

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



ΣΕΠΤΕΜΒΡΗΣ 2020



Ηλεκτρονικά

Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Paypal, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard 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.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα!

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

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. Βρείτε εργασία.

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

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 βάσει 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
- +++ **Πόντοι Κάρτας** = Περισσότεροι Πόντοι για την κάρτα σας

ΕΠΙΠΕΔΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



Επίπεδο Μαθήματος: Basic, Advanced, Mastering

Basic

- ✓ Βασικές Αρχές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
- ✓ Εύκολο έως Μέτριο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Μπορούν να τα παρακολουθήσουν όλοι

Advanced

- ✓ Εμπλουτισμένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής
- ✓ Μέτριο έως Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Ερασιτέχνες με καλό επίπεδο γνώσεων, Μαθητές σχολών, Επαγγελματίες Μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων

Mastering

- ✓ Προχωρημένες Τεχνικές της Μαγειρικής/Ζαχαροπλαστικής, στήσιμο πιάτων (plating), Μοντέρνες τεχνικές, Εξειδικευμένες γνώσεις
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες,
- ✓ Ιδιοκτήτες εστιατορίων



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

26,90€

4 συνταγές με ένα κυρίαρχο υλικό: την λιτή και απέριττη μελιτζάνα που μας αποδεικνύει την ανωτερότητα της γεύσης της αλλά και πώς είναι εφικτό να δημιουργήσουμε εξαιρετικές συνταγές!

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στα τέσσερα πιο αγαπητά πιάτα ενός μεζεδοπωλείου και αποδίδουμε τις γεύσεις της μελιτζάνας με τον πιο φρέσκο τρόπο:

Μελιτζανόπιτα με κασέρι και πιπεριές Φλωρίνης

Σουφλέ μελιτζάνας με πανσέτα χοιρινή

Μελιτζανοσαλατα από τη Πόλη

Μπουρεκάκια μελιτζάνας με φέτα και μάραθο

Απολαύστε τις μελιτζάνες στα καλύτερα τους.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 2/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

 Your Suggestion

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

WEBINAR

17€

Η μεγαλύτερη παγκόσμια τάση είναι οι εναλλακτικές του κρέατος που προσφέρουν τα λαχανικά. Η δυσκολία έγκειται στο να αποδώσεις γευστικά κάτι που σκοπεύει να αντικαταστήσει τις γεμάτες, ουμάμι, γεύσεις ενός ζουμερού μπιφτεκιού. Εκπαιδευόμαστε στην επιλογή των κατάλληλων λαχανικών που θα αποδώσουν γευστικά το μπιφτέκι, στη σύσταση και δημιουργία του μείγματος των λαχανικών μέσα από 3 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές.

Ετοιμάζουμε λαχταριστά και υγιεινά μπιφτέκια λαχανικών, με βάση την πατάτα, με βάση το καρότο και με βάση το κολοκύθι. Μαθαίνουμε ποια αρωματικά μπορούμε να συνδυάσουμε, ώστε να απογειώσουμε την γεύση τους και πώς χαρίζουμε το ιδανικό ψήσιμο. Γαρνίρουμε με φρέσκα και δροσερά κηπευτικά εποχής.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 09/9/2020

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

ΚΙΣ (QUICHE)

31,90€

Αν και την διεκδικούν τα εύσημα τρεις χώρες, ωστόσο η quiche είναι μία γαστρονομική επινόηση της μεσαιωνικής Γερμανίας που γεννήθηκε στο Βασίλειο του Lothringen (αργότερα Λοραίνη), την οποία οικειοποιήθηκαν η Γάλλοι και λάτρεψαν οι Βρετανοί. Αυτό το ιδιότυπο κέικ τραγανής ζύμης που γεμίζεται με αρωματική κρέμα και κομμάτια τυριού, κρέατος, θαλασσινών ή λαχανικών. Η πιο γνωστή παραλλαγή είναι quiche Lorraine, η οποία περιλαμβάνει λαχανικά ή μπέικον και συνήθως τυρί. Το quiche μπορεί να σερβιριστεί ζεστό ή κρύο.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε 4 πρακτικές εφαρμογές που θα μας εκπαιδεύσουν τόσο στις τεχνικές μίας εύγευστης κίς, όσο και στις μοναδικές γεμίσεις τους: **κίς λορέν με 3 είδη τυριών και καπνιστής γαλοπούλας, κίς με κοτόπουλο και πράσο, κίς με σπανάκι και κίς με κιμά.**

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι MM: 35

Ημερομηνία: Πα 11/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 Your Suggestion



GAMBERONI

31,90€

Επικεντρωνόμαστε στην εκλεκτή ντελικάτη γεύση της γαρίδας και στην ιδιαίτερη μαγειρική της. Ανάμεσα στις παρασκευές του μαθήματος, ετοιμάζουμε **εξωτικές γαρίδες με κρέμα γάλακτος, μπράντι και ταμπάσκο, γαρίδες μεσογειακής παλέτας με σκόρδο, μαϊντανό και τομάτα, αρωματισμένες με κρασί και δεντρολίβανο** και τέλος τις κλασικές **γαρίδες Cocktail**.

Εκπαιδευόμαστε πώς να αποδίδουμε στο μέγιστο την γεύση αυτού του θαλασσινού εδέσματος, στους σωστούς χρόνους ψησίματος, καθώς και στις γαρνιτούρες που το αναδεικνύουν !

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 16/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

★ Chef's choice

ΑΡΩΜΑΤΙΖΩ ΛΑΔΙ-ΞΥΔΙ-ΒΟΥΤΥΡΟ

WEBINAR

11,90€

Δώστε χαρακτήρα στο φαγητό, παρασκευάζοντας τα δικά σας αρωματικά βούτυρα, έλαια και ξύδια. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία αρτυμάτων που ενισχύουν γευστικά ένα πιάτο. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει σε τεχνικές λεπτομέρειες και ιδιαιτερότητες στις παρασκευές και τις χρήσεις χειροποίητων αρτυμάτων.

Χαρίστε πλούσια γεύση στο κρέας και στο ψάρι με αρωματικό βούτυρο κλαριφιέ, απογειώστε την γεύση και στο πιο απλό ζυμαρικό με αρωματικό ελαιόλαδο, πόσο διαφορετική θα είναι μια σαλάτα με ένα αρωματισμένο ξύδι που θα παρασκευάσουμε.

Βασικό μάθημα στις σχολές μαγειρικής με αρκετές πληροφορίες για το κατάλληλο αρωμάτισμα και την χρήση αρτυμάτων σε συνταγές.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 16

Ημερομηνία: Τε 23/9/2020

Ώρα : 15:00-16:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

SPANISH MARISCOS

29,90€

(ΔΙΑΣΗΜΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ)

3 πιάτα με θαλασσινά που ξεχωρίζουν για τις γεύσεις τους και την Ισπανική κλασική μαγειρική. Και τα τρία πιάτα αποτελούν εξαιρετικά ορεκτικά. Η συνταγή Tigres καμία σχέση δεν έχει με τίγρη, εναλλακτικά ονομάζεται και "Mejillones Relleñadas" και αποτελείται από **μύδια τα οποία γεμίζονται και ψήνονται** για να προσφερθούν ως ορεκτική μπουκιά.

Ανάμεσα στις μεγάλες μαγειρικές απολαύσεις των Ισπανών βρίσκεται το **Pulpo a la Gallega**, μία συνταγή της Γαλικίας, με **χταπόδι που λιώνει στο στόμα σε φέτες πατάτας και με την μέθοδο του μουςακά**. Τέλος, στα tapas bar δοκιμάζουμε τα **Gambas al Ajillo, γαρίδες σε αρωματικά και ελαιόλαδο με ξηρό sherry και φρυγανισμένο ψωμί!**

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 24/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

★ Chef's choice



ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ****26,90€**

3 εξαιρετικοί τρόποι, όπου το κοτόπουλο μετατρέπεται σε old time classic συνταγές μεσογειακών χωρών!

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

- **Βάσκινο κοτόπουλο με τομάτα, πιπεριές και ελιές**
- **Ιταλικό κοτόπουλο alla cacciatora, όπου το κρέας μαγειρεύεται με κρεμμύδια, βότανα, τομάτες, πιπεριές και κρασί**
- **Γαλλικό κοτόπουλο Forestier, με γήινες επιγεύσεις από άγρια μανιτάρια**

Ένα τεχνικό μάθημα για να αναδείξουμε ένα απλό αλλά γευστικό υλικό, το κοτόπουλο.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πέ 3/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Your Suggestion**

GYOZA**26,90€**

Τα **Γιαπωνέζικα gyoza ή jiaozi** είναι δημοφιλή σχεδόν σε όλη την Ανατολική Ασία και τον Δυτικό Κόσμο. Ανήκουν στα dim sum (μικρές μπουκιές), στην κατηγορία των dumpling. Το gyoza αποτελείται συνήθως από αλεσμένο κρέας ή λαχανικά τυλιγμένο σε ένα λεπτό κομμάτι ζύμης, το οποίο στη συνέχεια σφραγίζεται, πιέζοντας τις άκρες μαζί. Μπορεί να είναι βραστό, ψητό ή τηγανιτό και σερβίρεται με μαύρο ξύδι και σησαμέλαιο. Μπορούν επίσης να σερβιριστούν και με σούπα.

