαλλοντικής ευαισθησίας, οικονομικής ή η προσωπικής προτίμησης.

Η ουσία είναι ότι η χορτοφαγία αποτελεί έναν σοβαρό μελλοντικό τρόπο διατροφής μιας και οι κλιματικές αλλαγές επιτάσσουν την απομάκρυνση από το κρέας. Η εστίαση ανταποκρίνεται στο κάλεσμα των καταναλωτών και η μαγειρική ακολουθεί με τις πιο νόστιμες μαγειρικές μεθόδους.

Ετοιμάζουμε για πρώτο πιάτο **πατάτες jacket χωριάτικες με φέτα, τομάτα, ελιές, καραμελωμένα κρεμμύδια** με τις έντονα αμυλούχες γεύσεις της πατάτας να δένουν έντεχνα με τον απαράμιλλο Ελληνικό συνδυασμό λαχανικών. Επιπλέον, η δική μας εκδοχή για ένα εξαιρετικό **κλέφτικο λαχανικών με ποικιλία μανιταριών** που αντικαθιστούν επάξια τις umami γεύσεις του κρέατος και τέλος το δημιουργικό **γιαουρτλού με λαχανικά σε στρώσεις τομάτας και δροσερό γιαούρτι** με την συνοδεία πίτας.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 22/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00



VEGAN BRUNCH

26,90€ ή με κάρτα ανεργίας 16,90€

Όταν το βίγκανισμ συναντάει το πρωινό, οι γευστικοί συνδυασμοί είναι άπειροι! Ιδιαίτερα όταν οι γεύσεις και η ποικιλία σε είδη ξεπερνά ένα κλασικό brunch! Ανάμεσα στις γευστικές προκλήσεις που θα συναντήσουν οι λάτρεις των λαχανικών είναι το συνταίριασμα των υλικών και η ανάλογη μαγειρική τεχνική που θα προσδώσει νοστιμιά στο πρωινό.

Ετοιμάζουμε το ιδανικό **grilled toast με αβοκάντο (guacamole)**, ένα εξαιρετικό **burger λαχανικών με μανιτάρια και φασόλια**, αφράτα **muffins ολικής με κολοκύθα**, αλλά και **pancakes με φρούτα, σιρόπι σφένδαμου και κρέμα καρύδας**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 24/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00



MENΟΥ ΜΕ >ΧΑΜΗΛΟ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟ ΔΕΙΚΤΗ

31,90€

Ο γλυκαιμικός δείκτης αφορά κυρίως τη διατροφή ενός ατόμου με σακχαρώδη διαβήτη, καθώς για αυτόν είναι καίριας σημασίας η ακριβής ρύθμιση του σακχάρου του αίματος, αλλά είναι εξίσου σημαντικός για κάποιον που ακολουθεί ένα πρόγραμμα διατροφής. **Μαγειρικά το πιο σημαντικό είναι να αποδώσουμε καθημερινές γεύσεις που λύνουν το σοβαρό ζήτημα της διατροφής**, χρησιμοποιώντας εναλλακτικά υλικά! Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε **βελουτέ σούπα με κοτόπουλο και αγκινάρα Ιερουσαλήμ και συνοδεύουμε με κρουτόν από εναλλακτικά άλευρα και ξηρούς καρπούς!** Το κυρίως είναι **burger με παντζάρι, βρώμη, ταχίνι, ρεβίθι** σε μία σύνθεση που χαρίζει νοστιμιά τόσο το εναλλακτικό μπιφτέκι, όσο και η **διαφορετική συνταγή ψωμιού**. Τέλος, φτιάχνουμε **κέικ** και χαρίζουμε τις γλυκές γεύσεις με αρωματίζοντας **με πορτοκάλι και κανέλα!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 31/1/2020

Ώρα : 17:00- 21:00

| Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα



ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΧΕΙΜΕΡΙΝΑ****29,90€**

Ο χειμώνας θέλει μεστές, γεμάτες γεύσεις με Ελληνική νοστιμιά που μπορούν να σταθούν σε κάθε περίπτωση. Από ένα γεύμα μεζέδων, σε ένα επίσημο Ελληνικό τραπέζι έως και μία δημιουργική πρόταση!

Επιλέξαμε 3 πιάτα της Ελληνικής Κουζίνας που αποτελούν ό,τι πιο αγαπημένο σε γεύσεις! Ετοιμάζουμε **μανιταρόπιτα Γρεβενών με ποικιλία μανιταριών, ανεβατό- το έξοχο τυρί της Δυτικής Μακεδονίας και καρύδια, σπεντζοφάι Πηλιορείτικο με χειροποίητο ψωμί, λάδι και ρίγανη και κλέφτικο με πατάτες, πιπεριές και γίγαντες!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 7/1/2020

Ώρα :18:00-21:00

 **Your Suggestion | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα****WINTER FLAVORS****26,90€**

Όταν η παραδοσιακή Κουζίνα συναντά σύγχρονες και δυναμικές αντιλήψεις, το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικές και οικείες γεύσεις!

Τρία πιάτα τόσο κλασσικά και παραδοσιακά αποδίδονται με άψογες τεχνικές για να φιλοξενήσουν κάθε γεύση τους με έναν μοναδικό τρόπο. Στο σεμινάριο αυτό εστιάζουμε τόσο στην παραδοσιακή εκτέλεση των πιάτων, όσο και στην σύγχρονη ευρηματικότητα του Chef να τα αποδώσει με τον δικό του μοναδικό τρόπο.

Σούπα αυγολέμονο λαχανικών, μοσχάρι με την τεχνική μπραιζέ και πουρέ λαχανικών, ενώ ολοκληρώνουμε με την αρωματική κρέμ μπρουλέ πικραμύδαλο.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 11/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

 **Your Suggestion****ΜΑΝΕΣΤΡΑ-ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ-ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ****24,90€ ή με κάρτα ανεργίας 14,90€**

3 ονομασίες που παραπέμπουν στο ίδιο μαγειρικό αντικείμενο, ωστόσο όμως έχουν διαφορετική σημασία. Κριθαράκι είναι το ζυμαρικό, μανέστρα είναι η συνταγή και γιουβέτσι είναι το σκεύος. Χρησιμοποιούμε τους 3 διαφορετικούς όρους για να αποδώσουμε την σημασία και τον ρόλο καθεμίας στην κουζίνα. Εκπαιδευόμαστε στο κατάλληλο χύλωμα και στον προσδιορισμό της γεύσης κατά την μαγειρική διαδικασία.

Ετοιμάζουμε **κριθαράκι σαλάτα σε έναν έξοχο συνδυασμό με αγκινάρες, κολοκύθι και μελιτζάνες** για να δοκιμάσουμε την χρήση του υλικού σε εφαρμογές πέραν της κλασσικής μανέστρας, αλλά παράλληλα εξετάζουμε τι σημαίνει μαγειρικά ο όρος μανέστρα τον οποίο αποδίδουμε γευστικά σε μία μοναδική συνταγή **με γαρίδες και σύβραση τομάτας**. Τέλος, σε γιουβέτσι ετοιμάζουμε την **κλασσική μανέστρα με μοσχάρι, κριθαράκι και τριμμένη μυζήθρα**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρμιχάλης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Τε 15/1/2020

Ώρα :11:00-14:00

€€€ Low Price**ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ****24,90€**

Αγαπημένο παραδοσιακό ζυμαρικό που είθισται να φτιάχνεται σε σπίτια και μικρές οικοτεχνίες από 3 μαγικά υλικά: αυγά, αλεύρι και γάλα. Η ποιότητα των υλικών και ο τρόπος παρασκευής της ζύμης ορίζει την γεύση του ζυμαρικού.

Αν και στις πολύ κλασσικές συνταγές είναι το **κοτόπουλο με χυλοπίτες**, ωστόσο η αναγκαιότητα για εναλλακτικές μας δίνει δύο ακόμα συνταγές που στο μάθημά μας θα χαρίσουν την εξαιρετική τους γεύση στις χυλοπίτες. Η επιτομή της απλότητας και της νοστιμιάς λοιπόν όταν οι χυλοπίτες **συνδυάζονται με μελιτζάνες και φέτα**, αλλά και με **καραμελωμένα κρεμμύδια και ανθότυρο!**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 28/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ****29,90€**

Χειμωνιάτικες προτάσεις σούπας οι οποίες συνδυάζουν τόσο διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές, όσο και ποικιλία υλικών! Μαθαίνουμε να συνταιριάζουμε γεύσεις και να δημιουργούμε υφές και νέους συνδυασμούς με δημιουργικό τρόπο!

