



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΝΟΕΜΒΡΗΣ - ΔΕΚΕΜΒΡΗΣ 2021



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

Ηλεκτρονικά Online

Δηλώνετε την συμμετοχή σας ηλεκτρονικά στο www.mathimatamageirikis.gr μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή 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.

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

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετέ μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με ηλεκτρονική εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχυρεί για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



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 Τεχνοβλαστό 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! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

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 βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, αποστέλλεται **Βεβαίωση Παρακολούθησης Εκπαιδευτικού Σεμιναρίου ΚΔΒΜ1**.

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ! **Λόγω των συνθηκών covid 19:**

ΜΕΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

- α) Εισέρχεστε στο μάθημα με υπεύθυνη δήλωση αρνητικού self-test που έχει διενεργηθεί έως και 24 ώρες πριν το μάθημα ή άλλου τύπου διαγνωστικού τεστ (rapid ή PCR) που έχει διενεργηθεί έως και 72 ώρες πριν το μάθημα.
- β) Παρακαλούμε τηρείστε τους βασικούς κανόνες ασφάλειας: αποστάσεις, χρήση προσωπικής μάσκας και γαντιών, απολύμανση χεριών κατά την είσοδό σας.
- γ) Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε τις θέσεις σας, δεδομένου ότι οι κρατήσεις στα δια ζώσης μαθήματα είναι ιδιαίτερα περιορισμένες και σημαντικές για την επιχείρηση.

ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥΣ

Είστε ασφαλείς!

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα στην σχολή μας για την ασφάλεια σας.

- Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- Αποστείρωση δημόσιων χώρων και επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ
- Αποκλειστική χρήση μάσκας & τήρηση μέτρων ασφαλείας με σημάτσες
- Γωνιά ασφάλειας και απολύμανσης μαθητών



MASTERCLASS

BUFFET: ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ Τεχνικές Μαγειρικής ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**55€**

Ευφάνταστοι μπουφέδες, μοναδικά εδέσματα, εκλεπτυσμένες γεύσεις σε ένα σεμινάριο στο οποίο η μαγειρική τέχνη συναντάει την οργάνωση εκδηλώσεων. Ο άρτιος μπουφές αποτελεί το κεντρικό μέρος μίας εκδήλωσης ή μέρος των γευμάτων των ξενοδοχείων και παρουσιάζει ένα σύνολο χρωμάτων και γεύσεων που αρχίζει από τα πιο απλά πιάτα μέχρι τα πιο σύνθετα. Στους μπουφέδες σερβίρονται κρύα και ζεστά εδέσματα σε ποικίλους συνδυασμούς.

Στο σεμινάριο αυτό συνδυάζουμε την τεχνογνωσία με τις εξαιρετικές α' ύλες και παρουσιάζουμε μοναδικές ιδέες για μπουφέ με hors d'oeuvres και canapés που θα συγκλονίσουν με το στήσιμο και με τις γεύσεις τους! Το σεμινάριο έχει στόχο να χαρίσει πρωτότυπες ιδέες, να μας εκπαιδεύσει σε εξαιρετικές μαγειρικές τεχνικές και να εξασκηθούμε σε τεχνικές στησίματος σε μικρά ορεκτικά.

Στις πρακτικές εφαρμογές του σεμιναρίου ετοιμάζουμε:

Καναπεδάκια από χειροποίητα blinis με μους καπνιστής πέστροφας
 Συκώτι πεσκανδρίτσας σωτέ με sherry
 Μεδούλι σε φρυγανισμένο ψωμί
 Καρπάτσιο μοσχάρι a la Harry's Bar
 Τερίνα με ορτύκια
 Κουνουπίδι φούρνου με Γκοργκοντζόλα
 Σούπα κολοκύθας με κάστανο

**Το σεμινάριο είναι demonstration με παρουσίαση και εργασία σε μικρές ομάδες. Απαιτείται βασική γνώση της μαγειρικής τέχνης.*

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα

Ημερομηνία: Τρ 30/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Πρακτική

Ώρα : 10:30-15:30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice



AMUSE BOUCHE: Τεχνικές Μαγειρικής

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55€

Τα amuse bouche ή amuse gueule ανήκουν ουσιαστικά στην ευρύτερη κατηγορία των ορεκτικών και είναι ένα προσφερόμενο είδος για τον πελάτη, ώστε η επιχείρηση να «ευχαριστήσει» τον ουρανίσκο του και να τον προδιαθέσει ευχάριστα γι αυτό που επακολουθεί. Πρακτικά είναι ένας όρος που δημιουργήθηκε κατά την περίοδο της Nouvelle Cuisine μέσα στις κουζίνες. Ακόμα πολλά λεξικά δεν αναγνωρίζουν την έκφραση. Συνήθως τα amuse bouche αποτελούν δημιουργικούς πειραματισμούς των Chef σε μικρές μπουκιές για να συναρπάσουν τους αγαπημένους πελάτες.

Στο σεμινάριο αυτό ασχολούμαστε με όλα όσα κάνουν ένα amuse bouche δημιουργικό, σύγχρονο και ιδιαίτερα γευστικό: Από την επιλογή των υλικών που χαρίζουν εκλεκτικότητα στην τεχνική, την επιλογή των πιάτων που θα σερβιριστούν τα bouches έως τις ίδιες τις τεχνικές. Θα εκπαιδευτούμε στο αρωμάτισμα και κρύο κάπνισμα πέστροφας με πιστόλι, στην τεχνική ceviche, στην δημιουργία αρωματικού λαδιού τρούφας, στις τραχανόπιτες και στο φιλετάρισμα ψαριού.

Στις τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος:

- Μους καπνιστής πέστροφας με σταφύλι και λιναρόσπορο πάνω σε τραγανά πιτάκια
- Τάρταρα λαυράκι με ψητό ανανά σε λάδι βανίλιας
- Πιτάκια από τραχανά με sour cream και προσούτο
- Κροκέτες γραβιέρας με sauce tartar
- Ceviche με χτένια, μαντάρι, λάιμ και ρέβα
- Πατάτες baby γεμιστές με καγιανά και νούμπουλο

**Το σεμινάριο είναι demonstration με παρουσίαση και εργασία σε μικρές ομάδες. Απαιτείται βασική γνώση της μαγειρικής τέχνης.*

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 65	Ελάχιστη Συμμετοχή 4 άτομα
Ημερομηνία: Πα 10/12/2021	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	
Ώρα : 10:30-15:30	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Masterclass	★ Chef's choice



ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#seasonal #plantbased #vegetarian # sustainability

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

COMFORT SOUPS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Βελούδινες, κρεμώδεις, πλούσιες, ιδανικές για τις ψυχρές ημέρες, προσφέρουν την γαλήνια αίσθηση της ζεστασιάς, της γεμάτης γεύσης και της εσωτερικής ηρεμίας. Για αυτό αποκαλούνται comfort soups. Σερβίρονται σε ακριβά εστιατόρια ως ορεκτικές σούπες ή προσφέρονται ως ελαφρύ γεύμα.

Υπέροχο carruccino μανιταριών, σούπα κολοκύθας με κρέμα κάρυ και κύμινο και σούπα καρότου με ginger και καραμελωμένα κρεμμύδια.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή:

Ημερομηνία: Τε 01/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00 -14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 Your Suggestion

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα πιο παραδοσιακά πιάτα των Χριστουγέννων που γεμίζουν νοσταλγία το μενού και απόλαυση στο τραπέζι. Ένα μάθημα με Ελληνικά προϊόντα, γαλλικές τεχνικές και Ελληνικό χαρακτήρα.

Εκπαιδευόμαστε σε μία ιδιαίτερα γευστική σαλάτα, δύο ζεστά ορεκτικά με όσπρια και ζυμαρικά και σε τεχνικές για την διαχείριση του χοιρινού φιλέτου στο κυρίως πιάτο.

Εξασκούμαστε: Πατατοσαλάτα με γλυκοπατάτες, απάκι και καπνιστό μετσοβόνο | Γίγαντες με λουκάνικα, ταλαγάνι στη σχάρα και μους βασιλομανιταρων | Σκιουφιχτά με στάκα | Χοιρινό φιλέτο με σελινόριζα

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 08/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 Best Seller

WHITE XMAS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR

29,90€ Δ ή 26,90€ W

Comfort & Gourmet menu, ιδανικά για την ημέρα των Χριστουγέννων! 3 πιάτα που προσφέρουν τα βασικά οφέλη της εξαιρετικής γεύσης και της γρήγορης παρασκευής.

Ένα ολοκληρωμένο, εύκολο μενού που συναρπάζει, αλλά και σας διδάσκει σημαντικές τεχνικές στην κουζίνα!

Μαγειρεύουμε **σούπα με κάστανα και Γκοργκοντζόλα**, δοκιμάζουμε **γαλοπούλα alla Milanese**

και ολοκληρώνουμε με το must γλυκό της εποχής, **Χριστουγεννιάτικο ρολό με σοκολάτα και κάστανο.**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 16/12/2021 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Σα 11/12/2021 WEBINAR

Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 Chef's choice

17.00 -19.00 WEBINAR



ΤΡΑΠΕΖΙ ΧΡΙΣ/ΝΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR

29,90€ Δ ή 26,90€ W

Ένα μενού που σεββίρεται στα καλύτερα εστιατόρια την περίοδο των Χριστουγέννων και θεωρείται ιδιαίτερα δημοφιλές κυρίως λόγω του ιδανικού συνταγιάσματος των γεύσεων. Γιουρτινά πιάτα, βγαλμένα από τα παραμύθια, για να χαρίσουμε στο τραπέζι λίγη από την μαγεία της πιο όμορφης γιορτής!

Στόχος του μαθήματος είναι να εμπνευστούμε σε συνδυασμούς που παραπέμπουν σε εορταστικό μενού, να εκπαιδευτούμε μέσα από ένα ξεχωριστό μενού και να εξασκηθούμε στις τεχνικές μαγειρικής.

Ο Chef παρουσιάζει: υπέροχη **σαλάτα με σπανάκι, σελινόριζα, σύκα, καραμελωμένα καρύδια και σως μπλε τυριού**.

Για το κυρίως μαγειρεύουμε **χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα**.

Γαρνίρουμε με **αρωματικό πιλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, cranberries και κουκουάρια**.