Στο σεμινάριο ετοιμάζουμε 3 ξεχωριστές vegan παρασκευές γέμισης από **λαχανικά, τόφου και κινόα** καθώς και τα αντίστοιχα dips που τα συνοδεύουν.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 07/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Chef's choice**

FROM INDIA**29,90 €**

Η Ινδική κουζίνα αποτελείται από μια μεγάλη ποικιλία από τοπικές και παραδοσιακές κουζίνες, που προέρχονται από την Ινδική υποήπειρο. Δεδομένης της ποικιλομορφίας του τύπου του εδάφους, του κλίματος, του πολιτισμού, των εθνοτικών ομάδων και των επαγγελμάτων, αυτές οι κουζίνες διαφέρουν ουσιαστικά μεταξύ τους και χρησιμοποιούν τοπικά καρυκεύματα, βότανα, λαχανικά και φρούτα.

Εξασκούμε στις γεύσεις του Ινδικού φαγητού μέσα από αρώματα και μπαχαρικά. Για τις ανάγκες του σεμιναρίου, εξασκούμε στις εξής πρακτικές εφαρμογές:

Ξεκινάμε με την Ινδική εκδοχή της **vegan σούπας Tarka dal**. Ετοιμάζουμε με ευλαβική διάθεση τα **Idli, μικρά κέικ ρυζιού με σπόρους μουστάρδας, καρότα, σταφίδες και καρύδα, γαρνιρισμένα με κόλιανδρο**, αλλά και το περίφημο Ινδικό **αρνάκι το οποίο μαρινάρεται σε γιαούρτι και εμπλουτίζεται με μπαχαρικά και μυρωδικά** πριν ψηθεί στοργικά στον φούρνο.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 09/07/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Chef's choice**

MADE IN U.S.A**26,90€**

Η Αμερικανική Κουζίνα αντικατοπτρίζει την ιστορία της, αναμειγνύοντας τις γαστρονομικές παραδόσεις φυλών από όλο τον κόσμο. Σε αυτό το μαγειρικό χαρμάνι, ωστόσο έγιναν πολλές αλλαγές βασισμένες στις διατροφικές συνήθειες.

Για αρχή ετοιμάζουμε **πικάντικες τηγανίτες καλαμποκιού με σάλτσα από ψητά ροδάκινα**, για κυρίως παρασκευάζουμε τραγανό, ζουμερό **κοτόπουλο BBQ με μπέρμπον sauce και φασόλια Boston**, συνοδεύουμε με **ψωμί καλαμποκιού από το Νότο**, ενώ το μενού μας κλείνει πολύ γευστικά με **churros με κανέλα και sauce σοκολάτας με τσίλι**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πέ 10/9/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Your Suggestion**



BBQ ΑΣΙΑΤΙΚΩΝ

29,90€

Σεμινάριο BBQ με νότες εξωτικές από την μακρινή Ασία, όπου η χαρακτηριστική γεύση του καπνισμένου, μελωμένου και ψημένου αποδίδεται σε ένα ολόκληρο μενού έξω από τα όρια της κουζίνας! Στόχος είναι η εκπαίδευση στο δημοφιλές ψήσιμο, το οποίο επιδίδεται όμως σε μαριναρίσματα και αρτύματα με γλυκές, αρωματικές, πικάντικες γεύσεις και αρώματα. Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου:

Κοτόπουλο μαριναρισμένο με μέλι και μπαχαρικά

Χοιρινό καρτέ με γλυκόξινη μαρινάδα καρύδας, σουβλάκια αρνιού με μείγμα μπαχαρικών Colombo

Συνοδεύονται με **σαλάτα από κινέζικο λάχανο με σταφίδες και ψητά σπαράγγια**

Κλείνουμε με **ψητό ανανά σε λάδι βανίλιας!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 11/9/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **v Best Seller**

ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΟ RAMEN

26,90€

Ταξιδεύουμε γευστικά στην Ιαπωνία, και αναπαραγάγουμε τεχνικά μία από τις πιο αγαπημένες γευστικές απολαύσεις που συναντάμε στα Yatai - τα μικρά αμαξάκια που υπάρχουν στους δρόμους της Ιαπωνίας.

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στα **Ramen Momofuku style**, μια ραφινάτη σούπα **noodles με λαχανικά, ποσέ αυγό, συνδυασμένο με λεπτές φέτες κρέατος** που έγινε ιδιαίτερα δημοφιλής από τον διάσημο Chef David Chang.

Ποιο είναι όμως το μυστικό που απογειώνει το πιάτο? Μα φυσικά ο χαρακτηριστικός ζωμός που δημιουργούμε και δίνει την μαγεία σε αυτό το λαχταριστό πιάτο... Ιδανικό σεμινάριο για όσους ασχολούνται επισταμένα με τα street food και ανακαλύπτουν νέες γεύσεις, ασιατικής προέλευσης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 17/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **★ Chef's choice**

AL FORNO

24,90€

2 γευστικές και λαχταριστές Ιταλικές συνταγές με την τεχνική al forno.

Ετοιμάζουμε **Maccheroni**, μια αγαπημένη συνταγή με **ζυμαρικά, κρέας, ρικότα και λαχανικά**, ραφινάρισμα στον φούρνο με σκοπό να αποδώσει στο μέγιστο την γεύση και το άρωμα της.

Ανακαλύπτουμε τα «παιχνιδιάρικα» **Cosoncelli**, δηλαδή μια παραλλαγή του γνωστού Ravioli, που κρύβει **πανδαισία λαχανικών, φρέσκα αρωματικά και ψιλοκομμένο κρέας**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 29/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **€€€ Low Price**

INTERNATIONAL ROLLS

26,90€

Τα ρολά με διεθνή χαρακτήρα έχουν εισαχθεί τα τελευταία χρόνια σε όλες τις κουζίνες. Η λογική τους είναι ότι αποτελούν ένα εύκολο snack, που μπορείς να απολαύσεις παντού και πάντα.

Υπάρχουν οι κλασικές συνταγές για τις γεμίσεις, αλλά πάντα μπορούμε να προσθέσουμε την δημιουργικότητα μας. Ξεκινώντας από τα πολύ γνωστά πλέον σε όλο τον κόσμο ασιατικά **spring rolls**, ετοιμάζουμε τα **μεξικάνικα burritos** και ολοκληρώνουμε με **chico rolls** από την Αυστραλία. Συνοδεύουμε με 3 σάλτσες **sweet & chilly, sweet & shower και plum sauce**. Ανακαλύπτουμε τόσο το deep frying όσο και το ψήσιμό τους και αναλύουμε χρόνους και την λιπαρή ουσία που τα κάνει τόσο τραγανά νόστιμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 29/9/2020

Ώρα: 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **v Best Seller**



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΑΛΙΑ - ΦΡΙΤΑΤΑ - ΤΟΡΤΙΓΙΑ

24,90€

Τα αυγά είναι το μοναδικό είδος που απλά δεν θα μπορούσε να λείπει από το πρωινό ή το brunch. Η ξεχωριστή ανάγκη όμως να δημιουργήσουμε ένα πιο “φανταχτερό” πρωινό με βασικό πρωταγωνιστή τα αυγά είναι η ιδανική πολυτέλεια στην καθημερινότητα.

Στο μάθημα αυτό παρασκευάζουμε 3 είδη ομελέτας από 3 διαφορετικές χώρες που θα απογειώσουν τις συνταγές αυτούσιες και συνδυαστικές!

Φρουτάλια, παραδοσιακή Ελληνική ομελέτα με πατάτες, χοιρινό λουκάνικο και καπνιστό χοιρινό κρέας.

Φριτάτα, Ιταλική παραδοσιακή ομελέτα, με σπανάκι, μανιτάρια, πράσο, κρέας, ψάρι, σερβίρεται κομμένη σε τρίγωνα.

Τορτίγια, η πιο διάσημη Ισπανική ομελέτα, με πατάτες, κρεμμύδια, τομάτες και γλυκιές πιπεριές.

Απολαύστε ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο γεμάτο γεύσεις και αρώματα Μεσογείου.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 07/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΑΛΤΣΕΣ

WEBINAR

17 €

Ένα αναλυτικό μάθημα που αντιμετωπίζει με πολύ εξειδικευμένο τρόπο τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης, ξετυλίγοντας τον μίτο σε διεθνείς **σάλτσες, ντιπ, ντρέσινγκ 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 επιλέχθηκαν 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)

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 21/9/2020

Ώρα: 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller

ROUX

WEBINAR

17€

Roux, βασική τεχνική στην μαγειρική - ένα από τα πιο σημαντικά βήματα για να δέσεις μια σάλτσα! Ουσιαστικά είναι η σωστή αναλογία ανάμεσα σε αλεύρι και λιπαρή ουσία αλλά και η σωστή τεχνική για να έχεις το επιθυμητό αποτέλεσμα. Παραδοσιακά στην Γαλλία χρησιμοποιούν βούτυρο, αλλά σε άλλες χώρες μπορεί να συναντήσουμε λαρδί ή άλλο φυτικό έλαιο.