Ετοιμάζουμε **σελινόριζα με φουντούκι και λάδι τρούφας, σούπα αρακά με σπανάκι και μέντα και κρέμα κατσικίσου τυριού, σούπα ψητού κουνουπίδια με χειμωνιάτικα μπαχαρικά και μπέικον σε πούδρα**, αλλά και **σούπα με γαρίδες, άγρια μανιτάρια και σπαγγέτι λαχανικών!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 30/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

 **Your Suggestion | Ελάχιστη Συμμετοχή 6 άτομα**

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΠΟΥΔΡΕΣ-ΑΛΟΙΦΕΣ-ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ ΓΙΑ ΚΡΕΑΤΑ

39,90€

Οι μαρινάδες παίζουν πολλαπλούς ρόλους. Κάνουν πιο τρυφερό το κρέας, προσθέτουν γεύση, δίνουν άρωμα και ενυδατώνουν κατά το ψήσιμο. Γι αυτό, αναλόγως το κομμάτι κρέατος και τον στόχο που θέλουμε να πετύχουμε, χρησιμοποιούμε και διαφορετικό μείγμα!

Το μάθημα αυτό εξετάζει τεχνικά την χρήση της πούδρας σε διαφορετικά μιξ, της μαρινάδας στιγμής και της αρωματικής μαρινάδας σε διαφορετικά κομμάτια κρέατος που επιτελούν διαφορετικούς ρόλους και δίνουν γεύσεις. Για να δούμε το αποτέλεσμα εφαρμόζουμε τεχνικές τις διαφορετικές μεθόδους σε κρέατα και απολαμβάνουμε γευστικά.

Εκπαιδευτής Chef: Προκόπη Καρακατσάνη

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 8/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice**

FILET MIGNON & TOURNEDOS

GOURMET

49,90€

Filet Mignon – ένα έξοχο κομμάτι βοδινού και **Tournedos**- μία μοναδική κοπή από μοσχαράκι γάλακτος σε ένα μάθημα που συνδυάζει τεχνική, εξαιρετικές συνταγές και γεύση!

Μαγειρεύουμε το **filet mignon με σως picante και το φιλέτο από μοσχαράκι γάλακτος με sauce Madeira**. Παρασκευάζουμε την κλασική **sauce demi glace** ως βασική σάλτσα και κάνουμε τα παράγωγα σαλτσών που θα χρειαστούμε. Ετοιμάζουμε δύο ενδεδειγμένες γαρνιτούρες που εμπλουτίζουν γευστικά το πιάτο. Ένα άκρως τεχνικό μάθημα μαγείας μέσα στις σάλτσες, τα μεδούλια, άγρια μανιτάρια, εσαλότ, κοπές και φιλεταρίσματα.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Δε 13/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice**

ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ & ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ

26,90€

ΟΙ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΟΙ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥΣ

Η βινεγκρέτ είναι σως ή μήπως ένα είδος ντρέσινγκ? Η σως είναι μία ελαφριά βινεγκρέτ ή αποτελεί μία αυτόνομη μορφή γευστικού εμπλουτισμού στα φαγητά? Τεχνικό, πρακτικό μάθημα το οποίο εξετάζει και δομεί τα διαφορετικά είδη και αναλύει την χρήση, την δομή και την σύστασή τους για να αποδώσουν τις ιδανικές γεύσεις στα φαγητά.

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργία διαφορετικών **βινεγκρετ, ντρεσινγκ και σως** για να εξασκηθούμε στις **τεχνικές, ανακαλύπτουμε την σύσταση και την υφή τους, μαθαίνουμε λάθη** που μπορεί να αντιμετωπίσουμε, αλλά και ετοιμάζουμε **σαλάτες και γαρνιτούρες** που νοστιμίζουν από την χρήση τους.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 15/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🍷 **Your Suggestion**

ΓΛΩΣΣΑ-ΟΥΡΑ-ΜΑΓΟΥΛΑ

GOURMET

49,90€

Γλώσσα μοσχαρίσια - Τρυφερό και νόστιμο κρέας για στιγμές μοναδικής απόλαυσης, **Ουρά βοδινού** - Πλούσια σε γεύση και υφή, μία πραγματική λιχουδιά, **Μάγουλα** - Από τα πιο γευστικά μέρη του μοσχαριού!

Ένα μάθημα που εξετάζει τεχνικά 3 κομμάτια κρέατος εκτός των συνηθισμένων και αποδεικνύει πρακτικά πόσο νόστιμα μπορούν να γίνουν. Χρησιμοποιούμε τις τεχνικές μπραιζέ, βραστό και ποσέ a l' Ancienne ανάλογα το κομμάτι, παρασκευάζουμε σάλτσες και γαρνιτούρες!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 65

Ημερομηνία: Πα 24/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice**

ΒΑΣΙΚΟΙ ΖΩΜΟΙ & ΣΑΛΤΣΕΣ

31,90€

Το μεγάλο μυστικό της κουζίνας! Όλη η γεύση και η νοστιμιά των συνταγών, κρύβεται στους πιο νόστιμους ζωμούς και στην έντονη παρασκευή σαλτσών! Μαθαίνουμε τα μυστικά στις κουζίνες τους και παρασκευάζουμε ζωμούς για κάθε μαγείρεμα... λευκό πουλερικών, λευκό και σκούρο κρεάτων, σκούρο οστράκων και ζωμό λαχανικών, αλλά και εκπαιδευόμαστε στις βασικές σάλτσες που απαιτούνται στην μαγειρική τέχνη. **Ανακαλύπτουμε την σημασία της σωστής θερμοκρασίας, πότε ξαφρίζουμε και πώς, τι υλικά χρησιμοποιούμε και πώς διακρίνουμε ζωμούς και σάλτσες σε διάφορες εφαρμογές!** Το μάθημα περιλαμβάνει μαγείρεμα και πρακτικές εφαρμογές!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 29/1/2020

Ώρα : 18:00-22:00

🍷 **Your Suggestion**



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**MOROCCAN****31,90€**

Το Μαρόκο είναι μία πραγματική γαστρονομική εμπειρία! Οι μαροκινές συνταγές χρησιμοποιούν μπαχαρικά και βότανα για να βγάλουν το καλύτερο από κάθε συστατικό, ενώ οι τρόποι μαγειρικής που χρησιμοποιούν βοηθούν επιπλέον στην έγχυση και τη συμπύκνωση των γεύσεων. Σε κάθε περίπτωση το αποτέλεσμα είναι ένας συνδυασμός αρωμάτων, μελωμένων γεύσεων, ξηρών καρπών και φρούτων μαγειρεμένα με κρέατα και φρούτα!

Ανακαλύπτουμε τον πλούτο της Μαροκινής Κουζίνας μέσα από ένα πολύ ιδιαίτερο μενού: Ετοιμάζουμε **σαλάτα με παντζάρι και κύμινο** και συνοδεύουμε με **kesra** - μαροκινό ψωμί, το κυρίως είναι **αρνίσιο κότσι με δαμάσκηνο** και γλυκές **σιμιγδαλένιες τηγανίτες** για το τελείωμα!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 15/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΙΝΔΙΚΟ**29,90€**

Η Ινδική Κουζίνα γεμάτη από τα μοναδικά αρώματα που προσδίδουν τα καρυκεύματα και τα μπαχαρικά της, μας εντάσσει σε ένα διαφορετικό κόσμο απόλαυσης, αλλά και διέγερσης των γευστικών αισθητήρων. Η επιλογή και χρήση τους δεν είναι καθόλου τυχαία, αφού βάσει κοινωνικών και πολιτιστικών χαρακτηριστικών, η Ινδική Κουζίνα πρέπει να αφυπνίζει τις αισθήσεις και να διεγείρει το σώμα.

Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή, ετοιμάζουμε τις καλύτερες Ινδικές προτάσεις που θα σας δώσουν ιδέες για πολλά πιάτα: το πρώτο πιάτο προσομοιάζει τα αμερικάνικα onion rings, αλλά στην καλύτερη εκδοχή τους... Ο λόγος για τα **onion bhaji** που σερβίρονται με δροσερή σως γιαουρτιού. Το κυρίως δεν θα μπορούσε να είναι κάτι διαφορετικό από το πολύ δημοφιλές **Chicken Malai Tikka** (στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο σε κρέμα γάλακτος με τζίντζερ κάρδαμο και πράσινο τσίλι, συνοδεύεται με σως μέντα) και **πίτες naan**. Το μενού ολοκληρώνει το **παγωτό ανανάς!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 22/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΙΖΑΚΑΥΑ**31,90€**

Η Ιαπωνία είναι το μοναδικό μέρος στον πλανήτη που καταφέρνει να συνδυάσει τέλεια την εξέλιξη με την παράδοση, τους Samurai και τις Geishas με τους Anime Magna και τις Kogal. Η Κουζίνα όμως διατηρεί ακόμα τον παραδοσιακό της χαρακτήρα και το φαγητό είναι μία ολόκληρη τελετουργία που το ένα πιάτο διακατέχεται το άλλο σε υφές και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε **4 διαφορετικά είδη Ιαπωνικού φαγητού** που θα απολαμβάνουμε σε μία **Izakaya** (gastro-pub): Η κλασική **miso soup** (σούπα με σόγια, φύκια και tofu) δεν λείπει ποτέ από κανένα γεύμα μιας και είναι το πιάτο που καθαρίζει τον οργανισμό και τον οδηγεί σε μία γαστρονομική διέγερση. Ετοιμάζουμε **kaki age** (κρεμμύδια, καρότο, σπαράγγια) για ορεκτικό με τα τηγανιτά λαχανικά να γίνονται τραγανές μπουκιές στο στόμα και **gyoza με γαρίδες**, τα βραστά γεμιστά dumplings με γέμιση γαρίδας. Οι κοτολέτες **tonkatsu** είναι τηγανητό παναρισμένο χοιρινό, πολύ ζουμερό, που σερβίρεται σε curry ρύζι.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 24/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

★ Chef's choice

THAI CONFUSION**29,90€**

Με fusion διάθεση, εξωτικά χρώματα και αρώματα της Ταϊλάνδης ξεπηδούν μέσα από κάθε πιάτο σε ένα μενού αρκετά εναλλακτικό! Την υπεροχή στην Κουζίνα χαρίζουν τα προϊόντα της χώρας που έχουν ιδιαίτερα φρουτώδεις και λεπτεπίλεπτες γεύσεις.

Αξιοποιούμε κάθε στοιχείο και ετοιμάζουμε **mini burger σολομού με γλυκόξινη σάλτσα, μπρόκολο και αμύγδαλο, το διάσημο κοτόπουλο satay με φυστικοβούτυρο, mango και lime salsa και ολοκληρώνουμε με φρούτα tempura με φλέικς καρύδας, μέλι και κανέλα.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 30/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✍ Your Suggestion



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**FROMAGES AU MENU****31,90€**

Οι Γάλλοι αγαπούν πολύ το τυρί, ακόμα και ως υλικό μέσα στο φαγητό. Η αλήθεια είναι ότι οι γεύσεις της ποικιλίας τυριού που θα χρησιμοποιήσουμε δανείζουν την γευστική τους παλέτα στο φαγητό που θα χρησιμοποιηθούν.

3 δημιουργικές συνταγές με διαφορετικά τυριά και μοναδικές γεύσεις σε 1 δημιουργικό μενού με πληθωρικότητα, πλούτο και τις πιο νόστιμες γεύσεις που έχετε δοκιμάσει. Ετοιμάζουμε για ορεκτικό **cheddar beignets με sauce remoulade**, για **σούπα βελουτέ μπρόκολου με blue cheese**, ενώ στο κυρίως γεμίζουμε το **φιλέτο χοιρινού με γραβιέρα και μήλα**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 16/01/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

GUSTO ITALIANO**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Γεύσεις από την γειτονική Ιταλία που δεν αφήνουν κανένα ουρανίσκο ασυγκίνητο. Ξεκινώντας με χειροποίητο **σκορδόψωμο γκρατινέ με πικάντικη γραβιέρα, ρόκα και βινεγκρέτ βαλσάμικου** (μοναδική γεύση), προχωράμε στο πασίγνωστο ορεκτικό, ανά τον κόσμο, **ναπολεόν με στρώσεις τομάτας που συνταιριάζει με τις μεσογειακές νότες από στρώσεις μελιτζάνας πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί και δροσερή ρικότα**.

Συνεχίζουμε με **πανσέτα ψητή με ζυμό κρέατος και σάλτσα ψητού, φιλέτα πορτοκαλιού και πανδαισία σαλατικών**.

Μια πρόταση για κάθε εποχή!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 17/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

LA PETITE FRANCE**34,90€**

Κατά μήκος της Κυανής Ακτής συναντάμε πολλές γευστικές επιρροές, τόσο από την νότια παράκτια Γαλλία, όσο και από την Προβηγκία μέχρι την Μεντόν.

Ένα μενού 3 πιάτων όπου τις γεύσεις μας ανοίγει η παραδοσιακή **Chausson du fromage de chevre** -γαλλική τάρτα από κατσικίσιο τυρί. Ο σεφ θα μας μιήσει στις τεχνικές που καθιστούν τις γαλλικές τάρτες τόσο νόστιμες... Στις παρασκευές μας το **Champignon Parmentier au Gratin** το οποίο αποτελείται από μανιτάρια επικαλυμμένα με αφράτο πουρέ πατάτας. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε την σωστή τεχνική για μελωμένο **Porc a la Dijonaise συνοδευόμενο με τραγανή πανδαισία σαλάτας και αρωματικών προβηγκίας**.

Ένα μενού για το οποίο θα διδαχτείτε διαφορετικές τεχνικές, που αποτελούν βάσεις της μαγειρικής με ένα αποτέλεσμα γεμάτο φινέτσα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 20/01/20210

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

RESTAURANT CLASSICS**31,90€**

Η εποχή και οι νέες τάσεις θέλουν τα πιάτα απελευθερωμένα από επιτηδευμένα στησίματα, ενώ η αίσθηση του comfort food στα πιάτα φαίνεται να κυριαρχεί στις προτιμήσεις μας πλέον!

Επιλέγουμε 3 πιάτα τα οποία προσφέρουν γεύση και ποιότητα, την ίδια στιγμή που το ένα ολοκληρώνει γευστικά το άλλο! Το μενού ανοίγει η **βελουτέ κρέμα καλαμποκιού**, ενώ πρωταγωνιστικό ρόλο έχει το περίφημο **χοιρινό φιλέτο γεμιστό με σπανάκι, κρέμα τυριού και κρεμμύδι συνοδευόμενο από πατάτες country style με μυρωδικά**.

Το μενού κλείνει με την ανάλαφρη **crème brulee σε σιφόν με τραγανά καραμελωμένα φουντούκια**. Ιδανική πρόταση για μενού εστιατορίων.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 28/01/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



ΚΡΕΑΣ**ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ****29,90€**

Αλλαντικό από πιεσμένο κρέας πλευρών, διαδεδομένο σε όλη την κεντρική και δυτική Ασία με μοναδικής γεύσης κρέας! Είτε το λατρεύεις είτε όχι, ωστόσο η αξία του είναι ανεκτίμητη, όπως και η τιμή του. Η ιδανική εποχή για να το απολαύσεις είναι το χειμώνα, ενώ αντενδείκνυται το καλοκαίρι. Ετοιμάζουμε 3 κλασσικά πιάτα με παστοურμά, τα οποία αποτελούν ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΟ ορεκτικό ή μεζέ!

Το **σαγανάκι με παστοურμά και φρυγανισμένο ψωμί** μπορεί να αποτελέσει εξαιρετικό πρωινό πιάτο, ειδικά όταν το κρύο το επιβάλλει, ενώ τα **μανιτάρια γεμιστά με παστοურμά** θέλουν τσίπουρο για να σβήσουν τις έντονες γεύσεις τους. Τέλος, τα **παστοურμαδοπιτάκια** με γραβιέρα μονοπωλούν το τραπέζι με τις γεύσεις τους.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 7/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ASIAN MEATS**29,90€**

Η Ασιατική Ήπειρος επιδεικνύει ιδιαίτερη δεξιοτεχνία στις μαγειρικές τεχνικές των κρεάτων. Έχοντας επινοήσει διαφορετικούς τρόπους ψησίματος και πάντοτε με μία έφεση στις γλυκόξινες γεύσεις, οι συνταγές τους γεμίζουν τα πιάτα με νοστιμιά και μέλωμα από τις σάλτσες και τα διαφορετικά αρτύματα. Δημιουργούμε 3 πιάτα με διαφορετικά κομμάτια κρέατος, 3 διαφορετικές σάλτσες ή σως και γαρνίρουμε με σαλάτα και ρύζι, ακριβώς όπως τα βρίσκουμε από το Μπακού, στο Τόκιο και την Μανίλα.