Εκπαιδευτές Chef: Χρ. Χρυσικόπουλος Δ. ΖΩΣΗΣ
Γιώργος Γαλής WEBINAR

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 17/12/2021 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ
Σα 20/11/2021 WEBINAR

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 -21.00 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ
14.30 -16.30 WEBINAR

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΧΡΙΣ/ΝΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εξασκούμαστε στα πιο κλασσικά, κυρίως πιάτα των Χριστουγέννων. Βασικό συστατικό στην σύνθεση του μενού το κρέας και πώς μπορούμε να πάρουμε τις καλύτερες γεύσεις του στις πιο ιδιαίτερες εκτελέσεις. Το σεμινάριο προσεγγίζει γευστικά τις πιο σημαντικές παρασκευές κρέατος για Χριστούγεννα.

Ένα μάθημα ιδιαίτερα σημαντικό με πολλές ιδέες και λύσεις σε 3 πιάτα που επικεντρώνονται σε 3 διαφορετικά κομμάτια κρέατος. Το μάθημα παρουσιάζει πολλαπλές τεχνικές τόσο για το κρέας όσο και για τις γαρνιτούρες.

Μαγειρεύουμε **παραδοσιακό Ελληνικό χοιρινό με κυδώνια, δημιουργικό μοσχάρι με φρούτα του δάσους και Αμερικάνικη γαλοπούλα φιλέτο γεμιστή με καπνιστό τυρί και μυρωδικά!**

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 21/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΧMAS JOY

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα μενού με κοσμοπολίτικη προέλευση και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Συνταγές κλασσικής μαγειρικής που εξυπηρετούν ένα μενού για οποιαδήποτε περίπτωση όσο απαιτητικές και αν είναι οι συνθήκες.

Το μενού χαρακτηρίζεται και ξεχωρίζει από τις υπέροχες ψητές umami μυρωδιές που αποδίδει κατά το μαγείρεμα του και που φυσικά παραπέμπουν σε ζεστές χειμωνιάτικες νότες.

Σε χειμωνιάτικο τόνο το μενού ανοίγει η **σούπα βελουτέ κάστανου** με τις έντονα αμυλούχες γεύσεις της και την βελούδινη υφή της. Τις γεύσεις δένουν τα **χειροποίητα ραβιόλι παντζαριού** που αποτελούν ένα μοναδικό ορεκτικό. Στο μάθημα αυτό κόβουμε και απλώνουμε ζυμάρι ράβιολας και **γεμίζουμε με ψητά φουντούκια, με κρέμα σκόρδου και απαλή mousse κατσικίσου τυριού**. Ετοιμάζουμε για κυρίως το **κλασσικό χοιρομέρι, ψημένο στους χυμούς του κρέατος μαζί με κυδώνια και cocotte Χριστουγεννιάτικων λαχανικών**.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 22/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00 -14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Από μεγαλόπρεπους μπουφές σε exclusive a la carte, το Γιορτινό Τραπέζι έχει καθαρά γεύσεις που συναντάτε σε ξενοδοχείο 5* την εορταστική περίοδο!

Ένα Μενού με κοσμοπολίτικη προέλευση και ιδιαίτερο χαρακτήρα. Συνταγές που θα σας φανούν κλασσικές και μπορούν να εξυπηρετήσουν ένα μενού για οποιαδήποτε περίπτωση όσο απαιτητικές και αν είναι οι συνθήκες ή οι καλεσμένοι σας

Παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο ψωμί με αμύγδαλα

Σούπα αγκινάρας με φουντούκια και καπνιστό ορτύκι

Σαλάτα με φύλλα μουστάρδας και κροκέτες καμαμπέρ με βατόμουρα

Χοιρινή πορκέτα με πατάτες baby, καραμελωμένα φιρίκια, κυδώνια και σάλτσα μελιού-κανέλας

Μιλφειγ κάστανου

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 23/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΤΕΧΝΙΚΑ

ΜΕΖΕΔΕΣ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR

26,90€

Νοσταλγική ατμόσφαιρα μεζεδοπωλείου με γεύσεις και μεζέδες σε πολυάριθμα πιάτα που κάνουν το γεύμα να διαρκεί, όσο η διάθεση κορυφώνεται.

Γρήγορα, απλά μαγειρέματα, μικρά πιάτα, λαχταριστές γεύσεις είναι το μυστικό μέσα από απλές τεχνικές μαγειρικής, αλλά με ταπεραμέντο.

Στο σεμινάριο αυτό ετοιμάζουμε μία σειρά από τους πιο νόστιμους μεζέδες χωρίς κρέας!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Τουπς γραβιέρας | Σαγανάκι με αυγά | Αλμυρά κανταϊφάκια | Κεφτέδες κρεμμυδιού με σιμιγδάλι | Μανιτάρια μεθυσμένα

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 12/11/2021 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Τρ 16/11/2021 WEBINAR Πρακτική

Ώρα :18.00 – 21.00 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

11.00 – 13.00 WEBINAR

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Εξειδικευμένο μάθημα στις απόλυτες τεχνικές για άγρια μανιτάρια. Μάθημα εμπλουτισμένης, συνδυαστικής εκπαίδευσης με βασικό αντικείμενο τα άγρια μανιτάρια.

Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση και εξάσκηση τεχνικών με μανιτάρια. Το μάθημα περιλαμβάνει ποικιλία τεχνικών και συνταγών αλλά και συμπληρωματικές παρασκευές που ενισχύουν τις γνώσεις σας στην μαγειρική τέχνη.

Ετοιμάζουμε:

Κρεμέ άγριων μανιταριών και λαρδί μπραιζέ

Λαυράκι μαρινέ με ταπενάντ τρούφας, σοτέ με αρωματικό βούτυρο μπαχαρικών και ετουβέ άγριων φύλλων σκόρδου

Βερίκοκα με καθαρές φλαμπέ και παγωτό Τόμας Τζέφερσον

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 26/11/2021 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

RISOTTO EXQUISITE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR

29,90€ Δ ή 26,90€ W

Ένα μάθημα εξαιρετικών δυνατοτήτων μιας και εκπαιδευόμαστε στις ανώτερες πρακτικές εφαρμογές του ριζότο.

Και οι τρεις παρασκευές ξεφεύγουν από τις κλασικές συνταγές, απαιτώντας επιδεξιότητα και τεχνική γνώση της εκτέλεσης ενός ριζότο.

3 ποικιλίες ριζότο για να ανακαλύψουμε τις διαφορές τους (αρμπόριο, καρναρόλι, βιολόνε νάνο), αλλά και τεχνικές οι οποίες κάνουν ένα απλό πιάτο να ξεχωρίζει τόσο σε γεύση όσο και σε γαστρονομική αξία.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Ριζότο με μεδούλι μόσχου, ριζότο mantecato (Ελβετική ονομασία για το κρεμώδες που το αποκτάει από το τυρί Fontina), και

ριζότο θαλασσιών με βούτυρο γαρίδας.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 10/12/2021 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

01/12/2021 WEBINAR Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

✍ Your Suggestion

11:00 – 13:00 WEBINAR



ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΩΝ ΠΙΑΤΩΝ & ΙΔΕΩΝ ΓΙΑ ΜΕΝΟΥ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

ΑΡΩΜΑΤΑ ΠΟΛΗΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Άρωμα Κωνσταντινούπολης, μπαχαρικά και αρωματικά, μερακλίδικες τεχνικές από τις γυναίκες της Πόλης και μια Κουζίνα μωσαϊκό λαών που ακόμα θέλει να διασώζεται στον χρόνο. Όσοι έχουν καταβολές από την Πόλη γνωρίζουν την μαγεία της Κουζίνας που συντίθεται μέσα από ένα συγκερασμό πικάντικων αρωμάτων και γλυκών μπαχαρικών.

Στο σεμινάριο εκπαιδεύμαστε σε παραδοσιακά πιάτα εκτελεσμένα με σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές, προκειμένου να αποδώσουμε ένα κοσμο-πολιτικό μενού!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Μπουρέκια (boregi) με κασέρι και παστοურμά με πικάντικη σάλτσα | Ουζλεμέ (Uzleme) Αρνάκι με ρεβίθια και πετιμέζι |

Ιτο Πιλάφι με φιστίκια και σταφίδες | Μουαλεμπί (Muhallebi) Κρέμα με φρέσκο γάλα, ροδόνηρο και ζάχαρη |

Αϊράνι (Ayran)

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 03/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

BISTRO CLASSICS

WEBINAR

29,90€

«Bistro» σημαίνει στα ρωσικά «Γρήγορο». Όπως ακριβώς δηλαδή ζητούσαν το φαγητό τους οι Ρώσοι στρατιώτες στην Γαλλία κατά τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, το οποίο σερβίρονταν σε μικρά ισόγεια, που μετά την λήξη του πολέμου έγιναν στέκια για καλλιτέχνες και διανοούμενους. Έτσι εξαπλώθηκαν τα γαλλικά μπιστρό. Πλέον είναι μικροί χώροι με αρτιστική διακόσμηση και γρήγορες, αλλά ωραίες γεύσεις.

Όλα τα παραπάνω, θα τα βρείτε συγκεντρωμένα σε ένα κλασσικό Bistro μενού που εγγυάται το γευστικό αποτέλεσμα και μπορεί να σερβιριστεί σε οποιονδήποτε casual χώρο.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Βελουτέ κολοκύθας με φρυγανισμένο σκορδόψωμο | Delmonico Steak με ροδοπίπερα, κονιάκ και σάλτσα πράσου | Crepes Suzette

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 12/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.30 – 20.30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

Αρχές Μαγειρικής Τέχνης



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

SEASIDE MENOY

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα μοναδικό τεχνικά μενού βασισμένο εξολοκλήρου στο ψάρι. Άρωμα θάλασσας μέσα από 3 πιάτα που αποδίδουν δημιουργικά κλασσικά πιάτα Ελληνικής Κουζίνας.

Από την χρήση των υλικών, στην δημιουργικότητα των συνταγών έως την εξαιρετική αποτύπωση της εντοπιότητας σε ένα μενού που δίνει δυνατότητες βράβευσης! Στο σεμινάριο αυτό ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να προσδώσουμε την μέγιστη αξία σε ένα μενού.