Σε αυτό το τεχνικό μάθημα θα εντρυφήσουμε και μελετήσουμε τα είδη roux σε διαφορετικές εκτελέσεις για να εκπαιδευτούμε τόσο στην εφαρμογή του όσο και στην χρήση του στην κουζίνα. Η διαδικασία που ακολουθούμε είναι πολύ σημαντική στην υφή που θα αποκτήσει, αλλά και στην άρτια απόδοσή του. Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε: **Σουφλέ τυριών, σουπα κρέμα και με το σκούρο roux την πολύ γνωστή σαλτσα grany με χοιρινό κρέας.**

***Το ξέρατε ότι η στάκα, το πιο διάσημο κρητικό πιάτο είναι ένα είδος roux.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 22/9/2020

Ώρα : 18:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price



**ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
(ΜΕ ΠΟΥΔΡΕΣ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ)**

WEBINAR

17€

Τα μπαχαρικά μεταφέρουν την γεύση μέσω των λιπαρών ουσιών. Στα κρέατα η ομοιόμορφη κατανομή του ενδομυϊκού λίπους που περιέχουν βοηθάει στην απορρόφηση των αρωματικών ουσιών που βρίσκονται στα έλαια των μπαχαρικών. Στο σεμινάριο αυτό βλέπουμε ολοκληρωμένα την αντίδραση των κρεάτων σε συγκεκριμένα μείγματα μπαχαρικών, μαγειρεμένα με συγκεκριμένη τεχνική. Ετοιμάζουμε 3 πούδρες αρωματικών μπαχαρικών που ενισχύουν την γεύση κρεάτων και μας δίνουν μερικές από τις πιο διάσημες συνταγές.

Παρασκευάζουμε **κοτόπουλο με μείγμα μπαχαρικών rigi rigi**, μία συνταγή που προέρχεται από την Πορτογαλία αλλά διαδόθηκε ανά τον κόσμο χάρη στην γεύση της πιπεριάς που περιέχει. **Το χοιρινό συνδυάζεται με μείγμα καπνιστών μπαχαρικών σε συνδυασμό με γλυκές γεύσεις**, όπως συνήθως προετοιμάζεται στο Texas, ενώ για το **αρνάκι ετοιμάζουμε το διάσημο μείγμα gas el hanout** που μας προέρχεται από την Βόρεια Αφρική.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 23/9/2020

Ώρα : 18:00-19:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ**

WEBINAR

17€

Ένα τεχνικό μάθημα για το κοτόπουλο όπου διδασκόμαστε αναλυτικά το φιλετάρισμα του και παρουσιάζουμε την τεχνική του φιλεταρίσματος σε επιμέρους κομμάτια, καθώς και την ιδανική μαγειρική μέθοδο που ταιριάζει για κάθε ένα από αυτά. Μαγειρεύουμε **κοτόπουλο τηγανητό, κοπανάκια σάρας πικάντικα, μπούφαλο φτερούγες κοτόπουλου**.

Το δημοφιλές πουλερικό σε τρεις συνταγές που σας μαθαίνουν τις πιο σημαντικές τεχνικές για να μαγειρέψετε το κοτόπουλο, εύκολα και σωστά. Ένα μάθημα must για όσους επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις δεξιότητες τους στην μαγειρική τέχνη.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 30/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Your Suggestion**ΣΝΙΤΣΕΛ- ΕΣΚΑΛΟΠ -ΚΟΤΟΛΕΤΕΣ**

WEBINAR

21,90€

Κλασικά και Αγαπημένα... Μαθαίνουμε τεχνικές για **τρία διαφορετικά είδη παναρίσματος** και δημιουργούμε τις δικές μας μοναδικές συνταγές από **χοιρινό σνίτσελ, μοσχαρίσιο εσκαλόπ, και κοτολέτες αρνιού**. Συνοδεύουμε **με πατάτες ατμού σε βούτυρο maitre d' hotel** καθώς εκπαιδευόμαστε και στην τεχνική για **αφράτο και βουτυρένιο πουρέ πατάτας**. Τα πιάτα μας πλαισιώνονται με σως που παίρνει όλη την γεύση της από τους χυμούς ψησίματος του κρέατος.

Ένα μάθημα γεμάτο υπέροχες πληροφορίες και διαδικασίες από την αρχή μέχρι το τέλος!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 28/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

MOTHER SAUCES

WEBINAR

17 €

(ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ)

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.

Στο σεμινάριο αναλύουμε όλες τις λεπτομέρειες και απαντάμε σε ερωτήματα, όπως πως θα πετύχουμε μια τέλεια υφή, πως θα δέσει σωστά η σάλτσα και τους πιο δημιουργικούς συνδυασμούς που μπορούμε να κάνουμε. Παρουσιάζουμε την ετοιμασία των μητρικών σαλτσών και ανακαλύπτουμε διαφορές και χρήσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 29/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 Best Seller

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ****29,90€**

Twist δημιουργικότητας σε έναν συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά! Βασικό υλικό του μαθήματος: η δημιουργικότητα και η εφαρμογή της σε ορεκτικές παρασκευές. Η ουσία είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία συνταγών που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα και εντυπωσιάζουν στις γεύσεις.

Από την δροσερή **Πανακότα τομάτας με φρέσκια κρέμα και φρυγανισμένα κροστίνι, ταπενάντ ελιάς και βασιλικού, στο πληθωρικό Μιλφειν μανιταριών με ψητά φουντούκια, αλλά και τα εκρηκτικά σπαράγγια στην σχάρα με αχλάδια, φρυγανισμένο ψωμί και βινεγκρέτ καρυδιού με μοσχοκάρυδο.**

Ένα μάθημα που στόχο έχει να μεταδώσει ιδέες για να εντάξετε στο μενού σας.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 8/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **V Best Seller****ΓΕΜΙΣΤΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

WEBINAR

17€

Ανακαλύψτε την τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών σε ένα μοναδικό σεμινάριο που εστιάζει στις **βασικές τεχνικές και δεξιότητες δημιουργίας ζύμης, επεξεργασίας και χρωματισμού της**. Από την τεχνογνωσία των πρώτων υλών, στο ιδιαίτερο ζυμάρι και τους τρόπους ανοίγματος και προετοιμασίας των ζυμαρικών, επικεντρωνόμαστε τόσο στις τεχνικές διαδικασίες, όσο και στους τύπους των ζυμαρικών.

Στόχος είναι η εξαιρετική δημιουργία φυσικά χρωματισμένων χειροποίητων ζυμαρικών, αλλά και οι φυσικές γεύσεις που μπορούμε να τους προσδώσουμε! Παρασκευάζουμε και γεμίζουμε αντίστοιχα **ravioli, capellini & tortellacci**, με γεύσεις και χρώματα από **σπανάκι, καρότο, παντζάρι, μελάνι σουπιάς, πάπρικα, κourkouμά**. Τα ζυμαρικά ετοιμάζονται με τις **συνοδευτικές σάλτσες** τους και σερβίρονται ανάλογα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 14/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **€€€ Low Price****AT CHEF'S TABLE****31,90€**

Ένα μενού, το οποίο έχει στόχο να μας εμπνεύσει μέσα από πιάτα αρωματικά και φρουτώδη στο τραπέζι του Chef. 3 πιάτα - 10 τεχνικές - 1 μενού έτοιμο να κατακτήσει κάθε ουρανίσκο με τις συνταγές να ποικίλουν ανάμεσα σε κλασσικές και σύγχρονες.

Στο μενού δημιουργούμε:

Σαλάτα με πανδαισία λαχανικών, κρουτόν από χαλούμι, ρινίσματα μακεδονικού χαλβά συνταιριασμένο με απάκι κοτόπουλου και βινεγκρέτ από νεκταρίνια λευκόσαρκα.

Κυρίως πιάτο **αρνίσιο κότσι με φρέσκα κορόμηλα αρωματισμένο με φύλλα μέντας.**

Το μενού ολοκληρώνεται με ένα ανάλαφρο επιδόρπιο **παγωμένη σούπα από πεπόνι με παγωτό βανίλια και ψητά αμύγδαλα**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 16/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **🌟 Chef's choice****ΤΕΧΝΙΚΗ ΡΑΓΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ****29,90€**

Το ξέρατε ότι υπάρχει διαφορά ανάμεσα στην Ιταλική τεχνική ragù και στη τεχνική ψησίματος ragout ?

Το Ragù είναι μια κατηγορία ιταλικής σάλτσας ζυμαρικών φτιαγμένων με μικρά κομμάτια κρέατος ή κιμά, λαχανικά και τομάτες. Το Ragout, από την άλλη πλευρά, είναι ένα αργό μαγειρεμένο στιφάδο γαλλικού στιλ που μπορεί να φτιαχτεί με κρέας, ψάρι, λαχανικά. Μπορείτε να το φάτε μόνο του ή να το συνοδέψετε με πολέντα, κουσκούς, ζυμαρικά.