Ετοιμάζουμε **χοιρινά παιδάκια σε σάλτσα teriyaki με σουσάμι, κοτόπουλο μαριναρισμένο με μέλι και μπαχαρικά και μοσχαρίσιες μπριζόλες με γλυκόξινη μαρινάδα καρύδας**. Συνοδεύουμε με **κινέζικο λάχανο και σταφίδες και τηγανιτό ρύζι**.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 9/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΚΟΡΩΝΑ**31,90€**

Εξαιρετικά εντυπωσιακό, μοναδικά γευστικό, η **κορώνα αρνιού** αποτελεί μία τεχνική της Γαλλικής Γαστρονομίας. Από τον σιδηρόδρομο του αρνιού, ένα μοναδικό κομμάτι κρέατος, μαθαίνουμε το γαλλικό δέσιμο πριν το ψήσιμο, ετοιμάζουμε την γαρνιτούρα που θα το συνοδέψει, ψήνουμε σε ιδανικές θερμοκρασίες και περιχύνουμε με χειροποίητες σάλτσες.

Συνήθως γαρνίρεται εσωτερικά με **γέμιση ρυζιού, συκωτάκια, κιμά, κουκουνάρι, σάλτσα τυριού και λαχανικά βουτύρου**.

Ένα δεξιοτεχνικό μάθημα που εντυπωσιάζει τόσο τεχνικά, όσο οπτικά και γευστικά!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 14/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 Chef's choice

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Européen**26,90€**

3 μοναδικές συνταγές για κοτόπουλο που φτιάχνονται εξολοκλήρου σε σοτέζα και γεμίζουν από πληθωρικές γεύσεις τα πιάτα μας. Ο συνδυασμός των υλικών τους μαζί με το κοτόπουλο είναι ακαταμάχητος!

Κοτόπουλο Basquaise: Ο εύγευστος συνδυασμός κοτόπουλου και ρυζιού, ελιών και πιπεριών είναι χαρακτηριστικός για όλες τις περιοχές γύρω από τη δυτική Μεσόγειο!

Κοτόπουλο Normande: Το κοτόπουλο Normandy, επίσης γνωστό ως Poulet à la Normande, είναι ένα εξαιρετικά νόστιμο, γαλλικό πιάτο. Περιλαμβάνει μπούτια κοτόπουλου που μαρινάζονται σε μηλίτη και κονιάκ και στη συνέχεια μαγειρεύονται με κρεμμύδια, σκόρδο και βότανα, ενώ τελειώνουν με κρέμα, μουστάρδα Dijon και τηγανητά μήλα.

Κοτόπουλο Parmigiana: Το κοτόπουλο Pollo alla Parmigiana, είναι ένα πιάτο που αποτελείται από παναρισμένο στήθος κοτόπουλου που καλύπτεται με σάλτσα ντομάτας και μοτσαρέλα, παρμεζάνα ή προβολόνη τυρί. Μια μερίδα ζαμπόν ή μπέικον προστίθεται μερικές φορές.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 16/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller



ESCALOPE

29,90€

Τα εσκαλόπ είναι υπέροχα κομμάτια κυρίως μοσχαρίσιου κρέατος, τα οποία μαγειρεύονται πάντοτε πανέ α λα Ανγκλαίζ. Πολλές φορές σε συνταγές τα συναντάμε και ως **paillard** (παγιάρντ). Πρόκειται για μία εξαιρετική τεχνική η οποία γίνεται σωτή και αν εκτελεστεί καλά, μπορούμε να σερβίρουμε ένα εξαιρετικό πιάτο ως κυρίως ή ως ορεκτικό. Η εκδοχή που ετοιμάζουμε αποτελεί ότι πιο κλασικό μας έχει δώσει η Γαλλική Κουζίνα, αλλά και μία από τις πιο γευστικές συνταγές που θα συναντήσουμε! **Αφού μαρινάρουμε το μοσχαράκι, ετοιμάζουμε την σως από λευκό κρασί, ζωμό μόσχου, κρέμα, μουστάρδα και μελάσα, αλλά και την γέμιση από κουκουνάρια, σταφίδες, αρωματικά βότανα και μπαχαρικά. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας και πανδαισία σαλατικών!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 24/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

STREET FOOD

QUESADILLAS

24,90€

Μεταφερόμαστε στην Λατινική Αμερική και ετοιμάζουμε quesadillas και με 3 λαχταριστές γεμίσεις.

Αν και οι παραδοσιακές quesadillas απαιτούν συγκεκριμένο τυρί (Oaxaca cheese) και σκεύος ψησίματος (comal), εμείς δίνουμε την δική μας εκδοχή της Μεξικάνικης **quesadillas με μαριναρισμένο κοτόπουλο και σως guacamole**, με λαχανικά περιλαμβάνοντας σπανάκι, μανιτάρια, μελιτζάνα, κρεμμύδι καθώς και με **ραγού μόσχου, πουρέ φασολιών, ξινή κρέμα και το υπέροχο μείγμα λαχανικών με rico de gallo, τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές chilli, κόλλιανδρο και μπαχαρικά.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τρ 21/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

BAO BUNS

24,90€

Κινέζικα bao (baozi) buns, αφράτα σαν μικρά ψωμεία 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. Το μάθημα ανοίγει η περίφημη **coco nut soup με κάρυ και λαχανικά, για να συνοδέψει ως comfort food τα λαχταριστά ψωμάκια. Στις τεχνικές των bao buns εκπαιδευόμαστε τόσο στο χειροποίητο ψωμάκι όσο και στις γεμίσεις του με κοτόπουλο και πικάντικη sauce, αλλά και με πανσέτα και λαχανικά.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Πε 23/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

FRENCH+ CHIC SANDWICHES

29,90€

Ταξιδεύουμε στην αγαπημένη μας Γαλλία και δημιουργούμε ραφινάτα sandwiches που μπορούν να σταθούν επάξια σε ένα εορταστικό πρωινό. Ξεκινάμε με ένα Bistro Baguette πάπιας σε τεχνική κονφή με μαριναρισμένα μήλα και brie! Επιπλέον, παρασκευάζουμε το διάσημο Croque Monsieur, που έκανε την εμφάνιση του σε ένα μικρό Παριζιάνικο café το 1910 και πρόκειται για ένα πλούσιο sandwich με τηγανιτό χοιρινό και τυρί.

Ολοκληρώνουμε με Pan bagnat από την Προβηγκία που παραδοσιακά φτιάχνεται με pan de champagne ψωμί και γεμίζεται με την κλασική σαλάτα Nicoise! Γαλλικά sandwiches στην πιο gourmet εκδοχή τους.

Εκπαιδευτής Chef: : Νίκος Μακρυνίχας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 30/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller



OLD TIME CLASSIC

34,90€

Φρέσκα υλικά, chef που ξεχωρίζουν, ευρηματικές ιδέες, είναι πλέον σίγουρο πως η μαγειρική έχει πάρει άλλη τροπή στα παγκόσμια κατεστημένα. Το κλασσικό όμως παραμένει και πάντα εντυπωσιάζει. Σε αυτό το σεμινάριο εκπαιδεύομαστε σε κλασσικές τεχνικές Γαλλικής μαγειρικής που παραπέμπουν στην πρακτική εφαρμογή ενός μενού που σίγουρα θα σας προκαλέσει ικανοποίηση.

Από τις βασικές τεχνικές ζύμης με την κλασσική **quiche**, εκπαιδεύομαστε στην απολαυστική βουτυρένια βάση και στην **γέμιση λαχανικών**. Το κυρίως αποτελείται από **μοσχαρακι σε φύλλο με σάλτσα μανιταριών** και **λαχανικά ετουβέ** και ολοκληρώνουμε με το πιο γευστικό **σουφλέ πορτοκάλι**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 22/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

FULL OF FLAVOR

31,90€

Πέρα από τις κλασσικές ιδέες, το συγκεκριμένο μάθημα έχει στόχο να προσφέρει τρεις παρασκευές με ιδιαίτερες αρωματικές, φρουτώδεις γεύσεις που χαρίζουν διαφορετικότητα σε ένα μενού, αλλά και ευκολία στην παρασκευή τους.