Κακαβιά με κρόκο Κοζάνης και κροστίνι μαύρου σκόρδου
Καρπάτσιο τόνου με μυρωδικά και μαρμελάδα κρεμμυδιών
Παγωτό περγαμόντο με εσπεριδοειδή και δυόσμο

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 19/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 17:00 -21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

MARE NOSTRUM

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εκπαιδευόμαστε στην πιο gourmet εκδοχή των θαλασσινών σε ένα πληθωρικά τεχνικό μάθημα, όπου κάθε υλικό επιτηδεύεται, προτού συνδυαστεί με τα υπόλοιπα. Το μάθημα αποτελείται από τρεις συνταγές για τις οποίες μελετάμε τους σύγχρονους συνδυασμούς θαλασσινών για να δημιουργήσουμε εξαιρετικά πιάτα δημιουργικής κουζίνας.

Δημιουργικότητα και γεύση είναι τα βασικά συστατικά του σεμιναρίου που στόχο έχει να μας εμπλουτίσει τις γνώσεις σε ένα δύσκολο αντικείμενο.

Τορτελίνι με γέμιση vongole, μοτσαρέλα και pesto, μαγειρεμένα στο ζωμό τους

Χτένια σωτέ με flan από φοινόκιο και σάλτσα σαμπούκας

Γαρίδες τυλιγμένες σε προσούτο με σάλτσα φασκόμηλου και τομάτας

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 26/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΚΡΕΑΣ**HANDMADE ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΜΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Handmade λουκάνικα και σαλάμια! Η παρασκευή λουκάνικων είναι ένας από τους αρχαιότερους τρόπους διατήρησης κρέατος. Ανάλογα την χώρα αλλά και την περιοχή οι άνθρωποι εκπαιδεύτηκαν σε διαφορετικές τεχνολογίες και γεύσεις βάσει των τοπικών αναγκών και διαθέσιμων υλικών.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην βασική τεχνική δημιουργίας λουκάνικου, επιπλέον να αναλύσουμε πως τα διαφορετικά υλικά, ο τεμαχισμός τους και η χρήση συμπληρωματικών αρωματικών στοιχείων διαφοροποιεί το τελικό αποτέλεσμα.

Αναλυτικά, εκπαιδευόμαστε στην επιλογή του κρέατος, στο φιλετάρισμα και το μείγμα κιμά, την ανάμειξη και τη σωστή δοσολογία μυρωδικών και μπαχαρικών, στο ζύμωμα και την ξεκούραση των υλικών! Μαθαίνουμε για τις μαρινάδες για τα κρέατα ανάλογα με την εποχικότητα τους, την κατάλληλη επιλογή μπαχαρικών και την ισορροπία στις γεύσεις που θέλουμε να δώσουμε.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 19/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : Χρήστος Χρυσικόπουλος

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ**WEBINAR****29,90€**

Η μεγαλύτερη παγκόσμια τάση είναι οι εναλλακτικές του κρέατος που προσφέρουν τα λαχανικά. Η δυσκολία έγκειται στο να αποδώσει γευστικά κάτι που σκοπεύει να αντικαταστήσει τις γεμάτες ουμάμι γεύσεις ενός ζουμερού μπιφτεκιού. 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!

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

Δοκιμάζουμε διαφορετικά μείγματα και δημιουργούμε:

Μπιφτέκια κοτόπουλου με φαγόπυρο και φρέσκα αρωματικά | Μπιφτέκια σχάρας με βρώμη

Μπιφτέκια κατσαρόλας αρνιού με αλεύρι κινόα και μπαχαρικά

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 24/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.30 – 20.30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

VIRGINIA HAM**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Αν και το όνομα παραπέμπει στο κλασσικό χοιρινό μπούτι της Βιρτζίνια στην Αμερική, αρκετά διαφορετικό από αυτό που έχουμε συνηθίσει, η συνταγή παραμένει αυθεντική και εξαιρετικά καλοεκτελεσμένη.

Το Virginia Ham είναι αναμφίβολα ένα από τα πιο κλασσικά πιάτα για ειδικές περιστάσεις με τεχνικές που χαρίζουν γεύση, αλλά και με ιδανικό ψήσιμο για παρόμοια κομμάτια χοιρινού.

Ένα μάθημα με αμέτρητες γνώσεις από το έντεχνο ολόημερο μαρινάρισμα, στην προετοιμασία του, την μαρινάδα, τα αρωματικά και μπαχαρικά που θα χρησιμοποιήσουμε για το ψήσιμο μέχρι και το φινετσάτο καραμέλωμα της επιφάνειας του κρέατος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 10/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Το χοιρινό σε όλο του το μεγαλείο! Το ψαρονέφρι – αυτό το κομμάτι χοιρινού που θέλει το ιδιαίτερο ψήσιμό του για να αποδώσει τις μεγαλειώδεις γεύσεις του εξετάζεται σε ένα μοναδικό μάθημα.

Τεχνικό σεμινάριο που επικεντρώνεται τόσο στην μαγειρική προετοιμασία, όσο στον εμπλουτισμό με συνοδευτικές γεύσεις.

Στην πρώτη τεχνική εκτέλεση τυλίγουμε το ψαρονέφρι με προσούτο Ευρυτανίας και μπόλια, στην δεύτερη γεμίζουμε με καπνιστό τυρί και μπαχαρικά και δοκιμάζουμε τις γεύσεις του με κάρδαμο, γλυκάνισο και μαραθόσπορο.

Συνοδεύουμε με φύλλα παντζαριού, γραβιέρα και ψητές ντομάτες, ενώ επίσης ετοιμάζουμε αλμυρό κέικ καρότου με μυρωδικά και πληγούρι με λιαστή ντομάτα και σουμάκ.

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Ημερομηνία: Τρ 14/12/2021

Ώρα : 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

✓ Best Seller

ROAST BEEF

WEBINAR

31,90€

Το κρεατοφαγικό πιάτο των ειδικών περιστάσεων, επίσημων ή ανεπίσημων! Το roast beef ή ψητό βοδινό προετοιμάζεται και ψήνεται στο φούρνο για αρκετή ώρα για να σερβιριστεί σε λεπτές φέτες και να συνοδευτεί από γαρνιτούρες λαχανικών ή πατατών. Πολλές φορές προφέρεται και ως «ροζμπιφ», ωστόσο είναι μία λανθασμένη παράφραση ενός πιάτου που η ονομασία του παραπέμπει στο είδος κρέατος και στον τρόπο ψησίματος.

Το μάθημα αναλύει πλήρως την διαδικασία ετοιμασίας του roast beef:

α) αναλύουμε το πιάτο συνολικά β) εξηγούμε ποια είναι κατάλληλα μέρη του βοδινού που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και γιατί γ) επιλέγουμε τα κομμάτια που θα ψήσουμε, παρουσιάζουμε το καρύκευμα και το αρωμάτισμα, γαρνίρουμε με τυρί δ) δείχνουμε την μέθοδο ψησίματος ε) ετοιμάζουμε την ιδανική γαρνιτούρα ζ) παρουσιάζουμε το σερβίρισμα ολόκληρου του βοδινού σε φέτες σερβιρισμένο σε δίσκο με τη γαρνιτούρα.

Ετοιμάζουμε:

Ψητό βοδινό | Ψητές πατάτες & λαχανικά | Σάλτσα ψητού

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Ημερομηνία: Πα 17/12/2021

Ώρα : 18.30 – 20.30

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 **Your Suggestion**



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ & ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ****WEBINAR****26,90€**

Ντολμάς ή σαρμάς, είναι φαγητό που ανήκει στην οικογένεια πιάτων με τυλιχτά φύλλα που γεμίζονται. Οι ντολμάδες, αποτελούν μία συνταγή που είναι διαδεδομένη σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο και τις Αραβικές χώρες, ενώ η λέξη υποδηλώνει το γέμισμα και χρησιμοποιούν διαφορετικά φύλλα στις γεμίσεις.

Το λάχανο θέλει προετοιμασία, σωστό δίπλωμα και μαγείρεμα.

Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε στους Ελληνικούς λαχανοντολμάδες, ένα μαγειρευτό φαγητό που απαιτεί μαεστρία για την άψογη εκτέλεσή του.

Δοκιμάζουμε δύο διαφορετικές γεμίσεις με ρύζι και κιμά τους απολαμβάνουμε με αυγολέμονο ή σε σάλτσα τομάτας στην κατσαρόλα και στο φούρνο.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 23/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.30 – 20.30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

ΝΕΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

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

Η **Εθνική φασολάδα** δεν χρειάζεται να αποτελεί αποκλειστικά ένα πιάτο μαγειρείου, μπορεί να σερβιριστεί ως γνήσιος, γευστικός εκπρόσωπος της Ελληνικής Κουζίνας και στα πιο gourmet εστιατόρια. Από την εκτέλεση της τεχνικής βρασμού των φασολιών σε συνδυασμό με την **τομάτα και τα λαχανικά**, το πιάτο συνοδεύει έντεχνα μία **τέλεια ψημένη πέστροφα**.

Επιπλέον ανακαλύπτουμε πως τα **Καλυμνιώτικα ντολμαδάκια (σαρμαδάκια)** από ορεκτικό μικρού πιάτου μπορεί να αλλάξει χαρακτήρα και όψη, μόλις συνοδευτούν με **κρουτόν παρμεζάνας**, εμπλουτιστούν με **αυγολέμονο** και ολοκληρωθούν με **νερό τομάτας** (σύνολο 4 παρασκευές: παραδοσιακές και σύγχρονες).

Ανατομία, διαχείριση και μαγείρεμα**Μαρινάδες, Σαλαμούρα, Γεμίσεις και Δεσίματα****Τεχνικές Μαγειρικής**

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 15/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00 -14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



STREET FOOD**BEST OF CLUBS (SANDWICHES)****WEBINAR****29,90€**

Fast Food + Υψηλή Εστίαση σε ένα μάθημα όλο κέφι για όσους λατρεύουν τα sandwiches!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να μάθετε στον ελάχιστο χρόνο πώς να δημιουργείτε τα πιο απολαυστικά γεύματα με απλά υλικά σε εμπορικά club sandwiches.

Εκπαιδευόμαστε σε κλασικό NY Club με χειροποίητο ψωμί, κοτόπουλο, αυγό και μπέικον.