Σε αυτό το άκρως τεχνικό σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε στο **Ιταλικό ragù** όπου θα το συνοδέψουμε με **χειροποίητα ζυμαρικά σε 3 διαφορετικά είδη ζύμης**.

3 πιάτα με 3 διαφορετικά ζυμαρικά σε 3 διαφορετικές συνταγές

- χειροποίητα **tagliolini** ραγού α λαμπολονέζ
- χειροποίητα **linguini** ραγού αλά ναπολιτέν
- χειροποίητα **fettuccine** ραγού αλά καλαμπρεζ

Ανακαλύψτε την μοναδικότητά τους!

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 29/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **V Best Seller**

ΚΡΕΑΣ**ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ****29,90€**

Τα μπιφτέκια αποτελούν μία τεχνική που εκτελείται διαφορετικά σε κάθε χώρα και ανάλογα με την μαγειρική εφαρμογή την οποία επιθυμούμε. Στην Ελλάδα ο όρος μπιφτέκι είναι ανεξάρτητος της μαγειρικής χρήσης, γεγονός που μπερδεύει στην εκτέλεσή του και έτσι μπιφτέκια αποκαλούμε σχεδόν όλες τις ζύμες κιμά. Σε αυτό το μάθημα, πέρα από τα κλασσικά δεδομένα, εμπλουτίζουμε το μπιφτέκι με εναλλακτικά υλικά που ουσιαστικά αλλάζουν την δομή, σύσταση, υφή και γεύση τους! Δοκιμάζουμε διαφορετικά μείγματα και δημιουργούμε 3 υπέροχες συνταγές:

Μπιφτέκια κοτόπουλου με φαγόπυρο και φρέσκα αρωματικά**Μπιφτέκια σχάρας με βρώμη****Μπιφτέκια κατσαρόλας αρνιού με αλεύρι κινόα και μπαχαρικά**

Ένα άκρως τεχνικό μάθημα που θα οδηγήσει σε ένα αποδεδειγμένο γευστικό αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 11/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **🌟 Chef's choice****ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ****26,90€**

Οι κρεατόπιτες ήταν πάντοτε ένα τοπικό χαρακτηριστικό των περιοχών που χαρακτηρίζονταν ως ζωοτροφικές. Η γέμισή τους χαρακτηρίζεται ανάλογα την περιοχή και των υλικών που είναι διαθέσιμα.

Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε διεθνώς γαστρονομικές παραδόσεις και παρασκευάζουμε τις πιο διάσημες συνταγές για κρεατόπιτες:

Την **shepherd pie** ή αλλιώς την πίτα του βοσκού από την Αγγλία με κιμά αρνιού, λαχανικά και σκούρο ζωμό κρέατος.Από την μακρινή Αυστραλία **παραδοσιακή πίτα σε ζύμη με χοιρινό κιμά**, ενώ δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε την **ιαπωνική πίτα σε τηγανιτό ζυμάρι που περικλείει μοσχαρίσιο κιμά** με πούρε πατάτας .

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 18/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **✓ Best Seller****ΤΗΣ ΣΤΑΜΝΑΣ ΤΑ ΚΑΜΩΜΑΤΑ****26,90€**

Όσα φέρνει η στάμνα, δεν τα φέρνει η καλύτερη κατσαρόλα. Αν και τα μαγειρέματα της είναι απλά και τεμπέλικα, όμως δεν είναι τυχαίο ότι αποτελεί από τις αρχαιότερες και νοστιμότερες επιλογές μαγειρέματος. Λίγο ότι δεν χρειάζεται μεγάλη χρήση λιπαρής ουσίας, λίγο ότι διατηρεί λόγω σκεύους όλες τις γεύσεις, επιπλέον ότι απαιτεί σιγανό μαγείρεμα, κάνει την επιτυχία στο μαγείρεμα δεδομένη.

Σε αυτό το μάθημα εξασκούμαστε σε 2 τεχνικές, **στο σπιτικό μοσχαράκι ραγού ψητό σε μελιτζάνα με φέτα και τομάτα**, αλλά και σε ένα λαχταριστό **κοκκινιστό με τομάτα, ραγού λαχανικών και κεφαλοτύρι**.

Η γεύση τους απλά ασυναγώνιστη...

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 21/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **✓ Best Seller****PORK HAMONADO****26,90€**

Pork Hamonado, το παραδοσιακό πιάτο από τις Φιλιππίνες με χοιρινό κρέας και γλυκιά σάλτσα με ανανά. Επίσης γνωστό και ως jamónado, endulsado, endulzado. Αποτελεί ένα πιάτο απaráμιλλης νοστιμιάς αφού ο ανανάς γλασάρεται και καραμελώνεται για να δανείσει τα γλυκά υγρά του στο χοιρινό που σιγομαγειρεύεται. Ο συνδυασμός του τρυφερού χοιρινού κρέατος με την γλυκιά αλμυρή σάλτσα πάνω από το αφράτο, αχνιστό ρύζι ατμού είναι μια απόλαυση.

Το σεμινάριο αναλύει κάθε λεπτομέρεια του πιάτου αυτού: **από το μέρος του χοιρινού που θα πρέπει να επιλέξουμε, το μαρινάρισμα και την τεχνική που χρησιμοποιούμε για να αποκτήσει το πιάτο μας τον γευστικό χαρακτήρα του, την τεχνική του ανανά και την παρασκευή του αχνιστού ρυζιού.**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 18/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **🌟 Chef's choice**

BRUNCH & BREAKFAST**MULTI NATIONAL BREAKFAST****26,90€**

Ένα διαφορετικό πρωινό για να ξεκινήσει η ημέρα, ονειροπολώντας εξωτικά νησιά και παραλίες. Το πρώτο γεύμα της ημέρας γίνεται βασικός λόγος για να ξεκινήσετε με διαφορετική διάθεση, ειδικά όταν οι εξωτικές γεύσεις αποδεικνύουν πως μπορούμε να δώσουμε έναν φρέσκο, αναζωογονητικό χαρακτήρα με τις βιταμίνες που χρειαζόμαστε και την γεύση που επιθυμούμε.

Το πρωινό περιλαμβάνει **γιαπωνέζικα pancake πατάτας γεμιστά με τυρί** από την άλλη άκρη της ηπείρου, δοκιμάζουμε **αυγά με σπανάκι αλα φλορεντίν** και φυσικά δεν θα έλειπαν λιχουδιές από την Πολυνησία **ψητές μπανάνες με χειροποίητο παγωτό βανίλιας**.

Μία πρόταση που ξεφεύγει από την ρουτίνα και προσφέρει ιδέες για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 4/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Your Suggestion****BREAKFAST 2 : THE HOT BROWN PROJECT**

WEBINAR

17€

Ταξιδεύουμε στο μακρινό Louisville, στο φημισμένο ξενοδοχείο "Hot Brown" και δημιουργούμε το διάσημο πρωινό του, που έκανε την εμφάνιση του το 1926. **Ζουμερά ψημένο στήθος κοτόπουλο, χειροποίητη mornay sauce, τυρί πεκορίνο** που θα δώσει άλλη νότα στο πιάτο μας.

Το μυστικό που θα μας σαγηνεύσει? Το **χειροποίητο ψωμί** που θα φτιάξουμε και θα αγκαλιάσει αρμονικά την παλέτα των υλικών μας. Ολοκληρώνουμε **με τραγανό bacon και ψητές τομάτες**.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 11/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **€€€ Low Price****BED & BREAKFAST****31,90€**

Το ιδανικό πρωινό για να ξεκινήσει με τον πιο όμορφο τρόπο η ημέρα! Το bed 'n' breakfast για να προσδώσει την αξία του απαιτεί μία συγκεκριμένη γαστρονομική τελετουργία... Να ετοιμαστεί με τον πιο απολαυστικό τρόπο, να στηθεί σε όμορφα σκεύη και να προσφερθεί με αγάπη!

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές comfort εκδοχές πρωινού και στήνουμε το πιο γαστριμαργικό σκηνικό! Στις διαδικασίες μας:

- **τραγανό hash brown με μπέικον γλασαρισμένο σε καφέ, σκράμπλ αυγά, ψητά τοματίνια με γραβιέρα**
- **pancakes με σάλτσα φιστικοβούτυρο και φρούτα του δάσους**
- **χειροποίητο μάφινς με σολομό και αφράτη ομελέτα λαχανικά και κρεμώδη σάλτσα horseradish**
- **red velvet βάφλες σε σάλτσα λευκής σοκολάτας**

Ενδεχομένως το πιο απολαυστικό πρωινό που έχετε ποτέ ετοιμάσει!

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 1/10/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Chef's choice****ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ****26,90€**

Τι κάνει το πρωινό Ελληνικό? Μα φυσικά αυτά που μας δίνει η Ελληνική φύση συνδυασμένα με τους κλασσικούς κανόνες για παρασκευή πρωινού.