Ετοιμάζουμε τυλιχτή τортίγια με γλυκοπατάτα, σπανάκι και φέτα, και για το κυρίως **κοτόπουλο που θα το συνοδεύσουμε με εξωτικό chutney mango και απολαυστικά τραγανά chips παντζαριού και πατάτας**. Ολοκληρώνουμε με μια γευστική **πανακότα η οποία γαρνίρεται με σιρόπι εσπεριδοειδών**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 24/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

Don't
Miss

SUSHIRITTO

This

35,90€

Ιαπωνικό – Μεξικάνικο γαστρονομικό υβρίδιο. Sushi ρολό με την μορφή burrito τυλιγμένο σε nori φύκι γεμισμένο με ρύζι, λαχανικά, μαριναρισμένα (ή και ωμά) ψάρια και μοναδικές σως να το γεμίζουν. Η απόλυτη μόδα στην Αμερική! Η ομώνυμη αλυσίδα εστιατορίων Sushiritto με τα δημοφιλή εστιατόρια και τις κρατήσεις στο κόκκινο, δημιούργησε μία σειρά ιδιότυπων temaki (γιαπωνέζικων ρολών) τα οποία είναι απίστευτα νόστιμα και υγιεινά, ενώ παράλληλα αποτελούν το ιδανικό Fast & Healthy Food!

Ετοιμάζουμε 5 εκδοχές sushiritto οι οποίες στηρίζονται τόσο στην φρεσκάδα των υλικών, όσο και στις μαγειρικές τεχνικές που θα χρησιμοποιήσουμε για να προσδώσουμε γεύση σε κάθε sushiritto. Επιπλέον, ανακαλύπτουμε την διαδικασία παρασκευής γιαπωνέζικου ρυζιού με ρυζόξιδο, τις σάλτσες που ταιριάζουν ιδανικά: **Με σουρίμι California Style, Spicy Salmon, Τεργιάκι τοφου, Chicken tamago και το απόλυτο vegan sushiritto!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 30/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 Chef's choice



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΤΥΡΟ-ΣΤΑΦΙΔΟ-ΚΑΡΥΔΟ-ΕΛΙΟΨΩΜΟ

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Σε αυτό το μάθημα στρεφόμαστε σε συνταγές με πιο αγνά υλικά και γεύσεις που ξυπνούν μέσα μας γευστικές αναμνήσεις. Αγαπημένες μυρωδιές μπλέκονται στους φούρνους μας φτιάχνοντας διάφορα οικογενειακά γλυκίσματα.

Στο μάθημα εξετάζουμε 4 διαφορετικά ψωμιά με χειροποίητες διαδικασίες και διαφορετική τεχνική αντιμετώπιση στην Παρασκευή. Παρουσιάζουμε τις πιο νόστιμες εκδοχές και τη ζύμη για αφράτα και νόστιμα **τυρόψωμα, σταφιδόψωμα, καρυδόψωμα και ελιόψωμα**, για να συνοδέψουν, όχι μόνο τα πρωινά σας, αλλά και όλες τις ώρες.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πα 24/1/2020

Ώρα : 10:00-14:00

 Your Suggestion

BAGEL

26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας

Ένα μοναδικό αρτοποιήμα που δημιουργήθηκε από την Εβραϊκή κοινότητα στην Πολωνία. Το σχήμα του αυθεντικά δίνεται με χειροποίητο τρόπο και κατά κύριο λόγο φέρει μία τρύπα στην μέση. Πριν το ψήσιμό του το ζυμάρι βράζεται για να αποκτήσει την βελούδινη υφή και την μοναδική γεύση.

Μαθαίνουμε τεχνικά να παρασκευάζουμε bagels και στην συνέχεια προσθέτουμε διαφορετικές γεμίσεις για να φτιάξουμε λατρεμένα sandwich: **πολύσπορο New York bagels με κρέμα τυριού και σιρόπι σφενδάμου, μία δεύτερη εκδοχή με grilled cheese, scrambled eggs και bacon και τέλος αρωματισμένο με θυμάρι, δεντρολίβανο και κουρκουμά και σολομό με τοματίνια και baby ρόκα...**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Advance

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Τε 29/01/2020

Ώρα : 11.00- 14:00

 Your Suggestion

ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

24,90€ ή 14,90€ με κάρτα ανεργίας

Ταξιδεύουμε σε Ελληνικές γεύσεις. Παρασκευάζουμε **κρεμμυδόπιτα Μυκόνου**, μια αλμυρή διάσημη συνταγή του νησιού με χειροποίητο φύλλο και πικάντικη τυροβολιά Μυκόνου.

Η δεύτερη πίτα είναι ανοιχτή και θυμίζει πίτσα, ο λόγος για την **Λαδένια της Κιμώλου** που θα σας γοητεύσει με τη γεύση και την απλότητα της. Φτιάχνεται στο νησί από την εποχή της Ενετοκρατίας. Πρωτότυπη πίτα με τη χαρακτηριστική της γεύση να την παίρνει από το ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο και τη φρέσκια, ώριμη, τομάτα. Πασπαλίζουμε με χοντρό αλάτι και ρίγανη.

Σερβίρουμε εναλλακτικά τη λαδένια με ρόκα και, αν θέλουμε, με φέτες από παστράμι.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Κατσαριώτης

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20 ή 16

Ημερομηνία: Πα 31/1/2020

Ώρα : 10:00-14:00

 Your Suggestion



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΤΕΧΝΙΚΑ

HAUTE PATISSERIE

89,90€

Υψηλή Ζαχαροπλαστική σε 3 επιδόρπια που είναι διαμορφωμένα για να μπορούν να αποδοθούν με δεξιοτεχνικές διαδικασίες. Το μάθημα περιλαμβάνει πληθώρα τεχνικών διαδικασιών, καθώς και το plating των επιδορπίων.



Μέλι θυμάρι

Τεχνικές: Ντακουάζ, κρέμα μέλι θυμάρι, κροκάν αμύγδαλο πορτοκάλι, σως θυμάρι, σορμπέ πορτοκάλι



Τάρτα φρούτων

Τεχνικές: Βάση τάρτας σαμπλέ, κρέμα λεζέ με βανίλια Μαδαγασκάρης, γαρνίρουμε με φρέσκα εξωτικά φρούτα



Μηλόπιτα

Τεχνικές: Ζύμη σαμπλέ κανέλας, μπαβαρουάζ βανίλια Μαδασκάρης, μήλο μαγειρεμένο tatin, κρέμα αγκλέζ μελιού, γαρνίρουμε με βατόμουρα

Προτείνεται για επαγγελματίες Chef.

Εκπαιδευτής Chef: Γιαννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πε 30/1/2020

Επίπεδο: Masterclass

Ώρα : 10:00- 15:00

Πόντοι MM: 65

Masterclass



MACARONS

24,90€

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

Ημερομηνία: Πα 17/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

✓ Best Seller

MACARONS : HAND PAINTED PASTEL & MACARONS BLOSSOMS

29,90€

2 ήμερο σεμινάριο για macarons... Σε συνέχεια του πρώτου σεμιναρίου που αφορά την δημιουργία των περίφημων γαλλικών macarons συνέχεια έχει η εκμάθηση ζωγραφικής με πάνω στο ιδιαίτερο αυτό γλύκισμα. Δημιουργούμε με βρώσιμα χρώματα μικρά έργα τέχνης

Στο σεμινάριο μαθαίνουμε:

- α) να σχεδιάζουμε με βρώσιμα χρώματα, δημιουργώντας λεπτομέρειες, λουλούδια και άλλα σχέδια
- β) να δημιουργούμε από την γέμιση των macarons μικρά τριανταφυλλάκια που ξεπηδάνε μέσα από το γλύκισμα, φτιάχνοντας τα macarons blossoms
- γ) να δουλεύουμε σε ρυθμό παραγωγής
- δ) να μεταφέρουμε όσο το δυνατόν καλύτερα, μια εικόνα που βλέπουμε πάνω στα μακαρόν. Θα μάθουμε τον συνδιασμό της τεχνικής των βρώσιμων χρωματων με τα κατάλληλα πινέλα

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο:

Πόντοι MM:

Ημερομηνία: Σα 18/1/2020

Ώρα:10:00-15:00

Μόνο με προπληρωμή



ΤΕΧΝΙΚΑ

CHOCOLATE BASICS

26,90€

Η σοκολάτα στα μεγαλεία της και στις πιο βασικές τεχνικές της. **Brownies με καρύδια και μαύρη σοκολάτα**, κλασικό Αμερικάνικο επιδόρπιο με πρώτες αναφορές στα τέλη 19^{ου} αιώνα για τις ανάγκες μιας διεθνής έκθεσης. Ζητήθηκε τότε ένα μικρό γλυκό σαν cake που θα μπορούσε άνετα να μετακινηθεί σε lunch basket. Η κλασική συνταγή έχει καρύδια και εμείς θα εμπλουτίσουμε με την έντονη γεύση της μαύρης σοκολάτας.