Δημιουργούμε γευστικό club καπνιστού σολομού με κρέμα αβοκάντο, αλλά και την gourmet εκδοχή της κατηγορίας με pulled meat, τομάτες, camembert, προσούτο και φράουλες.

Το μάθημα συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητου ψωμιού, ιδανικό για club sandwich.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 15/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00 -13:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

TAQUERIA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τα artisanal tacos και οι taquerias δεν είναι νέα μόδα. Όπου βρίσκονται Μεξικανοί αναπτύσσονται ολόκληρες περιοχές με food trucks και μαγαζάκια για tacos. Από «βρώμικα» μέχρι gourmet, τα artisanal tacos φημίζονται για την δημιουργικότητα στα υλικά που περιλαμβάνουν.

Εκπαιδευόμαστε στην δημιουργικότητα των artisanal tacos, τον τρόπο σύνθεσης και συνδυασμούς γεύσεων για να δημιουργήσετε ένα ιδιαίτερα γευστικό αποτέλεσμα.

Mahi Mahi tacos: το El Gringo είναι ένα food truck το οποίο άνοιξαν 3 φίλοι μάγειροι με αγάπη στο μεξικάνικο φαγητό και την μανία να ραφινάρουν ακόμα και τις πιο «βρώμικες» γεύσεις. Το αποτέλεσμα είναι ουρές κόσμου για να δοκιμάσουν τα tacos τους με το Mahi Mahi να έχει αποκτήσει την εξαιρετική φήμη του artisanal. Choripara είναι η αυθεντική μεξικάνικη πρόταση της διάσημης «Taqueria Local»! Τέλος η παραδοσιακή καντίνα στο Σαν Ντομίνγκο D' Chino προτείνει το εξαιρετικό El Chino.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 10/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00 – 14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

PORCHETTA SANDWICH**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Στην Ιταλία αν δεν μυρίσει porchetta, ο Ιταλός δεν χορταίνει. Εμπνεόμαστε από το δημοφιλές street food sandwich στην κλασική Botega Roticiani - ένα delicatessen το οποίο έχει επενδύσει στις αυθεντικές γεύσεις της Ιταλίας, σερβίροντας νοστιμιές με παραδοσιακά κρέατα που ετοιμάζει μέσα.

Το μάθημα επικεντρώνεται στην δημιουργία χειροποίητων street food που ξεφεύγουν από τις συνηθισμένες προτάσεις. Το porchetta sandwich περιλαμβάνει χειροποίητες διαδικασίες στο σύνολό του: χοιρινό που ψήνεται για να γίνει τραγανό και ζουμερό, αρωματίζεται με μυρωδικά, παίρνει γεύση από γემίσεις και φάρσες και γεμίζει μία χειροποίητη ciabatta.

Διαχείριση χοιρινού | Δέσιμο με σπάγκο | Ψήσιμο

Δημιουργία γεμίσεων & σαλτσών

Ζύμη Ciabatta | Ψήσιμο

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 26/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

v Best Seller



NOODLES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Αν και τα noodles είναι συνδεδεμένα με την Ασιατική μέθοδο παρασκευής ζυμαρικών, ωστόσο λίγοι ξέρουν πως η λέξη είναι Γερμανική (=nudel). Η ιστορία έχει καταγράψει τις πρώτες παρασκευές noodles κατά την περίοδο της Κινεζικής Δυναστείας των Χαν, ωστόσο ενδείξεις παρουσιάζονται σε αρχαιολογικά ευρήματα της Κίνας 4000 πΧ. Ολόκληρη η Ανατολή στηρίζει την Κουζίνα της σε μία ολόκληρη σειρά διαφορετικών ζυμαρικών με βάση το ρύζι, το αυγό και το αλεύρι σίτου και το φαγόπυρο. Στόχος του μαθήματος είναι να προκαλέσει την δημιουργία γευστικών συνταγών Ασιατικής Κουζίνας, να μας εισάγει στα υλικά, την τεχνογνωσία και την διαχείριση τους, αλλά και να αποδείξει πόσο γευστικά φυσική παραμένει η συγκεκριμένη Κουζίνα.

Στο μάθημα ετοιμάζουμε **noodles ρυζιού Pad kee mao** από την Bangkok (με πιπεριά, κρεμμύδια, μπαμπού, βασιλικό), **noodles αυγού Chow wein** από την Κίνα (με ramen, διπλο-τηγανισμένο αυγό και κοτόπουλο, φασόλια, κρεμμυδάκια, σκόρδο, λάχανο, πιπεριές, oyster sauce), αλλά και **noodles φαγόπυρου** από την Ιαπωνία με Soba , σουσάμι και τζίντζερ

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 15/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

BRUNCH & BREAKFAST

AMERICAN BRUNCH

WEBINAR

29,90€

Το brunch στη Νέα Υόρκη είναι τις θεσμός... και μάλιστα σύμφωνα με το Google συνεχώς αυξανόμενος! Το γεγονός ότι οι άνθρωποι τα Σαββατοκύριακα ξυπνάνε πιο αργά και θέλουν να απολαύσουν ένα comfort γεύμα που να συνοψίζει πρωινό και μεσημεριανό καθόρισε και τις δημιουργικές ιδέες που συνοδεύουν την τάση αυτή. Βασιλιάς του brunch είναι τα αυγά που απλά δεν μπορούν να λείψουν από το γεύμα.

Κατά την αναζήτηση των πιο δημοφιλών πιάτων american brunch στο Google, τα αποτελέσματα ήταν συντριπτικά για 3 πιάτα. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για τη δημιουργία του πιο λαχταριστού Αμερικάνικου brunch.

Eggs royale με καπνιστό σολομό και sauce yuzu Hollandaise | pan cakes με μπέικον, gouda, μπανάνα & σιρόπι σφένδαμου | ratatas bravas με σάλτσα aioli

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος	Τύπος Εκπαίδευσης: webinar	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Τρ 02/11/2021	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 11.00 – 13.00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	✓ Best Seller

THE ULTIMATE TOASTIES

WEBINAR

26,90€

Ξεφεύγουμε από τα βαρετά τoστ και δημιουργούμε τα απόλυτα toasties! Δεν είναι δυνατόν το πιο εμπορικό σνακ-πρωινό-γρήγορο γεύμα να σερβίρεται στην πιο αδιάφορη εκδοχή του. Ένα σεμινάριο αποκάλυψη που επικεντρώνεται τόσο στο ιδανικό ψωμί, όσο και στις γεμίσεις που επιδέχεται!

Ετοιμάζουμε το πιο απολαυστικό **breakfast toast με αυγά, καραμελωμένα μανιτάρια**, αρωματισμένο με εστραγκόν και γεμάτο από τις γεύσεις της σως cheddar-mozzarella, μπύρα stout και μουστάρδα. Στα ultimate toasties δεν θα μπορούσε να λείπει το απόλυτο γεύμα με **φρυγανισμένο σάντουιτς, που ξεχειλίζει με μοτσαρέλα, φρέσκο πέστο** και φέτα με φιλοκομμένο ζαμπόν και απάκι.

Σας παροτρύνουμε να εξετάσετε το επικό **τοστ - μια ένοχη ευχαρίστηση**, όπου το ψωμί σωτάρεται σε ένα γλυκό σιρόπι και γεμίζεται από καραμελωμένα κρεμμύδια, macaroni, μπέικον, σκόρδο, μουστάρδα, κρέμα 3 τυριών!

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος	Τύπος Εκπαίδευσης: webinar	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελάχιστη Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Τρ 02/11/2021	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα : 17.00 – 19.00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	✍ Your Suggestion

ROYAL EGGS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Από την πολυτελή ζωή των βασιλιάδων στις αυλές των δουκισσών, τα αυγά είχαν τον δικό τους ρόλο στο τραπέζι. Ωστόσο, ιστορικά ξεχωρίζουν δύο συνταγές που άφησαν το δικό τους στίγμα και ξεχάστηκαν κατά τον εκμοντερνισμό της κουζίνας. Αναπαραγάγουμε τις ιστορικές συνταγές, μιας και αποτελούν εξαιρετικό δείγμα τεχνικής και νοστιμιάς:

Αυγά Christof με βουτυρένια βολ ο βαν, μανιτάρια, πράσα και εσαλότ, αλλά και τα αυγά της Αρχιδούκισσας με φρέσκα σπαράγγια, σοταρισμένο ζαμπόν, γαλλικό ψωμί.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμίχαλος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελάχιστη Συμμετοχή:
Ημερομηνία: Τρ 16/11/2021	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	
Ώρα : 11:00 – 14:00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο:	★ Chef's choice



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**ΑΛΜΥΡΕΣ ΤΑΡΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Οι τάρτες είναι ένα μοναδικής επινόησης έδεσμα, μιας και επιδέχονται αμέτρητες παραλλαγές στις γεμίσεις τους. Αυτή η ανοιχτή πίτα που αποτελείται από άγλυκη, πλούσια ζύμη, εύθρυπτη, αλλά γεμάτη και βουτυράτη, μας έχει δώσει αγαπημένες τάρτες, κικ και πίτες.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε 3 διαφορετικές τάρτες από την ζύμη και την ιδανική υφή έως τις γεμίσεις τους: με σφολιάτα*, λαχανικά εποχής, αλλαντικά και τυριά με ζύμη φονσέ, κλασική quiche με κρεμμύδια με φύλλο (gallet) με μεμανιάρια (appareil royale)

*με έτοιμη ζύμη

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Ημερομηνία: Τε 24/11/2021

Ώρα : 11:00 – 14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ Chef's choice

ΠΟΛΥΚΑΡΠΑ ΨΩΜΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Τα πολύσπορα και πολύκαρπα ψωμιά είναι η βασικότερη πηγή ενέργειας με υψηλή διατροφική αξία, πλούσια σε φυτικές ίνες, βιταμίνες, αμινοξέα και θρεπτικά συστατικά. Από το όνομά τους, καταλαβαίνουμε ότι παρασκευάζονται από διάφορα είδη δημητριακών.