Ο παραδοσιακός καγιανάς με σίγκλινο Μάνης, οι κουκουβάγιες Χανίων με αυγά και σάλτσα τομάτας, αλλά και το παραδοσιακό ρυζόγαλο με βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης με μαστίχα Χίου! Μετά από τέτοιο πρωινό δεν μπορείς να μην αγαπήσεις κάθε γωνιά της χώρας μας!!!

Τρεις προτάσεις που θα αγαπήσουμε, αλλά και που μπορούμε να εντάξουμε σε ξενοδοχειακές μονάδες, cafe και μικρά εστιατόρια.

Εκπαιδευτής Chef: Μαρία Γεωργαλά

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 8/10/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Chef's choice**

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**BANANA BREAD & CAKE****26,90€**

Φρεσκοψημμένη μπανάνα σε μοναδικές bread & breakfast δημιουργίες!

Όλο το μάθημα επικεντρώνεται σε βασικές τεχνικές αρτοποιίας που θα μας δώσουν 3 διαφορετικά, πολύ εμπορικά ψωμιά και cake, ιδανικά για επαγγελματίες αλλά και για καθημερινά θρεπτικά snack.

Από το πολύ υγιεινό και γευστικό **banana bread**, στο μοναδικά απολαυστικό **banana cake** και στην **vegan εκδοχή chocolate chip banana bread!**

Σε αυτό το μάθημα θα απολαύσουμε αυτό το πολύ θρεπτικό φρούτο σε όλες τις παραλλαγές. Συστήνεται για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 4/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **★ Chef's choice****DANISH CINNAMON ROLLS**

WEBINAR

17€Δανέζικα Cinnamon rolls, στην Σουηδία είναι γνωστά με το όνομα **kanelbulle**, στην Δανία τα ζητάμε σαν **kanelnegl** και στην Νορβηγία τα απολαμβάνουμε με το όνομα **skillingsboller**.Επιλέξαμε να δούμε την κλασική γεύση με όλες τις τεχνικές για να πετύχουμε την σωστή υφή, να αναλύσουμε τις διαφορές από τα Αμερικάνικα Cinnamon rolls και να απολαύσουμε παραλλαγές. **Κλασικό με κρέμα πατισερί σοκολάτα, λαχταριστό με πραλίνα και εντυπωσιακό με μαρμελάδα και φρούτα.**

Μια διαφορετική ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 24/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **€€€ Low Price****ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΟ CROISSANT****29,90€**Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στα χρωματιστά croissant. Εκπαιδευόμαστε στην παρασκευή του croissant και εξασκούμαστε σε εξειδικευμένες τεχνικές για τη **δημιουργία τραγανής βουτυράτης ζύμης.**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 ψήσιμό του. Ψήνουμε τα καλύτερα praline croissant, δίνοντας προσοχή στις ιδιαιτερότητες που έχουν οι τεχνικές του. Η γεύση του είναι απλά αναντικατάστατη!

Για την ιστορία: Η γέννηση του κρουασάν, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kipferl, 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...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 29/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **★ Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΤΕΧΝΙΚΑ

5 CAKES **49,90€**

5 cakes, ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα με 13 διαφορετικές τεχνικές και 2 Pastry Chef.

Υπάρχουν αμέτρητες συνταγές cake, όπου μπορεί να συναντήσεις και τους πιο απίθανους συνδυασμούς.

Σημαντικό για τα cake είναι η σωστή συνταγή με σωστή θερμοκρασία ψησίματος και λεπτομέρεια στο ζύγισμα των υλικών και στην τεχνική ανάμειξης.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε

- **Red velvet με frosting κρέμα τυριού αρωματισμένη με λεμόνι**
- **Carrot cake, υγρό με frosting καρύδι και μπαχαρικά**
- **Peanut cake, με frosting φιστικοβούτυρο και coulis blackberry**
- **Lemon cake με παπαρουνόσπορο, lemon curd και καμμένη μαρέγκα**
- **Cake σοκολάτα υγρό, περιχύνεται με σιρόπι σοκολάτα αρωματισμένο με τζιντζερ και γκανάζ σοκολάτας με χαρουπόμελο**

*Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 65

& Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: Τε 30/09/2020

Ώρα : 17:00-22:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230  **Masterclass**

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

MARSHMELLOWS - ΖΕΛΕΔΑΚΙΑ - ΓΛΕΙΦΙΤΖΟΥΡΙΑ **24,90€**

3 χειροποίητες παρασκευές που αγαπάνε τα παιδιά, αγνά γλυκίσματα για νοστιμιές χωρίς συντηρητικά και ενοχές!

Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική παρασκευή για μικρά **ζελεδάκια, marshmallows και γλυφιτζούρια** σε απίθανες γεύσεις.

Ένα τεχνικό μάθημα εξαιρετικά ενδιαφέρον αφού όχι μόνο τα μικρά γλυκίσματα χρησιμοποιούνται για την διακόσμηση άλλων γλυκών, αλλά επίσης αποτελούν αυτόνομες λιχουδιές για τους μικρούς φίλους με τις καλύτερες πρώτες ύλες του ζαχαροπλαστέιου.

Ένα μάθημα που συγκεντρώνει όλη την γλύκα και της πιο «απαγορευμένης» λιχουδιάς...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 8/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80  **Your Suggestion**

DONUTS VS CRONUTS **26,90€**

Τα donuts αποτελούν αγαπημένο σνάκ για όλες τις ώρες τις ημέρας. Οι Αμερικάνοι μάλιστα έχουν αφιερώσει ολόκληρη ημέρα προς τιμήν τους ως «διεθνής ημέρα των donuts». Η προέλευση των σύγχρονων donuts με την τρύπα στη μέση δεν έχει εντοπιστεί με ακρίβεια, ενώ η προγενέστερη μορφή τους σε τηγανισμένες λωρίδες γλυκιάς ζύμης και από πάνω γλύκες γαρνιτούρες φαίνεται να έχει τις ρίζες του στην Αρχαία Ρώμη και στην Ελλάδα. Μαζί παρασκευάζουμε 2 διαφορετικά donuts με τις γεμίσεις τους.

Φτιάχνουμε **κλασσικό donut με άχνη και bavaroise** καθώς την εκδοχή του γεμισμένο με **σοκολάτα και με επικάλυψη σοκολάτας**. Συνεχίζουμε με το γλυκό υβρίδιο **cronuts** μία δημιουργία του Dominique Ansel. Στο ομώνυμο κατάστημά του η κίνηση είναι τόσο μεγάλη που υπάρχει περιορισμός σε 6 cronuts ανά άτομο ανά ημέρα. Μοιάζει με donuts αλλά χρησιμοποιεί την ζύμη των croissant και των danish μαζί, είναι **γεμισμένο με κρέμα και επικαλυμμένο με γλάσο ή σοκολάτα**. Επιδέχεται προσθήκες από παγωτό, φρούτα, σοκολάτα, ξηρούς καρπούς και σερβίρεται κάθε εποχή.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 8/9/2020 & 15/09/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **✓ Best Seller**



DREAM COOKIES

24,90 €

Το αγαπημένο γλυκό συνοδευτικό! Τα πιο ονειρικά cookies που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Το σεμινάριο αυτό εστιάζει στην παρασκευή γεύσεων πέρα από τις κλασικές, δημιουργώντας μοναδικές γευστικές προτάσεις. Μαθαίνουμε μυστικά για τον συνδυασμό γεύσεων και εξασκούμαστε στις τεχνικές για να δημιουργήσουμε 3 διαφορετικές γεύσεις που θα σας μαγέψουν γευστικά.

Cookies καραμέλας βουτύρου με goji berries, Cookies με πορτοκάλι, κανέλα και σταφίδες και γευστικά Cookies βρώμης, καρύδας και raspberries.

Βουτυρένια cookies για όλες τις ώρες της ημέρας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 10/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

YOGHURT ICE CREAM & SORBET

26,90€

Το frozen yogurt έγινε της μόδας απότομα. Ο βασικός λόγος η αύξηση της προτίμησης για προϊόντα look healthy! Το σεμινάριο εστιάζει στο γιαούρτι ως εναλλακτική του παγωτού, με περισσότερες πρωτεΐνες αλλά και υπέροχη γεύση. Ανακαλύπτουμε πώς παρασκευάζεται, πώς αρωματίζεται και αναπτύσσει τις γεύσεις του, αλλά και ποιες είναι οι καλύτερες γευστικές προτάσεις για να το συνταιριάξουμε.

Δημιουργούμε **παγωτό γιαούρτι με σάλτσα βύσσινο και σορμπέ γιαούρτι με σάλτσα φράουλα.**

Για την ιστορία, οι τάσεις θέλουν την καλύτερη υφή στο frozen yogurt να επιτυγχάνεται με Ελληνικό γιαούρτι και πούλπα φρέσκων φρούτων!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 14/9/2020

Ώρα: 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✓ Best Seller

MARMEΛΑΔΕΣ - OLD TIME CLASSIC

24,90€

Μαγειρεύουμε και ψήνουμε φρούτα για να παρασκευάσουμε μαρμελάδες για πρωινό ή για να εμπλουτίσουμε γευστικά άλλα επιδόρπια, απογειώνοντας τις παρασκευές μας.