Το κλασικό Γαλλικό chocolate soufflés, η παλιότερη αναφορά αποδίδεται στον Γάλλο Ζαχαροπλάστη Vincent La Chapelle στις αρχές του 18^{ου} αιώνα. Η λέξη soufflés προσδίδει την έννοια του «φουσκωμένου» και υπάρχουν τεχνικές για να διατηρήσουμε και να αποδώσουμε τέλεια ένα απόλυτα λαχταριστό «ψηλό» soufflés.

Bistro style, extra-bitter dark chocolate mousse, θέλει πολύ τεχνική για να πετύχουμε το τέλειο σοκολατένιο mousse. Ανάλαφρο και αρωματισμένο με έντονη την γεύση της extra bitter σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 7/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

ΚΑΣΤΑΝΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

29,90€

Μία τάρτα που διαφέρει αρκετά μιας και προσεγγίζει τα entremet σε φινέτσα. Συνδυάζει με ένα διαφορετικό τρόπο δύο χειμωνιάτικα και τελείως διαφορετικά υλικά.

Βουτυρένια ζύμη σαμπλέ, παρφέ και απολαυστικό vermicelli κάστανο συνδυάζονται και δροσίζονται από σορμπέ πορτοκάλι αρωματισμένο με κάρδαμο. Το γλυκό δένει με την κρέμα αγκλαιζ κάστανο.

Τι γίνεται όταν όλη αυτή η μαγεία συγκεντρώνεται σε μια μπουκιά για να προσφερθεί σε ειδικές περιστάσεις και εκδηλώσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 9/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ Best Seller

MILLE-FEUILLE

29,90€

Στα εστιατόρια οι πελάτες αγαπούν τα επιδόρπια αλλά με βάση τις τελευταίες έρευνες μόνο το 50% παραγγέλνει τελικά.

Οι περισσότεροι θα διάλεγαν ένα πολύ εντυπωσιακό γλυκό στο κέντρο για να ολοκληρώσουν ένα πολύ γευστικό γεύμα, τι θα τους κάνει όμως να το επιλέξουν τελικά?

Ένα ζαχαροπλαστέιο κρίνεται από την εντυπωσιακή βιτρίνα του, με ποικιλία αλλά και σωστά στημένα επιδόρπια.

Ερχόμαστε να απαντήσουμε σε αυτό το ερώτημα. Πως ένας επαγγελματίας θα στήσει το ίδιο γλυκό σε ένα ζαχαροπλαστέιο και πως σε ένα εστιατόριο ? Τι θα πρέπει να προσέξει και πως θα διασφαλιστεί η σωστή ποιότητα.

Σε αυτό το μάθημα ο σεφ θα μας εντυπώσει στα μυστικά για το τέλειο Γαλλικό Mille- feuille. Παραδοσιακά το mille-feuille αποτελείται από 3 στρώσεις ζύμης *feuilletée* και ανάμεσα ανάλαφρες στρώσεις *crème pâtissière*.

Το μάθημα είναι ιδανικό και για μαθητές σχολών ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 14/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✍ Your Suggestion

ΓΛΥΚΕΣ ΤΑΡΤΕΣ

35,90€

Ένα μάθημα που θα μας εντυπώσει σε όλα τα μυστικά για τις **γλυκές τάρτες**.

Οι τάρτες μπορούν να σταθούν σε κάθε περίπτωση, σε ένα επίσημο δείπνο γαρνιρισμένες με δροσερά φρούτα, αλλά και σε μια βιτρίνα ζαχαροπλαστέιου με σοκολατένια γαρνιρίσματα. Ο σεφ θα μας εκπαιδεύσει να δημιουργήσουμε βουτυρένιες βάσεις, απολαυστικές γεμίσεις και γαρνιρίσματα που μπορούν να σταθούν σε κάθε περίπτωση.

Ετοιμάζουμε 4 τάρτες με διαφορετικές τεχνικές, αρώματα και γεύσεις: **Τάρτα σοκολάτας ζεστή | Τάρτα σοκολάτας κρύα | Τάρτα κλαφουτί βανίλιας και κεράσια | Τάρτα κλαφουτί σοκολάτας και πραλίνα**

Το μάθημα που απευθύνεται και σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 17/1/2020

Ώρα : 10:00-14:00

👨🍳 Chef's choice



100% ΣΟΚΟΛΑΤΑ

36€

100% σοκολάτα σε ένα μάθημα που αποδεικνύει την ανωτερότητα της μέσα από προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες σοκολάτας. Η διαφορετική ποσότητα σε κάθε στρώση του σοκολατένιου επιδόρπιου παρουσιάζει μία διαφορετική γευστική παλέτα!

Στις τεχνικές διαδικασίες του μαθήματος: **Biscuit brownies πικρής σοκολάτας 85%, mousse 75% σοκολάτα, crème brulee 70% σοκολάτα, biscuit streusel, μαύρο γλάσο σοκολάτας 70%.**

100% σοκολάτα σε αυτό το μάθημα όπου θα μπορέσουμε να εντυφλήσουμε και να γευτούμε τις διαφορές στην γεύση και στην υφή που έχει το κάθε είδος σοκολάτας ανάλογα με την περιεκτικότητα του σε κακάομαζα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 21/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice**

MENTA

28,90€

Η μέντα είναι ένα από τα λίγα αρωματικά στοιχεία που ταιριάζει ιδανικά τόσο στην μαγειρική, όσο και στην ζαχαροπλαστική. Το άρωμα της είναι αρκετά ισχυρό, φρέσκο και διαρκεί. Παρασκευάζουμε ένα εναλλακτικό entremet με την βοήθεια του πιο αρωματικού μυρωδικού.

Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για **biscuit brownies** το οποίο θα αποτελέσει τη βάση ακολουθεί **μους σοκολάτας 70%** και **κρεμώ μέντα αρωματισμένο με σετσουάν**. Διακοσμούμε με τραγανές **μαρέγκες λευκής σοκολάτας**. Δροσερό και ιδιαίτερο επιδόρπιο που αφήνει μοναδικές γεύσεις και εντάσεις στην επίγευση!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Δε 27/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ **Best Seller**

PEANUTS

36€

Από το μοντέρνες έως αναθεωρημένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δημιουργούμε ένα επιδόρπιο με έντονες γεύσεις. Καταφέρνουμε να συνδυάσουμε διαφορετικές γεύσεις και να φέρουμε αρμονία ανάμεσά τους.

Η ισορροπία επιτυγχάνεται μέσα από τις διαφορετικούς αρμονικούς συνδυασμούς που δημιουργούνται ανάμεσα στην **peanuts praline, biscuit σοκολάτας, mousse 75% σοκολάτα, κρεμώ peanut πραλίνας και κροκάν peanuts**.

Τα peanuts χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική χάρη στην πολύ συμπυκνωμένη γεύση τους που βοηθούν τόσο στην υφή, όσο και στην γεύση, καθώς και οι συνδυασμοί τους που γεμίζουν πληθωρικότητα τα επιδόρπια.

Ένα μάθημα που απευθύνεται και σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 28/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

👉 **Your Suggestion**

CHOCOLATE COCO

28,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση. Με βάση τους συνδυασμούς υλικών, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο, που αποτελεί και την σταθερή βάση. Απολαυστική **μους καρύδα, κρεμώ σοκολάτα 70%** με έντονη την γεύση σοκολάτας και **κροκάν πραλίνας**, που δίνει το τραγανό στοιχείο.