Εκπαιδευόμαστε στην παραγωγή ψωμιών πολύσπορων και πολύκαρπων, αλλά και στην χρήση διαφορετικών αλεύρων, ενώ κάθε είδος σπόρου που προστίθεται φέρει και τη δική του διατροφική αξία στο ψωμί που θα ετοιμάσουμε.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος, χρησιμοποιούμε τα παρακάτω άλευρα:

φαγόπυρο | dinkel | αλεύρι βρώμης

Οι καρποί οι οποίοι θα δώσουν τις φυτικές ίνες στα ψωμιά μας είναι συνδυασμοί από chia, ηλιόσπορο, καλοκυθόσπορο, λιναρόσπορο και βρώμη.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχਾਲος

Ημερομηνία: Πα 03/12/2021

Ώρα : 17.30 – 21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

✍ Your Suggestion

ΠΙΤΑΚΙΑ ΚΟΥΡΟΥ**WEBINAR****26,90€**

Αγαπημένο σνακ για όλες τις ώρες, δημοφιλές είδος για πάρτυ, κέρασμα, ελαφρύ μεσημεριανό, όπως και να το πείτε, τα πιτάκια αποτελούν από τα πιο εμπορικά είδη σε φούρνους, αρτοζαχαροπλαστεία και catering.

Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε τόσο στην ζύμη κουρού και στο ψήσιμό της, όσο και στις γεμίσεις, προκειμένου να δημιουργήσουμε πιτάκια πολύ γευστικά, που συντηρούνται εύκολα και δίνουν εύρος στις προτιμήσεις μας.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Ζύμη κουρού – τεχνικές – ψήσιμο

Γεμίσεις: τυριού, κιμά, ζαμπόν-τυρί-σπανάκι, πατάτας, λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Δε 13/12/2021

Ώρα : 17:00 – 19:00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ Chef's choice



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

WEBINAR

26,90€

Απαραίτητο σε ένα γιορτινό τραπέζι θεωρείται από πολλούς μια χειροποίητη πίτα από κάποιο μέρος την χώρας μας. Ένα μάθημα γεμάτο παράδοση και γιορτινή ατμόσφαιρα που κανείς δεν πρέπει να χάσει. Μια γευστική αναδρομή στα γαστρονομικά ήθη και έθιμα του τόπου μας.

Στόχος του μαθήματος είναι να μας εκπαιδεύσει στις πιο γνωστές παραδοσιακές Χριστουγεννιάτικες πίτες, ώστε να γνωρίσουμε τις τεχνικές και να μπορούμε να αναπαράγουμε στα επόμενα χρόνια την γαστρονομική παράδοση του τόπου μας.

Δημιουργούμε ζουμερή νησιώτικη κρεατόπιτα με χειροποίητο φύλλο από την Κεφαλονιά και μια ιδιαίτερη πίτα από τα γραφικά Γρεβενά με γέμιση άγριων μανιταριών.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Ημερομηνία: Σα 11/12/2021

Ώρα :14:30 -16.30

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

 Your Suggestion



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ & ΓΝΩΣΗ ΣΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**MASTERCLASS – ADVANCED - ΤΕΧΝΙΚΑ****ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ I
ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****Ειδική Τιμή για 2021
από 100€ -> 85€**

Τεχνικό σεμινάριο που επικεντρώνεται στα παραδοσιακά γλυκά των γιορτών και συμπεριλαμβάνει τα άπαντα των σιροπιαστών χριστουγεννιάτικων γεύσεων. Από το ζύγισμα των υλικών, στο σωστό σιρόπιασμα, στα ιδιαίτερα αρωματικά μπαχαρικά, αλλά και την συνταγή του μπισκότου, εξασκούμαστε στα 4 πιο εμπορικά είδη μελομακάρων και συζητάμε προβλήματα που μπορεί να παρουσιαστούν κατά την εκτέλεσή τους:

Κλασσικά μελομακάρονα**Γεμιστά μελομακάρονα****Μελομακάρονα με επικάλυψη σοκολάτας****Μελομακάρονα με μαλτιτόλη**

Επιπλέον, στο σεμινάριο παρουσιάζονται νηστίσιμα παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά που διαδόθηκαν από την Ανατολή και έγιναν δημοφιλή τις μέρες των Εορτών. Περιλαμβάνουν διαφορετικές τεχνικές, αλλά τα ζεστά αρώματα των μπαχαρικών σε διαφορετικά μείγματα με κανέλα, γαρίφαλο, πορτοκάλι και ξηρούς καρπούς τα καθιστούν περιζήτητα. Στις πρακτικές εφαρμογές τους περιλαμβάνονται:

Φινίκια**Ισλί (Ιτσλί)****Σεκέρ Παρέ**

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Μιχάλης Σαράβας

Ημερομηνία: Δε 22/11/2021

Ώρα: 12:00-18:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Βασικές Αρχές
Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Πόντοι Εξαργύρωσης: δεν
εξαργυρώνεται με
πόντους

Επίπεδο: Masterclass

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6
άτομα + Προπληρωμή

🌟 Chef's choice



**ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ II
ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****Ειδική Τιμή για 2021
από 100€ -> 85€**

Σε ένα σεμινάριο master class θα εκπαιδευτούμε σε Χριστουγεννιάτικα παραδοσιακά γλυκά με λύσεις για κάθε επαγγελματία.

Κουραμπιέδες - 3 διαφορετικά είδη: βανίλια, αμυγδάλου, σοκολάτας. Σημαντικό στην επιτυχία τους είναι το αρωματικό βούτυρο, τα καλοκαβουρδισμένα αμύγδαλα, η σωστή θερμοκρασία ψησίματος. Την πατρότητα του διεκδικεί το Λίβανο, αλλά είναι διαδεδομένοι σε Ελλάδα, Τουρκία και Βαλκανικές χώρες. Αφοσιωνόμαστε στον ιδιαίτερα αρωματικό χαρακτήρα τους, την εύθρυπτη υφή τους και την γεμάτη γεύση.

Τσουρέκια - 3 διαφορετικά είδη: κλασσικό, γεμιστό, με επικάλυψη. Εξετάζουμε πώς μπορούμε να κάνουμε ακόμη πιο εορταστικά και γευστικά τα τσουρέκια. Την εορταστική νότα ενισχύουν η διακόσμηση και τα αρώματά που αναδύονται από τα ιδιαίτερα υλικά και τα Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία, όπως και η ιδιαίτερη αφράτη, μαστιχωτή υφή τους. Το πιο σημαντικό είναι όμως το σωστό ζύμωμα, η ξεκούραση σε σωστή θερμοκρασία και η τέλεια συνταγή.

Βασιλόπιτας - 2 διαφορετικά είδη: cake και κλασσική ή αλλιώς «Πολίτικη», «Σμυρνέικη». Βασιλόπιτα, κατά το Ελληνικό έθιμο, ονομάζεται η πίτα που παρασκευάζεται παραμονή της Πρωτοχρονιάς περιέχει ένα χρυσό φλουρί (νόμισμα) που σύμφωνα με την παράδοση θα φέρει καλή τύχη σε αυτόν που θα το βρει. Μπορεί να είναι ένα αρωματικό εμπλουτισμένο cake ή ένα κομψό, στιβαρό τσουρέκι με μείγμα αρωματικών και μπαχαρικών, όπου η ζύμη του παρασκευάζεται με πιο γλυκό χαρακτήρα, διαφοροποιώντας το αποτέλεσμα από την κλασσική εκτέλεση.

Το σεμινάριο είναι demonstration.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος
Μιχάλης Σαράβας

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα + Προπληρωμή

Ημερομηνία: Δε 06/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: δεν
εξαργυρώνεται με
πόντους

Ώρα: 12:00-18:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Βασικές Αρχές
Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice



RUBY gourmandize au champagne

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

55€

Σοκολάτα ruby, έχει καταχωρηθεί πλέον ως ο «τέταρτος τύπος σοκολάτας», το άρωμα, η γεύση και το φυσικό ροζ χρώμα του έχουν εντυπωσιάσει από την πρώτη μέρα που παρουσιάστηκε στο κοινό, σε μια ιδιωτική «μυστική» εκδήλωση το 2017.

Ο καρπός ευδοκίμει σε χώρες όπως η Βραζιλία, το Εκουαδόρ και η Ακτή του Ελεφαντοστού. Η Ruby διαφέρει χρωματικά αλλά και γευστικά από τις γνωστές μορφές καρπών σοκολάτας και παραμένει ένα φυσικό προϊόν που το χρώμα της προέρχεται καθαρά από την διαδικασία παραγωγής της. Είναι φρέσκια, έντονη και ελαφρά γλυκώξινη. Το νέο αυτό προϊόν ανταποκρίνεται πλήρως στις απαιτήσεις των artisans της σοκολάτας αλλά και των σεφ, χαρίζοντάς τους ένα νέο πεδίο δημιουργικότητας και έναν νέο τρόπο για να εκφράσουν τη μαεστρία και τη δεξιοτεχνία τους

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε έναν απροσδόκητο συνδυασμό γεύσεων που δεν έχουμε ξαναγευτεί. Το Ruby είναι αναμφισβήτητα ένα gourmandize επιδόρπιο! Η προετοιμασία απαιτεί αρκετές τεχνικές: διαδικασίες για biscuit και ο σωστός τρόπος αρωματισμού με φυσικά υλικά, ανάλυση διαφορών από τον Βιεννέζικο σπόγγο. Δίνουμε γεύση με αλκοόλ στην mousse και εκπαιδευόμαστε σε punch βατόμουρο. Ετοιμάζουμε αφράτα ζαχαρωτά marshmallow φράουλας και flocage από σοκολάτα ruby θα ολοκληρώσουν το μοντέρνο επιδόρπιο με το εντυπωσιακό ροζ χρώμα.