Ο σκοπός μας είναι να κατανοήσουμε την ορολογία πίσω από την γενική έννοια της μαρμελάδας (μαρμελάδα, jam, chutney), την τεχνολογία αλλά και την διαδικασία πήξης των φρούτων.

Τέλος, όχι μόνο επικεντρώναμε στην τεχνική διαδικασία αλλά λαμβάνουμε υπόψη ότι στις μαρμελάδες το πιο σημαντικό είναι η σωστή διαχείριση των υλικών για να μπορέσουμε να κλείσουμε μέσα όλα τα αρώματα τους. Στο μάθημα παρουσιάζουμε διαφορετικές κατηγορίες μαρμελάδας με κομμάτια από ολόκληρο φρούτο, καθώς και την ημιδιάφανη jelly εκδοχή.

Επιλέγουμε εποχικά φρούτα, ώριμα, γεμάτα σάκχαρα και παρασκευάζουμε 3 ξεχωριστές συνταγές: **με πορτοκάλι, φράουλα και ανανά.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 15/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price

OATMEAL COOKIES

WEBINAR

17€

Τραγανά στις άκρες και αφράτα στο κέντρο, εξαιρετικά νόστιμα και με υψηλή διατροφική αξία. Τα cookies με βρώμη είναι η νέα τάση στην αρτοποιία, η οποία αναπτύσσεται συνεχώς.

Σε αυτό το σεμινάριο δημιουργούμε την κλασική συνταγή μπισκότου βρώμης - μια εξαιρετική εκδοχή **με ξηρούς καρπούς και σταφίδες**, τα απόλυτα **σοκολατένια με λευκή και μαύρη σοκολάτα** και την πιο gourmet εκδοχή **με φυστικοβούτυρο.**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 15/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

★ Chef's choice



ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΕΣ - ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ

26,90€

Ένα σεμινάριο για την χειροποίητη δημιουργία μαντολάτου/νουγκάτ. Γλυκίσματα που παρασκευάζονται με ζάχαρη ή μέλι, ψημένους ξηρούς καρπούς, χτυπημένα ασπράδια αυγών και καμία φορά ζαχαρωμένα φρούτα. Εκπαιδευόμαστε στον βασικό τύπο μαντολάτου, παρότι στην παγκόσμια αγορά βρίσκουμε και άλλους: το **λευκό μαντολάτο**, mandorlato ή torrone στην Ιταλία και turrón στην Ισπανία, το **σκούρο μαντολάτο νουγκά ποίρ** στα γαλλικά και το **Βιεννέζικο ή γερμανικό μαντολάτο που είναι σοκολάτα και πραλίνα**.

Φλωρεντίνες, υπέροχες, δαντελένιες, τραγανές με αμύγδαλο, βούτυρο και μέλι. Δεν υπάρχουν λόγια για αυτό το κλασικό επιδόρπιο που δεν λείπει από κανένα ζαχαροπλαστείο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 17/9/2020

Ώρα :11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  Your Suggestion

SOFT & MILANO COOKIES

WEBINAR

16,90€

Διαφορετικής νοοτροπίας μπισκότα, τα Milano cookies είναι πιο ντελικάτα και εκλεπτυσμένα, ιδανικά ως φινετσάτα συνοδευτικά ροφημάτων! Κάθε μπισκότο αποτελείται από ένα λεπτό στρώμα γέμισης ανάμεσα σε δύο μπισκότα βανίλιας. Η υφή αυτών των μπισκότων είναι τρυφερή και σπογγώδης στο κεντρικό τμήμα και ελαφρώς τραγανή στις άκρες.

Το σεμινάριο αυτό εστιάζει στην δημιουργία τους με στόχο να σας εκπαιδεύσει στην δημιουργία εξαιρετικών συνοδευτικών γλυκισμάτων από την τεχνική του μπισκότου στις γεμίσεις με **μήλο-κανέλα**, **extra bitter σοκολάτα και φρούτα του δάσους!**

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 17/9/2020

Ώρα : 15:00-16:30

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80  Best Seller

ΤΟΥΛΟΥΜΠΑΚΙΑ - ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΙΑ

26,90€

Το όνομα **τουλούμπα** φαίνεται πως προέρχεται από την οθωμανική κουζίνα, ενώ στην Κύπρο τα συναντάμε και ως πόμπα, που σημαίνει αντλία. Η ζύμη ξεκινάει στην κατσαρόλα και τελειώνει σε μίξερ. Τηγανίζεται σε λάδι και σιροπιάζεται. Το απολαμβάνουμε κρύο ή ζεστό και παραδοσιακά ήταν το αγαπημένο σε όλα τα ζαχαροπλαστεία. Η τεχνική είναι να παραμείνει τραγανό με ζουμερό το εσωτερικό τους.

Κουρκουμπίνι, μικρό σιροπιαστό με φύλλο κρούστας, νηστίσιμο γλυκό. Η λέξη προέρχεται από την λατινική cucurbita, που σημαίνει νεροκολόκυθο, λόγω του σχήματος. Η τραγανή τους γεύση τα κάνει να μην μπορείς να σταματήσεις μόνο σε ένα.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε σωστές τεχνικές ψησίματος και σιροπιάσματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 25/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  Chef's choice

ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ

26,90€

Η **Πάστα Φλώρα** των παιδικών μας χρόνων, ένα γλυκό που δεν έλειπε από κανένα σπίτι. Αρωματική βουτυρένια ζύμη να λειώνει στο στόμα μας και γευστική μαρμελάδα σε γεύσεις της αρεσκείας μας.

Λίγοι γνωρίζουν ότι προέρχεται από την γνωστή Ιταλική ζύμη «πάστα Φρόλα», που χρησιμοποιούσαν για να δημιουργήσουν το γλυκό Crostata, το όνομα προέρχεται από τον σχήμα που φτιάχνουμε την ζύμη πάνω από την γέμιση.

Σε αυτό το μάθημα θα δημιουργήσουμε μια πρωτότυπη **πάστα φλώρα σοκολάτα, την κλασική με μαρμελάδα φράουλα και μια εξαιρετική ιδέα με μαρμελάδα ακτινίδιο**.

Ένα σεμινάριο που πρέπει να παρακολουθήσει κάθε επαγγελματίας στον χώρο της εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 28/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  Your Suggestion



ΤΕΧΝΙΚΑ**MILLE FEUILLE**

WEBINAR

21€

Οι φανατικοί οπαδοί του mille-feuille μάχονται ανάμεσα στην κρέμα patisserie ή την σαντιγί, αλλά οι τρεις στρώσεις φύλλου με pâte feuilletée είναι αδιαπραγμάτευτες. Στο σεμινάριο αυτό τελειοποιούμε την τεχνική του mille feuille όπου πρέπει το φύλλο να παραμένει τραγανό και η κρέμα να δέσει καλά.

Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα. Εμείς θα δούμε **2 διαφορετικές εκδοχές γέμισης και κάλυψη με γέμιση σοκολάτα και κρέμα patisserie** στο γλυκό με τα χίλια φύλλα...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 14/9/2020

Ώρα : 18:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

 **Your Suggestion****PETIT FOUR | MIGNARDISES****29,90€**

Μικρά γλυκά τα οποία ονομάζονται και mignardises και διαχωρίζονται στα petit four sec και petit four frais! Φυσικά η δημιουργία τους αποτέλεσε προϊόν ανάγκης όταν τον 18ο και 19ο αιώνα, οι αρτοποιοί διέθεταν τεράστιους φούρνους από τούβλα, οι οποίοι απαιτούσαν πολύ χρόνο για να ζεσταθούν, αλλά και για να κρυώσουν. Οι αρτοποιοί χρησιμοποίησαν τους φούρνους εκμεταλλευόμενοι την αποθηκευμένη θερμότητα μετά τα βασικά ψησίματα για το ψήσιμο ζύμης. Αυτό το είδος ψησίματος ονομάστηκε à petit four (κυριολεκτικά "σε μικρό φούρνο") χάρη στην χαμηλότερη θερμοκρασία που επέτρεψε τη δημιουργία της ζύμης.

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε τρία είδη της ζαχαροπλαστικής που ανήκουν στα **Petit Four Frais**

Ταρτάκι σοκολάτα και λεμόνι, σουδάκι κρακλάν με πραλίνα, παστάκι με μπισκουί τζοκόντ και φρούτα εποχής, ακολουθώντας ολοκληρωμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής.

Το σεμινάριο προσφέρει συνολικές γνώσεις ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 16/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 **Chef's choice****MERVEILLEUX CAFÉ BY MARCOLLINI****29,90€**

Το Merveilleux Café αποτελεί μία εξαιρετική πρόταση έμπνευση από το Maison Haute Chocolaterie του Pierre Marcolini. Ο διάσημος Βέλγος σοκολατοποιός είναι βραβευμένος ως Champion du Monde de Pâtisserie το 1995 και έχει επιμεληθεί μερικές από τις πιο διάσημες συνταγές στον κόσμο.