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων, αίσθηση καλοκαιριού μέσα στον χειμώνα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τε 29/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

✓ **Best Seller**



ΗΜΙΣΦΑΙΡΙΟ**31,90€**

Ένα επιδόρπιο signature που αντικατοπτρίζει την τελειότητα σε γεύση και εμφάνιση. Χαρακτηρίζεται από την «άγλυκη» φινέτσα του, προσφέροντας μια μοναδική αίσθηση φρεσκάδας! Είναι ιδανικό για after dinner dessert, μιας και προσφέρει την ελαφρότητα ενός petit gateau. Οι τεχνικές που θα διδαχθείτε είναι:

Μαρέγκα, κονφί φράουλα, κρεμώ γιαούρτι, ζελέ βατόμουρο, σοκολατένιο κροκάν, σπογγώδες κέικ

Ένα μάθημα που απευθύνεται και σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 31/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

 Your Suggestion

CAKES**POLONAISE****24,90€**

Μια συνταγή που δεν ξεχάστηκε ποτέ, αλλά σπάνια θα την απολαύουμε πλέον. Ανήκει στην κλασική Γαλλική ζαχαροπλαστική, η οποία ξεκινά και πάλι ως κίνημα νοσταλγίας. Ένα γλυκό με 4 παρασκευές, βασικές στην ζαχαροπλαστική και εξαιρετική γεύση. Ξεκινάμε με το αφράτο μπριος, που πρέπει να έχει την σωστή γεύση και ισορροπία για να συνδυαστεί με την γευστική κρέμα diplomat, το σιρόπι αλλά και την Ιταλική μαρέγκα. Θα το δούμε στην κλασική του εκδοχή αλλά και μια δημιουργική ιδέα με φρούτα του δάσους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 8/1/2020

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price

NUT CAKES**29,90€ ή 19,90€ με κάρτα ανεργίας**

Πόσους ξηρούς καρπούς μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε σε ένα κέικ και σε ποια μορφή? Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε στον σωστό τρόπο που μπορούμε να χειριστούμε τους ξηρούς καρπούς ολόκληρους, καβουρδισμένους και σε πούδρα για να δημιουργήσουμε διαφορετικά κέικ και υφές.

Θα δημιουργήσουμε ένα κέικ με αφράτα ολόκληρα καρύδια αρωματισμένο με πορτοκάλι και μπαχαρικά. Στο δεύτερο κέικ θα χρησιμοποιήσουμε πούδρα από ποικιλία ξηρών καρπών που θα δώσει μια διαφορετική γεύση.

Το τρίτο κέικ θα έχει καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, όπου εκεί θα λατρέψουμε τα αρώματα που δημιουργούνται...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 9/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

 Your Suggestion

BREAD PUTTING**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μπορεί να μας μείνει τσουρέκι μετά τις γιορτές ? Αν μας μείνει όμως πως μπορούμε να το διαχειριστούμε δημιουργώντας τις πιο απολαυστικές συνταγές.

Bread putting είναι επιδόρπια που στηρίζονται στο ψωμί της προηγούμενης μέρας, φημισμένα σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες με αρώματα, μέλι, αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς. Σε αυτό το μάθημα θα διαχειριστούμε το τσουρέκι και θα δημιουργήσουμε 3 απολαυστικές συνταγές: Bread putting με σως ούισκυ, με κολοκύθα και το κλασικό με μπανάνα.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο:

Πόντοι MM:

Ημερομηνία: Πα 10/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

 Chef's choice

CAPPUCCINO CAKE**24,90€**

Ένας γλυκός ειδικά για τους λάτρεις του cappuccino! Από τα πιο ιδιαίτερα και νόστιμα cake της ζαχαροπλαστικής που σερβίρεται κάθε ώρα, ιδανικά όμως με καφέ.

Φτιάχνουμε χειροποίητο παντεσπάνι, ετοιμάζουμε την κρέμα σιμπούστ και δημιουργούμε βελούδινη μους μόκας.

Σιροπιάζουμε με καφέ και κρέμα. Απολαυστικό κέικ με πολλαπλές εφαρμογές, δυνατότητα να εκτελεστεί σε διαφορετικά σχήματα και να γαρνιριστεί με πολλές τρόπους.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 15/1/2020

Ώρα: 11:00-14:00

€€€ Low Price



LIMONCELLO CAKE

24,90€

Το Limoncello είναι ένα ιταλικό λικέρ λεμονιού που παράγεται κυρίως στη νότια Ιταλία. Ξεκίνησε ως ένα από τα πιο δημοφιλή στην Ιταλία, αλλά έχει κερδίσει δημοτικότητα σε όλο τον κόσμο τα τελευταία χρόνια.

Σε αυτό το μάθημα το κέικ limoncello προσφέρει μια παραπλανητική γεύση και υφή που είναι δύσκολο να αντισταθείς. Αφράτο αρωματικό με lime round cake και μασκαρπόνε limoncello. Ενώ το limoncello σερβίρεται συχνά σε κοκτέιλ, αυτό το κέικ limoncello σας επιτρέπει να το απολαύσετε και για επιδόρπιο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:20

Ημερομηνία: Τε 29/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ - ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΣΕΡΑΝΟ ΜΕΝΕΛΙΚ

24,90€

Μια τούρτα πειρασμός..... Το όνομα το πήρε από τον αυτοκράτορα Μενελίκ της Αιθιοπίας, απόγονο του βασιλιά Σολομώντα. Είναι η πιο κλασική συνταγή που θα συναντήσουμε σε ένα ζαχαροπλαστείο της Αθήνας από την προηγούμενη δεκαετία. Μια γευστική τούρτα που απολαμβάνουμε ακόμα και τώρα.

Παντεσπάνι σωστά σιροπιασμένο, κρέμα σεράνο και αρωματική κρέμα βανίλια. Γαρνίρουμε με σαντιγί και μαρασκίνο.

Σε αυτό το μάθημα θα αναβιώσουμε αρώματα και γεύσεις, τεχνικές και θα απολαύσουμε το αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι MM: 20

Ημερομηνία: Τε 8/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

€€€ Low Price

ΤΟΥΡΤΑ ΚΡΕΠΑ ΚΑΦΕ

26,90€

Αλλεπάλληλες και πολλαπλές στρώσεις κρέπας, ενδιάμεσα λαχταριστή κρέμα αρωματισμένη με καφέ και πλούσια μους σοκολάτας, δημιουργούν μία διαφορετική τούρτα. Οι Γάλλοι την ονομάζουν “Mille Crêpe” και για την επιτυχή ολοκλήρωσή της απαιτούνται τουλάχιστον 30 φύλλα κρέπας.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στον βασικό χυλό κρέπας και στο σωστό ψήσιμο της το οποίο θα μας δώσει τα ομοίμορφα φύλλα, αλλά και στην κρέμα και την μους που θα εμπλουτίσει την λαχταριστή τούρτα.

Ένα επιδόρπιο πολύ πρωτότυπο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 10/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

 Your Suggestion

MATCHA OPERA CAKE

29,90€

Σκεφτήκατε ποτέ την κλασική opera με διαφορετικές γεύσεις και αρώματα. Το τσάι matcha έχει ένα χαρακτηριστικό προνόμιο: την λεπτεπίλεπτη, φινετσάτη και ντελικάτη γεύση που δίνει στην ζαχαροπλαστική. Σε αυτό το μάθημα ο pastry chef παρουσιάζει τα μυστικά για να κρατήσουμε την γεύση και τα αρώματα από το matcha.

Αρωματίζουμε μια **αφράτη crème mousseline**, και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για να κρατήσουμε ζωντανό το matcha χρώμα και να απολαύσουμε την γεύση σε ένα **αμυγδαλένιο σπόγγο**. Όλες οι παρασκευές δένουν με μια γυαλιστερή, λαμπερή **σοκολατένια γκανάζ που** στόχος της είναι να αναδείξει τα αρώματα της μέσα στο Matcha Opera Cake.

Matcha tea, το πιο γνωστό πλέον είδος πράσινου τσαγιού χρησιμοποιείται στην ζαχαροπλαστική δίνοντας ένα εξωτικό αέρα στα επιδόρπια μας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 10/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

 Chef's choice



HONEY-SAFFRON ENTREMET CAKE

31,90€

Εξαιρετικό πολυστρωματικό επιδόρπιο με βάση το μέλι και το σαφράν. Το μέλι είναι ένα συστατικό που από την αρχαιότητα το χρησιμοποιούσαμε στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Έχει πολλές βιταμίνες, αντιοξειδωτικά και υπέροχη γεύση. Ο συνδυασμός του με άλλα υλικά και μπαχαρικά θέλει προσοχή για να κρατήσει και να αναδείξει τα αρώματα του.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε στις παρακάτω τεχνικές: **Αφράτος σπόγγος, σιρόπι μελιού, coulis blackberry, μους μελιού, κρεμ μπρουλέ αρωματισμένη με σαφράν και γλάσο λευκής σοκολάτας.**

Ένας συνδυασμός που θα εντυπωσιάσει όλους τους επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 14/1/2020

Ώρα : 18:00-21:00

🌟 **Chef's choice**

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

27€

Ένα μάθημα για τους λάτρεις της λευκής σοκολάτας! Δημιουργούμε μια ολόκληρη τούρτα, γεμάτη διαδικασίες από την αρχή μέχρι το τέλος. Μαθαίνουμε για τις ιδιαιτερότητες της, την τεχνογνωσία που κρύβεται πίσω από την χρήση της, αλλά και πώς μπορούμε να την αξιοποιήσουμε στο μέγιστο!

Φτιάχνουμε **βάση μπισκούι με αμύγδαλα και λευκή σοκολάτα και χρησιμοποιούμε 2 διαφορετικές μους για να δώσουμε την απαραίτητη γεύση... σε έναν συνδυασμό λευκής σοκολάτας και καραμέλας.** Διακοσμούμε με φρούτα του δάσους και φλείς σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πε 16/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

🌟 **Chef's choice**



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ**ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΚΑΝΤΑΪΦΙ (αλμυρή και γλυκιά εκδοχή)****31,90€**

Διαφορετικές αλλά και κλασσικές συνταγές...

Ονειρευόσαστε λαχταριστά επιδόρπια γεμάτη αρώματα, γεύση και σωστά σιροπιασμένα? Αυτό είναι το μάθημα που δεν πρέπει να λείψετε! Δημιουργούμε παραδοσιακό **Μπακλαβά**, ένα πεντανόστιμο γλυκό, με βουτυρένια γεύση. Αυτό οφείλεται στα πολλά και τραγανά φύλλα κρούστας που έχει, στους σωστά ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και στο σωστό αλλά και πλούσιο σιρόπιασμα που θα καταπλήξει και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Θα εκπαιδευτούμε σε 2 διαφορετικές εκδοχές αλμυρός και γλυκός μπακλαβάς.

Συνεχίζουμε τις παρασκευές μας με υπέροχο **κανταΐφι**. Ο pastry chef μας μυεί στα μυστικά ώστε να ανοίγουμε σωστά το καταΐφι, να φτιάχνουμε την κατάλληλη γέμιση, τη σωστή θερμοκρασία και το ιδανικό σιρόπιασμα.

Θα εντρυφήσουμε στα μυστικά για αλμυρό και γλυκό κανταΐφι.

Το εξειδικευμένο μάθημα προτείνεται για επαγγελματίες του χώρου εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Τρ 21/1/2020

Ώρα : 17:00-21:00

✓ Best Seller

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΣΒΙΓΓΟΙ**26,90€ ή 16,90€ με κάρτα ανεργίας**

Μπουκίτσες γλυκών που τις συναντάμε σε όλη τη Μεσόγειο! Φτιάχνουμε λουκουμάδες με σοκολάτα ή με μέλι, μαθαίνουμε να σχηματίζουμε και να τους κόβουμε σωστά. Υπάρχουν 2 διαφορετικές επιλογές σε ζύμες με διαφορετικό γευστικό αποτέλεσμα και εμείς θα εκπαιδευτούμε και στις δύο.

Τα αφράτα μπαλάκια ζύμης που οι Γάλλοι ψήνουν στο φούρνο και ονομάζουν choux, στην ελληνική τους εκδοχή τηγανίζονται, σιροπιάζονται και λέγονται σβίγγοι.

3 διαφορετικές τεχνικές για εύκολα και γρήγορα λουκουμαδένια γλυκάκια!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35 ή 20

Ημερομηνία: Πε 23/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price

ΚΟΠΕΝΓΧΑΓΗ & ΤΑΡΤΑ ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ**26,90€**

2 αγαπημένες εκδοχές γλυκών με καρύδια.

Η Κοπεγχάγη αποτελεί ένα γλυκό το οποίο φτιάχτηκε προς τιμήν του Πρίγκηπα Γουλιέλμο της Δανίας, του οποίου η καταγωγή έδωσε το όνομα στο επιδόρπιο. Το γλυκό πλέον είναι μία παράδοση στην περιοχή της Εύβοιας και αποτελείται από βουτυρωμένα φύλλα με πλούσια κρέμα καρυδιού. Τα αρώματα κανέλας και κονιάκ χαρίζουν μία διαφορετική γεύση από αυτή της Καρυδόπιτας.

Το δεύτερο επιδόρπιο είναι μια διαφορετική εκδοχή της **τάρτας καρυδόπιτας** πλούσια σε ξηρούς καρπούς με βουτυρένια βάση και σωστούς γευστικούς συνδυασμούς.

Και τα δύο γλυκά αποτελούν πλέον αγαπημένες, εναλλακτικές επιλογές!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Σα 25/1/2020

Ώρα : 11:00-14:00

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

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

LOVE COOKIES

34,90€

Ένα μάθημα με πολύ αγάπη, καθώς ετοιμαζόμαστε για τον Άγιο Βαλεντίνο, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας!

Ωστόσο, το σχέδιο είναι εξαιρετικό για γάμους ξεφεύγοντας από τα κλασικά λευκά σχέδια! Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την κίνηση που απαιτείται. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Εργαζόμαστε σε έτοιμο μπισκότο με τις τεχνικές του royal icing

Στο μάθημα εξασκούμαστε στα 3 διαφορετικά μπισκότα και μαθαίνουμε :

- Την συνταγή και εκτέλεση για νόστιμα βουτυρένια μπισκότα
- Να φτιάχνουμε royal icing και να καλύπτουμε τα μπισκότα μας
- Πως να χρωματίζουμε, πως φτιάχνουμε την σωστή πυκνότητα για άψογο αποτέλεσμα
- Πώς χρησιμοποιούμε τον εξοπλισμό που θα χρειαστούμε και τις διάφορες μύτες για κορνέ ανάλογα με το σχέδιο που θέλουμε να φτιάξουμε.
- Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα & γεμίσματα
-) την δημιουργία μικρών λουλουδιών
- να ζωγραφίζουμε με βρώσιμο μαρκαδόρο και να δημιουργούμε με απόλυτη προσοχή όλες τις μικρές λεπτομέρειες

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: Advanced Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 17/1/2020

Ωρα : 17:00-21:00

Με προπληρωμή



FOR YOU ONLY ΤΟΥΡΤΑ

39,90€

Μία υπέροχη τούρτα, η οποία αποτελεί εξαιρετική ιδέα για κάθε προσφορά αγάπης (γιορτή της μαμάς, επέτειος, γενέθλια).

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε να:

- ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο και καλύπτουμε άψογα
- σχεδιάζουμε 3D τις καρδιές, τα μανταλάκια, το curcake, το γράμμα, τις κόκκινες καρδιές
- δημιουργούμε την αίσθηση του κορμού καθώς και να δημιουργούμε το σπάγγο..
- ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.

ε) Επιπλέον εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό της ζαχαρόπαστας. Επιπλέον εκπαιδευόμαστε στον χρωματισμό της ζαχαρόπαστας. Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν την τούρτα μαζί τους. (το μάθημα γίνεται σε τούρτα μοντέλο)

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε τούρτα μοντέλο

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Εκπαιδευτής Ζαχαροτέχνης: Ζαννίν Χριστοδουλίδου

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM:35

Ημερομηνία: Πα 31/1/2020

Ωρα: 10:00-14:00

Μόνο 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 Δευτέρα & Σάββατο από 13.1–26.2 18:00-21:00 10:00-13:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	920€
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Δευτέρα & Σάββατο από 13.1–26.2 18:00-21:00 10:00-13:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	550€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Δευτέρα & Σάββατο από 13.1–15.2 18:00-21:00 10:00-13:00	-Μόνο με προπληρωμή	200€

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Τετάρτη, Πέμπτη από 15.1-26.2 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	990€
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Τετάρτη, Πέμπτη από 15.1-26.2 18:00-21:00 *παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50	-Μόνο με προπληρωμή	550€
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Τετάρτη, Πέμπτη από 15.1-12.2 18:00-21:00	-Μόνο με προπληρωμή	200€



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

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τα εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα είθισται 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 SUSHI Κάθε Δευτέρα & Τρίτη 10.2 – 24.2 18:00 - 21:00 Πόντοι MM :100	-Μόνο με προπληρωμή	500€
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ GOURMET BURGER Κάθε Τρίτη 11.2 – 25.2 18:00 - 21:00 Πόντοι MM :100	-Μόνο με προπληρωμή	120€
ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ YACHTS & VILLAS Κάθε Τετάρτη & Πέμπτη 12.2 – 26.12 10:00 - 15:00 Πόντοι MM :100	-Μόνο με προπληρωμή	350€

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σκοπός του συστήματος πιστοποίησης γνώσεων και προγραμμάτων επαγγελματικής κατάρτισης στο πλαίσιο της δια βίου 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€



**Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ACTA (Τεχνολογικός 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