Τεχνικές τις οποίες εξασκούμε:

Biscuit λεμόνι madeleine | Βιεννέζικος σπόγγος | Παλέτα ρυζιού με φράουλες | Παλέτα κόκκινων φρούτων | Mousse ροζ σαμπάνιας | Punch βατόμουρου | Marshmallow φράουλας | Flocage ruby σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελάχιστη Συμμετοχή: 6 άτομα + Προπληρωμή

Ημερομηνία: Τρ 14/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Demonstration

Πόντοι Εξαργύρωσης: δεν εξαργυρώνεται με πόντους

Ώρα : 17:00-21:30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Επίπεδο: Masterclass

★ Chef's choice

ΤΟ ΜΗΛΟ ΤΗΣ ΕΡΙΔΟΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Έριδα, αδερφή του Άρη και κόρη της Νύχτας, ήταν θεά της ζήλιας και της διχόνοιας... Το μήλο της έγινε γνωστό ως υπεύθυνο για την αρχή του Τρωικού Πολέμου. Το επιδόρπιο που θα παρουσιάσουμε σε αυτό το σεμινάριο έχει όλες τις τεχνικές για να μπορεί να σταθεί σε ένα εστιατόριο Michelin και να προκαλέσει ανάλογες αντιδράσεις. Μπορεί να αποδοθεί σε όλους τους χρωματισμούς ανάλογα την περίπτωση, ωστόσο το κόκκινο είναι αυτό που συναρπάζει.

Στο σεμινάριο αυτό μαθαίνουμε 5 διαφορετικές για την σύσταση του επιδορπίου, ενώ παράλληλα εκπαιδευόμαστε στο φορμάρισμα των υλικών για να αποδοθεί το σχήμα του και στο glacage για να χαρίσουμε αυτό το λαμπερό κόκκινο χρώμα.

Στις τεχνικές του μαθήματος: Cremeux αμυγδάλου με κατσικίσιο τυρί, νέκταρ μελιού, σπόγγος αμυγδάλου, croustillant μέλι-καρύδι, cremeux καραμέλας είναι οι τεχνικές που θα εντυπωσιάσουμε με την βοήθεια του Pastry Chef.

Ένα επιδόρπιο θα είχε το σχήμα μήλου και το λαμπερό του χρυσό χρώμα θα εντυπωσιάσει σε κάθε περίπτωση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 19/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Demonstration με βοήθεια

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 17:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΕΠΟΧΙΑΚΑ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ**PANETTONE-PANDORO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση ψωμιού και τσουρεκιού, σήμα κατατεθέν των Χριστουγέννων για την Ιταλία. Η πρώτη εκδοχή της καταγωγής του θέλει μια μοναχή, να δίνει τροφή στους φτωχούς και άστεγους, έχοντας λίγα υλικά αντί να φτιάξει ψωμί, έκανε ένα γλυκό. Η άλλη εκδοχή στηρίζεται στον μύθο ότι ένας Μιλανέζος αρτοποιός έπρεπε να προσφέρει σε έναν Λουδοβίκο ψωμί.

Ο αρτοποιός έπρεπε να προσέχει στο ψήσιμο, όμως τον πήρε ο ύπνος και έκαψε το ψωμί.

Σκέφτηκε να προσθέσει **μέλι, σταφίδες, και ζαχαρωμένα φρούτα και έτσι έκανε ένα γλυκό ψωμί και το παρουσίασε σαν ψωμί του Τόνι (Pan di Toni).**

Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για την παρασκευή του πιο αφράτου και εντυπωσιακού panettone.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 08/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Δε 13/12/2021

Πρακτική

Ώρα : 10:00 – 14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

17:00 – 21:00

LINZER TORTE & ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ**WEBINAR****26,90€**

Linzer torte, παραδοσιακό Αυστριακό γλυκό με ζύμη τάρτας και μαρμελάδα. Θυμίζει σε εμφάνιση πολύ την δικιά μας πάστα φλώρα ή όπως λεγόταν παλιότερα πάστα φρόλα. Σε αυτό το τεχνικό σεμινάριο θα δούμε τις διαφορές ανάμεσα σε αυτά τα πολυσυζητημένα γλυκά με έμφαση στις λεπτομέρειες που όμως κάνουν την διαφορά.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε: στην αφράτη pate sambler, μια βουτυρένια τραγανή ζύμη αρωματισμένη με κανέλα, όπου δένει ιδανικά με μαρμελάδες φρούτων. Βλέπουμε τις διαφορές από την κλασική πάστα φλώρα και πως θα μπορούσαμε να συνδυάσουμε σε διαφορετικές παρασκευές μας. Οι μαρμελάδες και τα ζελέ φρούτων είναι σημαντικό κομμάτι της ζαχαροπλαστικής με ιδιαιτερότητες σε υφές και αρώματα.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

1) Linzer: ζελέ βατόμουρου, pate sambler με κανέλα, γλάσο

2) Πάστα Φλώρα: μαρμελάδα φράουλα, πάστα φλώρα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 10/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00-13:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ**WEBINAR****26,90€**

Τι μπορεί να κάνει ακόμη πιο εορταστικά και γευστικά τα τσουρέκια? Την εορταστική νότα ενισχύουν η διακόσμηση και τα αρώματά που αναδύονται από τα ιδιαίτερα υλικά και τα Χριστουγεννιάτικα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές, επικαλύψεις και γεμίσματα για την παρασκευή 2 γεμιστών τσουρεκιών.

Παρασκευάζουμε αφράτο τσουρέκι με **γέμιση κάστανου και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος**, αλλά και με **γέμιση κρέμα φυστίκι και φρούτα του δάσους**.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 10/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.30 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Best Seller**



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Χριστουγεννιάτικες σοκολατένιες τρούφες! Το πιο επιτηδευμένο κέρασμα. Εκπαιδευόμαστε στην άψογη εκτέλεση του γκανάζ (αν θέλουμε να πετύχουμε τις τέλειες τρούφες) και στο εξαιρετικό αρωμάτισμά του.

Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει σε γεμίσεις και πώς αυτές δένουν υπέροχα με την χροιά της σοκολάτας. Εξαιρετικός στις τρούφες, ο Pastry Chef δεν θα μείνει μόνο στην παρασκευή των σικάτων εορταστικών τρουφών, αλλά θα προχωρήσει σε σημαντικές γνώσεις που θα σας βοηθήσουν να εξελίξετε τις γνώσεις σας σε σοκολατάκια και τρουφάκια. Επιλέγουμε 3 είδη σε τρούφες, γεμίζουμε και αρωματίζουμε με κάστανα, έλαιο μαύρης τρούφας, αλλά και πικάντικο ginger!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 16/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

PUDDINGS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η λέξη πουτίγκα για τους Αγγλοσάξωνες μπορεί να χαρακτηρίσει γλυκίες και αλμυρές βουτυράτες, νωπές και αρωματικές εκδοχές, ενώ για τους Αμερικάνους η λέξη πουτίγκα χαρακτηρίζει ένα είδος custard cream. Η ιστορία της ξεκινάει από το Μεσαίωνα και μάλλον από εργατικά νοικοκυριά που έπρεπε να χρησιμοποιήσουν ότι έχουν μέσα στο σπίτι τους.

Σε αυτό το εκπαιδευτικό σεμινάριο θα προχωρήσουμε με την Αγγλική πουτίγκα, ζουμερή και απολαυστικά μυρωδάτη σε 4 διαφορετικές εκδοχές.

Θα επιλέξουμε απλά αρωματικά υλικά και θα εκπαιδευτούμε στις τεχνικές του να διαχειριζόμαστε και να αποδίδουμε στο μέγιστο τις δυνατότητες τους.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Βούτυρο & Καραμέλα | Μήλα, αμύγδαλα & μπαχαρικά | Μπανάνα & σοκολάτα | Σύκα & Πεκάν με πιπέρι

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 17/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00 – 14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

🔴 Chef's choice

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Σύμβολο της Πρωτοχρονιάς που έχει αμέτρητες παραλλαγές! Το σύνηθες ζητούμενο είναι η υφή της: οι περισσότεροι άνθρωποι θέλουν την βασιλόπιτα αφράτη, αλλά και ο παράγοντας άρωμα έχει τον δικό του μοναδικό ρόλο στην επιλογή της.

Μαθαίνουμε τα σωστά βήματα και μυστικά για το τέλειο εορταστικό γαρνίρισμα που θα κάνει το γλύκισμα μας να κλέψει τις εντυπώσεις τόσο από γεύση όσο και από εμφάνιση.

Δύο εκδοχές, η κλασσική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι που δίνει άλλη διάσταση στην γεύση της, καθώς και η αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής!

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 21/12/20251

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



BUCHE MOGADOR BY PIERRE HERME

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,00€

Μόνο το όνομα του πιο γνωστού Γάλλου ζαχαροπλάστη και σοκολατοποιού Pierre Herme φτάνει για να είμαστε σίγουροι για την μοναδική γεύση του κορμού με φρούτα του πάθους και αρώματα βανίλιας Μαδαγασκάρης που θα διαχειριστούμε σε ένα πολύ τεχνικό μάθημα.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε: σε μια διαφορετική τεχνική με το biscuit για να ξεφύγουμε από τον κλασικό κορμό, αλλά και σε διαφορετικά αρωματισμένα σιρόπια και την σωστή ποσότητα που θα χρησιμοποιήσουμε για να δημιουργήσουμε ισορροπία στο επιδόρπιο. Η τεχνική για γκανάζ σοκολάτας γάλακτος είναι σημαντική για να σταθεί σωστό το επιδόρπιο σε φόρμα.

Biscuit Cuillere | Γκανάζ σοκολάτας γάλακτος και φρούτων του πάθους | Σιρόπι φρούτων του πάθους | Σιρόπι καραμελωμένης βανίλιας | Ανανάς σε καραμελωμένο σιρόπι βανίλιας | Κελύφη Macaron | Σως σοκολάτας | Narrage σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 22/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 12:00-15:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΧMAS BABA O RUM

WEBINAR

27,00€

Η Gastronomie Larousse αναφέρει ότι ο εξόριστος βασιλιάς της Πολωνίας τον 18^ο αιώνα είχε την ιδέα να μουσκέψει σε σιρόπι με ρούμι ένα αποξηραμένο Gugelhupf, κέικ παρόμοιο με το baba. Μια άλλη εκδοχή είναι ότι ο Stanislaus έφερε από ένα ταξίδι του ένα baba και αφού είχε στεγνώσει ένας από τους ζαχαροπλάστες του το περιχύσανε με ένα απολαυστικό σιρόπι με αλκοόλ. Το συνδύασε με μια ανάλαφρη κρέμα πατισερί και έτσι έχουμε το εντυπωσιακό baba o rum.

2 απολαυστικές συνταγές και πολύ πρωτότυπες ιδέες για τα γιορτινά τραπέζια σας.