Το συγκεκριμένο επιδόρπιο είναι έμπνευση που συνδυάζει éclair και entremet:

Τραγανό εκλαίρ με μαρέγκα σοκολάτας, crème café cardamome, éclats σοκολάτας γάλακτος και croustillant αμυγδάλου.

Ένα must σεμινάριο για επαγγελματίες του χώρου εστίασης και σπουδαστές ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 17/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 **Your Suggestion****ΤΑΡΤΑ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ****26,90€**

Εξαιρετικό Ιταλικό επιδόρπιο και σίγουρα ένα από τα κορυφαία. Μασκαρπόνε, καφές και σοκολάτα στις βασικές του γεύσεις αλλά αυτή την φορά όλα ισορροπούν σε μία ιδιαίτερα έντεχνη τάρτα.

Μους τιραμισού, εμποτισμένος σπόγγος και γκαναζ με εσπρέσο, σοκολατένιο γαρνίρισμα και τραγανές μαρέγκες! Τις τεχνικές ολοκληρώνει το βελούδινο ψέκασμα σοκολάτας σε όλη την επιφάνεια της τάρτας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 18/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

 **Chef's choice**

JOEL RENO

WEBINAR

21,90€

Ο εξαιρετικός ζαχαροπλάστης του French Pastry School σε ένα γλύκισμα που περιλαμβάνει διαφορετικές στρώσεις γεύσεων να εναλλάσσονται με τα αρώματα της φράουλας και να έρχονται σε πλήρη αρμονία με το φιστίκι.

Φινετσάτο κέικ φιστικιού με κρέμα λευκής σοκολάτας, στρώσεις ζελέ φράουλας και υπέροχα αεράτα μαρεγκάκια με άρωμα πορτοκαλιού και βασιλικού!

"Η σοκολάτα είναι ευπροσάρμοστη, γευστική και όμορφη. Κάθε χρόνος που περνάει, μου δίνει ικανοποίηση όταν την δουλεύω".

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 22/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

✓ Best Seller

VANILLE ET DULCEY ENTREMET

35,90€

Σκέτος πειρασμός για τους λάτρεις της καραμέλας και της βανίλιας Μαδαγασκάρης.

Entremet είναι τα πολυστρωματικά επιδόρπια των οποίων οι στρώσεις στο σύνολό τους δημιουργούν μία συμφωνία. Σε κάθε κουταλιά θα πρέπει να εμπεριέχονται όλες οι παρασκευές δεμένες τέλεια μεταξύ τους αφήνοντας επίγευση από βανίλια και καραμέλα.

5 εξαιρετικές τεχνικές συνθέτουν αυτό το επιδόρπιο πειρασμός.

Biscuit croustillant, κρέμα αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης, κρεμώ βανίλιας, κομματάκια καραμέλας και απολαυστικό γλασάζ καραμέλα.

Το μάθημα προτείνεται σε επαγγελματίες του χώρου εστίασης και σπουδαστές ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 23/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✚ Chef's choice

ΤΟΥΡΤΑ – ΠΑΣΤΑ – ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

PETIT GATEAU VANILLE APRICOT

31,90€

Petit gateau λένε οι Γάλλοι τα μικρά γλυκά με διαφορετικές υφές και είναι πολύ διαδεδομένα σε όλα τα ζαχαροπλαστεία. Επιδόρπια που θα συγκλονίσουν και τον πιο δύσκολο ουρανίσκο.

Μικρά petit four (γλυκάκια) με πλούσιες και φινετσάτες γεύσεις βανίλιας και βερίκοκου συνταιριάζουν μεταξύ τους για να μας χαρίσουν ένα απόλυτα δροσερό γλυκό.

Σε αυτό το απόλυτο σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε τεχνικές:

Το απόλυτα αμυγδαλένιο biscuit, ανάλαφρη γευστική μους, λαχταριστό κονφίτ βερίκοκο, γυαλιστερό γκλασάζ βανίλια

Petit gateaux που πραγματικά αξίζουν περίοπτη θέση σε βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 9/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

✚ Chef's choice

LILA PAUSE

WEBINAR

21,90€

Η Lila Pause, γνωστή και πολύ αγαπημένη τηλεοπτική σοκολάτα που σύμφωνα με τον αγαπημένο ηθοποιό Κοντογιαννίδη, την βλέπεις και παθαίνεις! Πολλές φορές προσπάθησαν να την αντιγράψουν σε επιδόρπια, τις περισσότερες με μικρή επιτυχία. Ο μοναδικός συνδυασμός της σοκολάτας γάλακτος με την φράουλα σε μία σοκολατένια μπάρα έμεινε στην ιστορία...

Ο Chef αποφάσισε να χαρίσει αυτήν την ξεχωριστή γεύση, όχι σε σχήμα σοκολάτας, αλλά σε μία υπέροχη πάστα.

Παντρεύει την **ιταλική μαρέγκα με την βελούδινη μους φράουλας, σε biscuit σοκολάτας και με glacage γάλακτος** και δίνει ένα εξάισιο αποτέλεσμα στην σοκολάτα με ονοματεπώνυμο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο:

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 10/9/2020

Ώρα : 18:00-20:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

€€€ Low Price



BANANA ROCHER PETIT GATEAU

31,90€

Rocher, στα γαλλικά σημαίνει «βράχος» και σε εμάς η λέξη αυτή είναι γνωστή από το διάσημο σοκολατάκι ferrero Rocher, όπου για πρώτη φορά εμφανίστηκε το 1982. Πλέον το όνομα αυτό χαρακτηρίζει όλα τα επιδόρπια που έχουν αυτή την τόσο χαρακτηριστική γεύση από σοκολάτα και φουντούκι. Σε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο θα βιώσουμε μια διαφορετική γευστικά εμπειρία.

Crèmeaux μανάνα, compote μανάνα, μους πικρής 70% σοκολάτας και στο τελείωμα τραγανή επικάλυψη από σοκολάτα με αμύγδαλα.

Απολαυστικά τεχνικό μάθημα για τους λάτρεις της σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 28 /9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  **Chef's choice**

TARTEΣ – ΖΥΜΕΣ – ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑ

29,90€

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκιές πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το καλοκαίρι έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 2 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την **κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι**, καθώς και την **εναλλακτική με φύλλο φεγετέ και κρέμα πορτοκάλι**.

Συνοδεύουμε με χειροποίητο παγωτό μαστίχα, ίσως η κλασικότερη συνταγή αρωματικού παγωτού όπου μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ή με σωστές σκέψεις να συνοδεύσει επιδόρπια.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 35 ή 20

Ημερομηνία: Δε 7/09/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης:130  **Your Suggestion**

BEST BANOFFEE PIE

WEBINAR

17€

Το πρώτο banoffee εμφανίστηκε το 1971 στο εστιατόριο HUNGRY MONK, όπου οι σεφ του αποφάσισαν να προσθέσουν στην κλασική αμερικάνικη συνταγή cake και κάποιο φρούτο μήλο ή μανταρίνι. Τελικά κάποιος απλά πρότεινε να βάλουν μανάνα και αυτό ήταν η αρχή για το πιο λαχταριστό ζουμερό banoffee.

Τραγανή βάση χειροποίητου μπισκότου, απολαυστική dulce de leche, σοκολατένια σως, λαχταριστή κρέμα και αρωματική σαντιγί συνθέτουν το κλασικό ζουμερό banoffee.

Τέλεια ιδέα για επαγγελματίες και λάτρεις της ζαχαροπλαστικής.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 9/9/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 **✓ Best Seller**

NEAPOLITAN ENTREMET

WEBINAR

21,90€

Ένα entremet εμπνευσμένο από το κλασικό Neapolitan παγωτό με 3 διαφορετικές στρώσεις κρέμας.

Σε αυτό το τεχνικό μάθημα θα εξασκηθούμε σε δύο διαφορετικά μπισκουί (σαν φαρίν και κουγιέρ με κομμάτια φρούτων), τα οποία γεμίζουν ενδιάμεσα οι **κρέμες σοκολάτας, βανίλιας Μαδαγασκάρης και φρούτων του δάσους**. Η επικάλυψη του entremet γίνεται με αρωματικό **ζελέ κόκκινων φρούτων**.

Μια νέα ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο εστίασης.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 10/9/2020

Ώρα : 15:00-17:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80  **Your Suggestion**



MOCCA & DARK CHOCOLATE TARTE

29,90€

Τεχνικό σεμινάριο τάρτας στο οποίο τελειοποιούμε κάθε διαδικασία ξεχωριστά προκειμένου να συνθέσουμε μία άψογα ισορροπημένη τάρτα!

5 τεχνικές ζαχαροπλαστικής: Απόλυτα τραγανή και εύθρυπτη σαμπλέ αμυγδάλου κανέλας, αφράτη κρέμα αμυγδάλου αρωματισμένη με μαύρο ρούμι, βελούδινο cremeaux πικρής 70% σοκολάτας και πανακότα μόκα. Η τάρτα επικαλύπτεται με μαύρο καθρέφτη.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 11/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  Your Suggestion

CAKES

ΣΕΡΑΝΟ ΚΑΙ ΠΟΝΤΙΚΑΚΙΑ

WEBINAR

17€

Η Rosita Serrano ήταν διάσημη Χιλιανή γεμάτη πάθος τραγουδίστρια, την δεκαετία του '60 έδωσε το όνομα της σε ένα κλασικό επιδόρπιο που μέχρι και σήμερα διακοσμεί όλα τα ζαχαροπλαστεία.

Πάστα Σεράνο, αφράτο παντεσπάνι σοκολάτας αρωματισμένο με σιρόπι, στρώσεις από γευστική κρέμα σεράνο και επικάλυψη μαύρης σοκολάτας. Η τούρτα φαντασίωση της παιδικής μας ηλικίας.

Η **πάστα ποντικάκι** αγαπημένο γλυκό την δεκαετία του '80. Εξασκούμε σε όλες τις τεχνικές και δημιουργούμε το υπέροχο σχήμα στο ποντικάκι με αυτάκια, ουρίτσα και γλυκιά μουσούδα που αποτελεί το πιο εμπορικό γλύκισμα στα ζαχαροπλαστεία.

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Δε 7/9/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

ΦΘΙΝΩΠΟΡΙΝΑ CAKE

29,90€

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 2 λαχταριστά αρωματικά γεμιστά cakes:

Ετοιμάζουμε Cake με αφράτη κρέμα καραμέλα και επικάλυψη γκανάζ σοκολάτα αλλά το κλασικό bûche cake με στρώσεις ζελεδένια blueberries jam και επικάλυψη γυαλιστερή γκανάζ μαύρη σοκολάτα

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 Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 16/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

CHILLED WHISKY CAKE

29,90€

Παγωμένο cake whiskey, μια τέλεια ιδέα γεμάτη «μεθυστικά» αρώματα.

Ξεκινάμε με ένα ζενουάζ για βάση και συνεχίζουμε με την λαχταριστή κρέμα μπαβαρουάζ αρωματισμένη με ουίσκυ.

Η κρέμα μπαβαρουάζ έχει ιστορία από το Παρίσι και τον διάσημο ζαχαροπλάστη Marie-Antoine Carême και είναι από τις κρέμες που χρειάζονται ζελατίνες. Μπορούμε να την αρωματίσουμε με σοκολάτα, πουρέ φρούτων αλλά και αλκοόλ.

Τέλος θα γαρνίρουν το επιδόρπιο μας με ζελέ πορτοκάλι, κροκάν λευκής σοκολάτας και φιστίκια Αιγίνης.

Τι πιο απολαυστικό!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 18/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  Chef's choice



COFFEE CAKE

WEBINAR

17€

Coffee table cake γεμάτο συνθέσεις που ξυπνάνε τα κλασσικά αρώματα ενός **υγρού cake** με την ενορχήστρωση του εσπρέσσο και του liquor φουντουκιού. Το cake γεμίζει γλυκά η χειροποίητη **σαντιγί μόκα, το γκανάζ σοκολάτας-καραμέλας, η νουγκατίνα φουντουκιού και η απαλή επικάλυψη από βερίκοκο!**

Μία πρόταση που ξεφεύγει από τα κλασσικά cakes και σερβίρεται ιδανικά με καφέ ή λικέρ. Προτείνεται για επαγγελματίες.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τρ 22/9/2020

Ώρα : 11:00-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 €€€ Low Price

DODOS & ZACHER TORTE

WEBINAR

17€

Το **Dobos Torte**, το Dobostorta ή μερικές φορές αναφέρεται ως «Dobosh» έχει ουγγρική καταγωγή και ήταν ένα από τα επιδόρπια του 19ου αιώνα. Πρώτη φορά το δοκιμάσαμε από τον διάσημο Ούγγροζαχαροπλάστη Jozsef C. Dobos το 1884. Ο σεφ έδωσε την μυστική συνταγή στο Επιμελητήριο αρτοποιών ζαχαροπλαστών. Παραδοσιακά έχει 5 στρώσεις παντεσπάνι, βουτυρόκρεμα με αρώματα μόκα και καραμέλα για γαρνίρισμα.

Sachertorte, το πλέον πιο γνωστό και χαρακτηριστικό γλυκό της Αυστρίας με σοκολάτα. Η περίφημη τούρτα δημιουργήθηκε από τον τότε μαθητεύομενο ζαχαροπλάστη Franz Sacher το 1832 μόλις 16 ετών, όταν του ζητήθηκε από έναν πρίγκιπα, να ετοιμάσει ένα ιδιαίτερο γλυκό για έναν καλεσμένο του επειδή ο επίσημος ζαχαροπλάστης του παλατιού ήταν άρρωστος. Ο πρίγκιπας ενθουσιάστηκε με την πρώτη μπουκιά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Τε 23/9/2020

Ώρα : 11:00-14:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

FRAISIER SOUCHE DE L' AMOUR

WEBINAR

21,90€

Από πολλούς η Γαλλία θα μπορούσε χαρακτηριστεί η Μέκκα της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Εμείς σε αυτό το μάθημα δημιουργούμε ένα πεντανόστιμο και αφράτο γλυκό! Αναφερόμαστε στο fraisier souche de l' amour. Fraise στα γαλλικά είναι η φράουλα, το souche de l' amour είναι αρωματικό και σωστά ψημένο στον ιδανικό χρόνο **παντεσπάνι, αναμεμιγμένο με ξύσμα λεμονιού, επικαλυμμένο με λεπτή στρώση λευκής σοκολάτας και χειροποίητη μαρμελάδα φράουλας.**

Πως θα ταξιδέψουμε το γλυκό μας? Η γκανάζ αμυγδάλου και πορτοκαλιού που θα χρησιμοποιήσουμε δίνει την απίστευτη γεύση στο γλυκό, ώστε να γαρνίρουμε την δημιουργία μας, καθώς και ολόκληρα κομμάτια φράουλας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Basic

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 24/9/2020

Ώρα : 11:0-13:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80 🍷 Chef's choice

BROWNIE TART

29,90€

ME ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ POP CORN

Ένας προκλητικός πειρασμός στην κουζίνα μας, **Brownie tart με καραμελωμένα ποπ κορν.**

Οι τάρτες είναι από τα πιο τεχνικά μαθήματα στην ζαχαροπλαστική, χρειάζεται να γνωρίζεις πολλά tips για να παραμείνει τραγανή και βουτυρένια, σε σωστούς χρόνους ψησίματος και με αρώματα.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε **κλασσική βάση τάρτας pâte sucrée, σοκολατένιο brownie, γκανάζ σοκολάτας και καραμελωμένα ποπ κορν.**

Αρώματα και σωστοί συνδυασμοί σε ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο που δεν θα πρέπει να λείπει κανείς.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Επίπεδο: Advanced

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 24/9/2020

Ώρα : 18:00-21:00

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 🍷 Your Suggestion



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	990€
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 18.11		
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	640€
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 18.11		
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	200€
Κάθε Δευτέρα, Τετάρτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 19.10 – 9.11		
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	920€
Κάθε Δευτέρα, Τρίτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 12.10 – 7.11		
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	550€
Κάθε Δευτέρα, Τρίτη 18:00 και Σάββατο 10:00 από 12.10 – 2.11		
*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις , αξίας €50		
ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	-Μόνο με προπληρωμή	200€
Κάθε Δευτέρα 18:00 και Σάββατο 10:00 από 12.10 – 2.11		



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

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.



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.

<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ Δευτέρα, Τρίτη 18:00 - 21:00 Δε 14/9, Τρ 15/9, Δε 21/9, Τρ 22/9, Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	200€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ CAKES Κάθε Δευτέρα, Τρίτη 18:00 - 21:00 Δε 5/10, Τρ 6/10, Δε 12/10, Τρ 13/10, Τρ 20/10 Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	200€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ BURGER Κάθε Παρασκευή 18:00 - 21:00 25/9, 2/10, 9/10 Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	120€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ Κάθε Πέμπτη, Παρασκευή 17:00-21:00 8/10, 15/10, 22/10, 29/10, 5/11 Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	200€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΓΛΥΚΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ Κάθε Τρίτη, Πέμπτη 17:00-21:00 Τρ 3/11, Πε 5/11, Τρ 10/11, Πε 12/11, Τρ 17/11 Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	280€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ Κάθε Δευτέρα 18:00-21:00 23/11, 30/11, 7/12 Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	120€
<p>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΚΡΕΠΕΣ ΒΑΦΛΕΣ Πέμπτη, Παρασκευή 18:00-21:00 Δε 7/12, Τρίτη 8/12, Δε 14/12, Τρ 15/12, Δε 21/12 Πόντοι ΜΜ :100</p>	-Μόνο με προπληρωμή	200€

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** σε μαθήματα.
- ✓ 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



ΠΡΩΤΟ
ΤΟ
ΔΙΚΟ
ΣΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
NEO

FOOD BUSINESS

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα

Επιχειρηματικότητας στην Εστίαση



Μαθήματα
Μαγειρικής

CULINARY & COOKERY