Σε αυτό το μάθημα θα εντυπώσουμε στα μυστικά για ένα ζουμερό baba, βουτηγμένο στο ιδανικό αρωματισμένο με αλκοόλ σιρόπι και συνδυασμένο με κρέμα γεμάτη με χριστουγεννιάτικα αρώματα.

Η δεύτερη συνταγή μας είναι με κρέμα αρωματισμένη με το ρόδο του israhan. Η ιδιαιτερότητα εντοπίζεται στο άρωμα, καθώς τα ροδοπέταλα από τους κήπους του Israhan θα δώσουν κυρίαρχο τόνο. Μια εξαιρετικά αρωματική και εκλεπτυσμένη σύνθεση στο σύνολό της.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 22/ 12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller



ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ & ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Με βάση την σοκολάτα, δύο γλυκά φαίνεται ότι κυριαρχούν στις προτιμήσεις μας. Αν και φαινομενικά παρεμφερή, ωστόσο είναι διαφορετικά μεταξύ τους, τόσο στην σύνθεση όσο και στην εκτέλεσή τους. Το σεμινάριο έχει στόχο να εντρυφήσει στην τεχνική διαδικασία που τα κάνει τόσο αγαπητά, αλλά και άρτια ζαχαροπλαστικά.

Σοκολατόπιτα, το απόλυτο σοκολατένιο γλυκό που έχετε δοκιμάσει ποτέ! Πρακτικά δεν συγκαταλέγεται ούτε στα κέικς, ούτε στα σουφλέ, ούτε στις τάρτες, ούτε στις πίτες. Ακολουθεί την δική της τεχνική εκτέλεση στην ζύμη πριν ψηθεί, σιροπιαστεί και καλυφθεί με γλάσο σοκολάτας.

Υγρό κέικ σοκολάτας! Το απόλυτο υγρό κέικ με ρευστή σοκολάτα, έχει την δική του τεχνική λογική.

Εμπορικά και τα δύο γλυκά έχουν το μερίδιο αγάπης από τους καταναλωτές.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 05/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Pastry Chef's choice

ΖΕΣΤΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ (ΡΟΦΗΜΑ)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Βελούδινη ζεστή σοκολάτα το ιδανικό ρόφημα για τις κρύες νύχτες του χειμώνα, για να ζεστάνει την παρέα αλλά και να αναζωογονήσει την διάθεση μας.

Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική για την σωστή διαχείριση της σοκολάτας από την αρχή. Ρευστή ή όχι, με αρώματα ή μπαχαρικά, απλή ή viennoise.

Απλή | Κλασική viennoise | Italian choco | Winter spices | Coffee | Καραμελωμένο ποπκορν

Εκπαιδευτής Chef : Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 19/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00 -14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✍ Your Suggestion

ARTISANAL ΠΛΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ & WEBINAR

31,90€ Δ, 29,90€ W

Σοκολατένιες πλάκες με χειροποίητες διαδικασίες και ρομαντικούς συνδυασμούς που ξυπνούν γεύσεις που έχουμε νοσταλγήσει.

Στο σεμινάριο αυτό μαθαίνουμε τις βασικές αρχές παρασκευής της κλασικής σοκολατένιας πλάκας, προκειμένου να αποκτήσουμε τις δεξιότητες που απαιτούνται στην δημιουργία αυθεντικών χειροποίητων γεύσεων. Εκπαιδευόμαστε στην σωστή σύσταση της μπάρας για να μπορεί να σταθεί ως πλάκα και να παραμείνει αναλλοίωτη για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά και στην δημιουργία γεύσεων που δημιουργούν νοσταλγικές επιθυμίες.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος, χρησιμοποιούμε 4 διαφορετικές σοκολάτες (bitter, γάλακτος, λευκή και ruby) και γεμίζουμε με τις παρακάτω γεύσεις:

Τριαντάφυλλο & φιστίκια | Ιβίσκος, τσίλι & μέντα | Goji Berries & Φρούτα του δάσους | Μπισκότα βανίλιας και cranberries

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 23/11/2021 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ
Σα 20/11/2021 WEBINAR

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00 -14:00 ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ
12:00-14:00 WEBINAR

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΓΕΜΙΣΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

WEBINAR

26,90€

Ο ακαταμάχητος συνδυασμός της σοκολάτας όταν γεμίζεται με φρούτα, λικέρ και ξηρούς καρπούς χαρίζει ένα βιρτουόζικο αποτέλεσμα που ξετρελαίνει τον ουρανίσκο. Ότι δίνει γεύση στα σοκολατάκια έχει σχέση κυρίως με την ποιότητα της σοκολάτας, το στρώσιμο της και το φίνο γέμισμα της.

Το μάθημα αυτό έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει τόσο στην χρήση της σοκολάτας, όσο και στις γεμίσεις που μπορεί να δεχθεί από τα αρώματα ενός λικέρ, αλλά και πώς αυτές δένουν υπέροχα μεταξύ τους.

Επιλέγουμε 3 είδη σοκολάτας με κουβερτούρα, γάλακτος και λευκή, στρώνουμε και γεμίζουμε καθεμία με φρούτα, ξηρούς καρπούς και μέλι, αφήνοντας το λικέρ να μαρινάρει και αρωματίσει τις γεύσεις.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 24/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00 – 13:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

 **Your Suggestion**

CHOCOLATE & COFFEE CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Πως μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τους μαγικούς καρπούς του καφεόδεντρου στην ζαχαροπλαστική. Ένα μάθημα με τις αρχές για να απολαύσουμε σωστά τα έντονα αρώματα του καφέ σε διάσημες ζαχαροπλαστικές συνταγές, οι οποίες βασίζονται στις αρχές των cakes.

Τα αρώματα του φρεσκοψημένου καφέ και της βουτυρένιας αίσθησης ενός cake συνταιριάζουν με την σοκολάτα και το κακάο για να μας δώσουν 3 ιδιαίτερες προτάσεις

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Chocolate coffee cake | Opera cake | Tiramisu cake

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 30/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 18:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΠΡΑΛΙΝΕΣ & BONBONS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ένα μάθημα με δύο μοναδικά σοκολατένια αντικείμενα: Από την μία Pralines, με πολλές διαφορετικές γεμίσεις, αγαπημένες σε όλους. Οι πιο γνωστές είναι οι περίφημες Βελγικές και θεωρούνται το ιδανικό κέρασμα σε ιδιαίτερες περιπτώσεις. Η απαλή σοκολάτα που λειώνει απαλά και αναμιγνύεται με αρώματα της γέμιση της, έχει καθιερώσει τις πραλίνες ακαταμάχητες. Από την άλλη τα BonBons σοκολατάκια που γεμίζουν θελκτικά το στόμα...

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στις διαφορές που έχουν οι πραλίνες από τα bonbons, αλλά και στις τεχνικές : στο στρώσιμο της σοκολάτας, γεύσεις και γεμίσεις που θα συμπληρώσουν τις γεύσεις αλλά και τεχνικές για να δημιουργήσετε τις δικές σας πραλίνες και bonbons.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Τρούφες με κονιάκ | Τρούφες Τζιαντούγια | Τρούφες με φρούτα και μαρμελάδα | Μουσκάντινα σουμάδας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 07/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 11:00 -14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



TRIPLE CHOCOLATE CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Ονειρεμένα, αφράτα, υγρά, εξαιρετικά ψημένα, ενοχικά νόστιμα με διαφορετικές στρώσεις και γεύσεις σοκολάτας.

Το μάθημα επικεντρώνεται στην δημιουργία σοκολατένιων cakes που χρησιμοποιούν διαφορετικές υφές σοκολάτας, ώστε να αποδώσουν την ιδιαίτερα λιχουδιαστή αίσθηση.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Cake με 3 διαφορετικές στρώσεις

Cake σκάκι

Bundt Cake με Baileys

Εκπαιδευτής Chef : Διαμαντόπουλος

Στέφανος

Ημερομηνία: 16/12/2021

Ώρα : 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ **Chef's choice**

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΚΑΣΤΑΝΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Ο αγαπημένος κορμός σοκολάτας στην Χριστουγεννιάτικη έκδοση του με σεράνο κρέμα κάστανο, αφράτη μους βανίλιας, μους έντονης πικρής σοκολάτας και γαρνιρισμένη με ζουμερά μαρασκίνο. Ονομάζεται επίσης La Buche de Noel ή Yule Log. Την θέση του μπισκότου παίρνει το λαχταριστό biscuit roulade, ενώ όλο το γλυκό σε σχήμα κορμού δέντρου έχει επικάλυψη κρέμας και άχνη στο πασάλισμα. Το απίστευτο αυτό γλυκό δέχεται κομψές προτάσεις διακόσμησης και πολλές εναλλακτικές στις γεύσεις του.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκήσουμε τις γνώσεις και δεξιότητές μας στην παρασκευή κορμών με την τεχνική του biscuit roulade, αλλά και τις περίτεχνες γεμίσεις που μπορεί να δεχτεί!

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Σεράνο κρέμα κάστανο | αφράτη μους βανίλιας | μους έντονης πικρής σοκολάτας | γαρνιρισμένη με ζουμερά μαρασκίνο | Biscuit roulade | επικάλυψη κρέμας και άχνης στο πασάλισμα

Εκπαιδευτής Chef Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πα 17/12/2021

Ώρα : 18:00 – 21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

✓ **Best Seller**

ΓΛΥΚΑ ΤΥΡΙΟΥ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Τα τυριά αποτελούν μία ιδανική βάση για πολλές ζαχαροπλαστικές παρασκευές. Εκτός ότι δίνουν σύσταση και δομή σε κρέμες και μους, χαρίζουν βάθος, πλούτο και γεύση. Οι ιδιαίτερες πρωτεΐνες του τυριού έχουν αρωματικές ιδιότητες, όπως αυτή της καραμέλας, του μελιού, της καστανής ζάχαρης και δομή που μπορεί να ενισχύσει την σύσταση οποιουδήποτε γλυκού, αλλά και τις ιδιότητες για να αντικαταστήσει υλικά σε νέες δημιουργίες

Στο μάθημα αυτό μέσα από 4 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές ανακαλύπτουμε τον τρόπο με τον οποίο τα τυριά παίζουν τον δικό τους ρόλο στην ζαχαροπλαστική, αλλά και παρατηρούμε τις ιδιότητες τους κατά την παραγωγή.

Στις πρακτικές εφαρμογές του μαθήματος:

Τάρτα τυριού με φρέσκα φρούτα | Ωμοφαγικό με φρούτα και τυριά | Marble τυριού με φρούτα | Μους με τυριά και φρούτα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 15/12/2021

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

★ **Chef's choice**



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ**ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: 5/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Αφιέρωμα:

Πρακτική

Ώρα : 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

Χορηγός:

KAZANDIBI | TAVUK GOGSU | KUNEFE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Kazandibi είναι τούρκικο επιδόρπιο, όπου ουσιαστικά σημαίνει το «ξύσιμο του καζανιού». Γίνεται αποκλειστικά με βουβαλίσιο γάλα, πλούσιο σε γεύση. Δεν υπάρχει μυστική συνταγή αλλά αυτό που μεταφέρουν από γενιά σε γενιά είναι η σωστή τεχνική για το καραμέλωμα, να μην πικρίσει αλλά να μας δώσει έντονη την γεύση της καμένης κρέμας.

Tavuk göğsü, το αρχοντικό γλυκό της Ανατολής. Tavuk σημαίνει κότα, και πράγματι η συγκεκριμένη συνταγή γίνεται με βρασμένο στήθος κοτόπουλου. Ένα πολύ γευστικό επιδόρπιο. Τυχαία νομίζετε ήταν το αγαπημένο γλύκισμα των Σουλτάνων του Τοπ Κατί;

Kunefe, παραδοσιακό αραβικό επιδόρπιο με στρώσεις τυριού, πολύ γνωστό και στην Ελλάδα αν και δεν έχουμε την δυνατότητα να βρούμε το τυρί που χρησιμοποιούν, δίνουμε το ίδιο αποτέλεσμα με μικρές παραλλαγές.

Η τέχνη είναι στο άρτιο δέσιμο στο σιρόπι, στην σωστή θερμοκρασία ψησίματος και στην απόλυτη γεύση.

Το αποτέλεσμα θέλουμε να λειώνει στο στόμα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 17/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller**KOUGLOF & QUINN AMAGN****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

2 πολύ έξυπνες ιδέες για κλασικά Χριστουγεννιάτικα γλυκά: Το Gugelhupf ή Guglhupf ένα αυθεντικό γλυκό της Αλσατίας ή kouglof κατά τους Γάλλους είναι ένα κέικ με βάση τη μαγιά και τις σταφίδες, που παραδοσιακά ψήνεται σε ένα διακριτικό κυκλικό καλούπι. Παραδοσιακά σερβίρεται σε μεγάλες εκδηλώσεις, αρωματισμένο με ροδόνηρο και αμύγδαλα.

Kouign amann, ποτέ δεν ξεχνάς την γεύση από το καραμελωμένο και βουτυρένιο kouign amann. Εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της σφολιάτας και στο σωστό (και ιδιαίτερο) ψήσιμο της για να μας δώσει αυτό το υπέροχο γλύκισμα. Το πρώτο kouign amann χρονολογείται από το 1860, αλλά έγινε πολύ γνωστό το 2014 από το The Great British Bake Off.

Εξασκούμεστε σε κλασικά γλυκά της ζαχαροπλαστικής τέχνης:

Kouglof | Kouign amann

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 23/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

✓ Best Seller

ΤΟΥΡΤΑ-ΠΑΣΤΑ-ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**ΤΟΥΡΤΑ CHICAGO**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Στο άκουσμα της λέξης Chicago ο νούς πάει στο προφανές, στην πόλη των ανέμων, αλλά και στο αμαρτωλό παγωτό... ανάμνηση των παιδικών χρόνων! Το δημοφιλές παγωτένιο γλύκισμα δημιούργησε την λαχταριστή τούρτα Chicago, η οποία απολαμβάνεται και τους κρύους μήνες του έτους.

Ένα πραγματικό ηφαίστειο σοκολάτας σε ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές και tips για τις γευστικές εκρήξεις που θα ακολουθήσουν. Αρωματικό και σοκολατένιο brownies, ανάλαφρη μόκα και βελούδινη κρέμα σοκολάτας γάλακτος.

Βάση brownies | Μοκα | Σοκολάτα γάλακτος | Σοκολατένια swirls

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 26/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Ώρα : 18:00 -21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

PISTACCHIO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση. Με βάση ένα μοναδικό υλικό, το φιστίκι, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Για την παρασκευή απαιτούνται 5 τεχνικές οι οποίες συνθέτουν έντεχνα το επιδόρπιο.

Ετοιμάζουμε biscuit φιστίκι, το οποίο αποτελεί την βάση του γλυκού, ενώ για την γέμισή του απαιτείται η προετοιμασία crème brulee φιστικιού, bavaroise βατόμουρο, συμπυκνωμένο κουλί βατόμουρου και βελούδινη μους ινδοκάρδου.

Coulis βατόμουρου | biscuit φιστίκι | bavaroise βατόμουρο | mousse ινδοκάρδου | crème brulee φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 09/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Ώρα : 11.00 – 14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

MACADEMIA NUTS ΤΟΥΡΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Εξαιρετικό πολυστρωματικό επιδόρπιο με βάση τα γευστικά μακαντέμια. Ο συνδυασμός αυτού του εξωτικού ξηρού καρπού με άλλα υλικά και μπαχαρικά θέλει προσοχή για να κρατήσει και να αναδείξει τα αρώματα του. Μία τούρτα που δεν συναντάμε συχνά, καθώς τα μακαντέμια απαιτούν ιδιαίτερες συνθήκες για την καλλιέργεια τους, γεγονός που τα καθιστά ένα ακριβό υλικό. Ωστόσο, η γεύση τους είναι υπέροχα πλούσια, ήπια, κρεμώδης, λεπτή, βουτυράτη με βελούδινη υφή, χαρίζοντας εξαιρετικά επιδόρπια.

Η Macadamia nuts τούρτα είναι ένα πολύ γευστικό γλυκό που αξίζει της προσοχής μας! Επικεντρωνόμαστε σε τεχνικές που μας δείχνουν την διαχείριση και επεξεργασία του ξηρού καρπού για να μας δώσει την υπέροχη αυτή τούρτα.

Εκπαιδευόμαστε στις παρακάτω τεχνικές:

Μπισκούι μακαντέμια | Πραλίνα μακαντέμια | Μους τονκα | Γλασαζ καρμελα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 20/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00 – 14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**VEGAN & GLUTEN FREE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ο συνδυασμός των επιλογών vegan απ' όπου εξαλείφονται τα γαλακτοκομικά και τα ζωικά προϊόντα μαζί με την απουσία γλουτένης δημιουργεί έναν σοβαρό περιορισμό α υλών στην ζαχαροπλαστική και ακόμα έναν πιο δύσκολο στην δημιουργία και στην εφαρμογή της σύστασης των επιδορπίων. Ωστόσο, αυτή η πρόκληση μπορεί να αποτελέσει και ένα πλεονέκτημα για εναλλακτικές ζαχαροπλαστικές παρασκευές που λόγω της απουσίας τους σε πρωτεΐνες και γλουτένη, γίνονται πιο υγιεινές και απλές.

Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε την επίδραση της απουσίας α υλών που δίνουν σύσταση σε κλασικές συνταγές και αντικαθιστούμε με εναλλακτικά υλικά για να δημιουργήσουμε 3 εξαιρετικές προτάσεις.

Εξασκούμαστε στις παρακάτω ζαχαροπλαστικές εφαρμογές:

Cake κάστανο

Μηλόπιτα με ginger & κανέλα

Παστάκια φουντουκιού με dulce de leche frosting

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 05/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 18:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΩΜΟΦΑΓΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Η διατροφική τάση της ωμοφαγίας, η οποία απαιτεί την χρήση άψητων και ακατέργαστων α υλών για τις παρασκευές της ζαχαροπλαστικής έχει δημιουργήσει πληθώρα προτάσεων για το ειδικό κοινό που όλο και μεγαλώνει, απαιτώντας από τα ζαχαροπλαστεία να τα εντάξουν στα γλυκά τους.

Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε εκείνους τους τρόπους που τεχνικά μπορούν να δώσουν σύσταση, σώμα, πλούτο και γεύση σε υλικά που δεν πρέπει να ψηθούν, μαγειρευτούν ή η επεξεργασία τους ξεπεράσει τους 45°C.

Για τις ανάγκες του μαθήματος εξασκούμαστε στις παρακάτω παρασκευές:

Carrot Cake με frosting | Cheesecake με φρούτα του δάσους | Σοκολατένια ταρτάκια

Εκπαιδευτής Chef : Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 17/11/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα : 11:00 – 14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

VEGAN ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Νόστιμα, αφράτα τσουρέκια, υγιεινά, χωρίς γαλακτοκομικά, χωρίς αυγά, νηστίσιμα τσουρέκια! 3 νόστιμες και αθώες εκδοχές του αγαπημένου γλυκού αρτοποιασματός σε ειδικού τύπου συνταγές.

Κλασικό με γλυκά μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς | Γεμιστό με σοκολάτα, κόκκινα φρούτα και τσίλι | Γεμιστό με τριαντάφυλλο και φιστίκια

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 22/12/2021

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 17:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ιδανικός τρόπος εντατικής και μεθοδικής επιμόρφωσης για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση.

ONLINE ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ACTA

ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

ONLINE ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ACTA

ONLINE ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **990€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης ζαχαροπλαστικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές ζαχαροπλαστικής

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **920€**

13 εκπαιδευτικά σεμινάρια πρακτικής εκμάθησης μαγειρικής τέχνης

*παρέχεται δωρεάν το μάθημα ενημέρωσης για εξετάσεις, αξίας €50

ΔΙΑΖΩΣΗΣ ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ -Μόνο με προπληρωμή **200€**

5 εκπαιδευτικά σεμινάρια βασικές αρχές μαγειρικής



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 **250€**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ή ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ -Μόνο με προπληρωμή **190€**

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ -Μόνο με προπληρωμή **190€**



Τα πιστοποιητικά συνοπογράφονται από την ACTA (Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου) και τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος.



The Culinary Center & Cookery Club
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε 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.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που:
 - 1) δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - 2) 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΒΑΣΙΚΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ

