



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΗΣ-ΙΟΥΝΗΣ 2022



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 εκπαιδευτείτε 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 ισχύει 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



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ITALIAN PASTA BAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

3 παραδοσιακά πιάτα της Ιταλικής Κουζίνας με βάση την pasta και το ψήσιμο στον φούρνο! Κάθε ένα από τα πιάτα αυτά φέρει τον ρουστίκ χαρακτήρα της Ιταλικής επαρχίας και γεμίζει γεύση τις κουζίνες.

Εκπαιδευόμαστε σε ένα πιάτο γέννημα θρέμμα από τη Λιγουρία, το οποίο οι Ιταλοί χαρακτηρίζουν Grande Classico- τα Λαζάνια alla Portofino, τα οποία περιλαμβάνουν στρώσεις ζυμαρικών, σπιτικής πέστο βασιλικού και κρεμώδους σάλτσας μπεσαμέλ. Μαθαίνουμε τα κανελόνια di carne - το κατεξοχήν ιταλικό comfort φαγητό ζυμαρικών, τα οποία γεμίζονται με ένα πλούσιο, αργά μαγειρεμένο ραγού κρέατος, με κρεμώδη μπεσαμέλ και άφθονη παρμεζάνα και στη συνέχεια ψήνονται μέχρι να μαγειρευτούν και να ροδίσουν. Τέλος, εκπαιδευόμαστε στα ριγκατόνι imbottini – μία υπέροχη γεμισμένη συνταγή με ριγκατόνι, εμπνευσμένη από την Πούλια με ένα πλούσιο μείγμα από μορταδέλα, προβολόνη, μοτσαρέλα και ρικότα πριν το ψήσιμο με σάλτσα τομάτας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λαζάνια alla Portofino | Κανελόνια di carne | Ριγκατόνι Imbottini

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 18/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00 – 21.00

Επίπεδο: Basic

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΥΠΕΡΟΧΗ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ένα μάθημα Ελληνικής Γευστικής Υπεροχής μέσα από δύο μοναδικά πιάτα, τα οποία περιλαμβάνουν τεχνική και γευστική ανωτερότητα και αποδεικνύουν το μεγαλείο της Κουζίνας μας.

Το μενού επικεντρώνεται σε οικείες γεύσεις, με σύγχρονη ματιά και έμφαση στις τεχνικές, προκειμένου να αποδοθεί ένα άψογο αποτέλεσμα και μία γαστρονομική εμπειρία.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ουρά μόσχου με μελιτζάνες, μαρμελάδα τομάτας και μπεσαμέλ γιαούρτι | Αρνάκι μπούτι ψητό σε πεκορίνο Αμφιλοχίας με πουρέ και τσιπς σελινόριζας σε σάλτσα μαύρης μπύρας αρωματισμένη με κερδοκούκουτσο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
35

Ημερομηνία: Πε 19/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργ/σης:
130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic



GNOCCHI

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Μια απίστευτη νοστιμιά που οι περισσότεροι δεν την γνωρίζουμε. Τα νιόκι αν και τα θεωρούμε ζυμαρικά, είναι ωστόσο παρασκευή από πατάτα, σιμιγδάλι και αλεύρι! Τρεις μαγευτικές τεχνικές που θα αλλάξουν τον τρόπο που μαγειρεύετε. Σημασία έχει η τεχνική, τι πατάτες θα χρησιμοποιήσουμε, πού βάζουμε αυγό στις παρασκευές και άλλες τεχνικές απορίες που θα λυθούν σε αυτό το μάθημα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Gnocchi Parisienne με σάλτσα τομάτας και βασιλικό | Gnocchi Piedmontese με πέστο αρωματικών και κουκουνάρι | Gnocchi Romana με ραγού λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Χρήστος

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

80

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

ΚΡΑΣΟ - ΜΕΖΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Γευστικά πιάτα μεζεδοπωλείου που θέλουν αλκοόλ για να «σβήσουν» και παρέα για να «χωνευτούν»! Μία διαφοροποιημένη πρόταση για μενού το οποίο σηκώνει κρασί. Ξεφεύγουμε από τις κλασικές επιλογές και ετοιμάζουμε μία σειρά από πιάτα με διαφορετικά κρέατα και τεχνικές που θα σας δώσουν την έμπνευση που χρειάζεστε για τον απόλυτο κρασομεζέ!

Διαφορετικές τεχνικές για 4 δημοφιλείς παρασκευές κρεάτων και παρασκευασμάτων μαζί με τις ιδιαίτερες γαρνιτούρες τους. Στόχος είναι οι μαθητές να εκπαιδευτούν σε πιάτα τύπου μεζέ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Συκώτι μοσχαρίσιου με πατατάτο | Λουκάνικο χωριάτικο με ρέβα τουρσί και χειροποίητη μουστάρδα
Σουτζουκι με γλυκόξινα κρεμμύδια και τσιμένι| Μικρά κεμπάπ από κουνέλι με μπαχαρικά

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Απόκτησης: 35

Πόντοι

Εξαργ/σης: 130

Ώρα : 18.00 - 21.00

Επίπεδο:Basic

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΕΥΜΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η Ελληνική Κουζίνα βρίσκεται στο παγκόσμιο προσκήνιο, ιδίως αυτή την χρονιά με όλο και περισσότερους Chef να αναζητούν ιδέες για δημιουργικά μενού που συνδυάζουν κλασικές επιλογές με ένα παιχνίδισμα γεύσης. Το ζητούμενο είναι πιάτα που ξεχωρίζουν, τόσο για τα προϊόντα τους, όσο και για την γευστική ανωτερότητα.

Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας σε τεχνικές που μπορούν να ενισχύσουν την γεύση σε ένα μενού, προσφέρουν τις δικές τους νότες δημιουργικότητας και χαρίζουν γευστική μαγεία στην Ελληνική Κουζίνα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αγκινάρες και Πιπεριές ψητές γεμιστές με τυρί | Κιμαδόπιτα με χειροποίητο φύλλο | Χοιρινό με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα μαυροδάφνης| Επιδόρπιο γιαουρτιού με γλυκό καρότο

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 16/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα: 18.00 - 21.00

Επίπεδο:Basic



PASTA AL POMODORO

26,90€

Όταν πρόκειται για ζυμαρικά, η Ιταλία είναι αναμφισβήτητη η χώρα, όπου η pasta υπερέχει γευστικά. Ως οι μεγαλύτεροι παραγωγοί και καταναλωτές στον κόσμο - περίπου 25 κιλά ανά άτομο κάθε χρόνο, που ακολουθούν απροσδόκητα οι Τυνησιοί - οι Ιταλοί είναι πιθανώς οι μόνοι άνθρωποι που χαίρονται να τρώνε ζυμαρικά περισσότερο από μία φορά κάθε μέρα.

Εάν ρωτήσουμε έναν Ιταλό Chef ποια τεχνική συνταγή αποτελεί τον ιδανικό τρόπο αξιολόγησης ενός μάγειρα στην κουζίνα θα απαντήσει spaghetti al pomodoro. Το μυστικό βρίσκεται στην ωρίμανση της τομάτας κάτω από τον ήλιο και στο ελαφρύ μαγείρεμα της. Εκπαιδευόμαστε στον Ιταλικό τρόπο al pomodoro.

Πρακτικές εφαρμογές:

Amatriciana | Arabbiata | Putanesca

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 22/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 12.00 - 14.00

Επίπεδο: Basic

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ

WEBINAR (και δια ζώσης)

26,90€

Υποδεχόμαστε το καλοκαίρι με 4 δροσερές σούπες! Σούπες που έχουν δεξιώσει διάσημους μπουφέςδες Βασιλιάδων, αλλά και έχουν αποτελέσει comfort καλοκαιρινά γεύματα. Απόλυτα διεγερτικές της όρεξης, ανοίγουν ιδανικά ένα γεύμα, συνοδεύουν τέλεια άλλα ορεκτικά και μπορούν να αποτελέσουν απολαυστικά ενδιάμεσα γευμάτων!

Η Βασίλισσα όλων των κρύων σουπών είναι η δροσερή και ανάλαφρη gazpacho- διάσημη Ισπανική σούπα τομάτας με τραγανά κομμάτια αγγουριού. Στις κλασικές παρασκευές του μαθήματος, η απόλυτα βελούδινη σούπα με αβοκάντο και σπανάκι, ένας εκρηκτικός συνδυασμός θρεπτικής αξίας που θα σας αφήσει έκπληκτους με την νοστιμιά της, η πιο Ελληνική επιλογή σούπας αγγουριού και η εξωτική σούπα καρότου και φρούτων!

Πρακτικές εφαρμογές:

Gazpacho με μυρωδικά | Κρύα σούπα αγγουριού με γιαούρτι | Σούπα καρότου με μάνγκο και καρύδα | Σούπα με αβοκάντο και σπανάκι | Τραγανά τσιπς φοκάτσια

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 12.00-14.00

Επίπεδο: Basic

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΟΣΠΡΙΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Σαλάτες και ορεκτικά οσπρίων που όχι μόνο παραμένουν δημιουργικές και ξεφεύγουν από τις συνηθισμένες επιλογές, δίνουν τις καλύτερες vegan γεύσεις, και αποτελούν ό,τι πιο γευστικό σε σαλάτα μπορείτε να δοκιμάσετε.

Η βασική ουσία των οσπρίων είναι η φυτική πρωτεΐνη που μας χαρίζει τον πλούτο της γεύσης και δένει τα υπόλοιπα συστατικά μεταξύ τους. Εκπαιδευόμαστε σε υπέροχες εφαρμογές οσπρίων πέρα από την χρήση τους σε λαδερά φαγητά.

Οι παρασκευές που θα ακολουθήσουμε θα μας χαρίσουν απίστευτες γεύσεις στην καθημερινή διατροφή, τόσο ώστε να μην μας λείψει το κρέας ούτε μία στιγμή!

Πρακτικές εφαρμογές:

Σαλάτα με ρεβίθια, ρόκα, βαλεριάνα, σπανάκι, τοματίνια, αβοκάντο, καρύδια και power health vinaigrette

Φακές με κρεμμυδάκι, πιπεριές κόκκινες και κόλιανδρο, ο άνηθος, η πικάντικη ρόκα, τα τοματίνια και το σκόρδο

Γλυκά μαυρομάτικα φασόλια με φρέσκο κρεμμυδάκι, αρωματικά βότανα, αβοκάντο και λεμονάτο dressing

Φαλάφελ κάρυ με σπανάκι

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Διά

ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 30/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic



ΜΕΓΑΛΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΡΕΑΣ**ΠΛΕΞΟΥΔΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ****ΔΙΑΖΩΣΗΣ****31,90€**

Εξαιρετική πρόταση παρασκευής κρεάτων, τόσο για την παρουσίαση του, όσο και για τις γεύσεις που πλέκονται μαζί. Το αποτέλεσμα που χαρίζει είναι μελωμένο, γεμάτο γεύσεις και με πλούσιο χαρακτήρα. Είναι ιδανικό για κεντρικά σερβίρια, αλλά μπορεί επίσης να μεριδοποιηθεί εύκολα.

Εκπαιδευόμαστε στα κρέατα που μας βοηθάνε να φτιάξουμε πλεξούδες κρεάτων, τα αρτύματα, μπαχαρικά και μυρωδικά που τα γεμίζουν έντεχνα, αλλά και σε δύο τεχνικούς τρόπους για να μαγειρευτούν.

Πρακτικές εφαρμογές:

Χοιρινή πανσέτα τυλιγμένη σε πλεξούδα, αρωματισμένη με τα καλύτερα μπαχαρικά και εκχυλίσματα βοτάνων, σκόρδο και μουστάρδα | Ανάμεικτη πλεξούδα από γαλοπούλα, αρνί, χοιρινό σε σκέπη, με λαχανικά και τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Χρήστος

ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 10/05/2022

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα : 17.30 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ-ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

2 μοναδικά αλλαντικά τα οποία για την παρασκευή τους χρησιμοποιούν αρχαία τεχνική μέθοδο συντήρησης κρεάτων. Το αποτέλεσμα είναι δύο διαφορετικά είδη μεζέ – αλλαντικού, υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας!

Ο καβουρμάς με ποντιακή καταγωγή γίνεται πολλά είδη κρέατος ανάλογα με την διαθεσιμότητα και την εποχή. Μοιάζει με πηχτή, οι ξένοι το λένε και terrine, αλλά στην Ελλάδα ξέρουμε πως είναι μία πολύ ιδιαίτερη παρασκευή αλλαντικού.

Ο παστοურμάς ένα πολύ ιδιαίτερο αλλαντικό, πικάντικο με έντονο ταμπεραμέντο και δικό του κοινό. Καταναλώνεται ως ορεκτικό ή χρησιμοποιείται για την γεύση του σε πίτες.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στην οικοτέχνικη (a la maison) δεξιοτεχνική παρασκευή των δύο συντηρημένων κρεάτων, αλλά και στις πρακτικές εφαρμογές που μας δείχνουν την μαγειρική τους χρήση.

Πρακτικές εφαρμογές:

Τεχνική παρασκευή καβουρμά | Τεχνική παρασκευή παστοურμά

Καβουρμάς με καγιανά στο πήλινο (πρωινό, brunch) | Κεφτέδες παστοურμά με σάλτσα τομάτας (ορεκτικό) | Πιτάκια με παστοურμά (ορεκτικό) | Τραχανότο με καβουρμά (κυρίως)

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Χρήστος

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 19/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 17:00-21:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

**Ελάχιστη Συμμετοχή
4 άτομα**

MEATS & COCKTAILS

ΔΙΑ ΖΩΗΣΗΣ

39,90€

3 διάσημα cocktails δίνουν τις γεύσεις τους σε κοπές κρεάτων που προορίζονται για ψήσιμο.

Η αναμεταξύ τους σχέση είναι γνωστή στην μαγειρική, η οποία μάλιστα επιτρέπει περαιτέρω πειραματισμούς και δανείζει τις υπέροχες γεύσεις των αγαπημένων αλκοολούχων συνδυασμών σε κρέατα επιλογής.

Το σεμινάριο παρουσιάζει με ποιον τρόπο μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα cocktails, ώστε να ψηθούν τα κρέατα, διατηρώντας τις γεύσεις των ποτών και αρωματίζοντας την σάρκα τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κοτόπουλο Mojito | Tomahawk Old Fashioned | Παιδάκια El Diablo

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 07/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

✦ Chef's choice

STEAK MENU

ΔΙΑ ΖΩΗΣΗΣ

36,50€

Κλασικό μενού που προσφέρεται στα steak houses! Η τέλεια πρόταση σερβιρίσματος με 3 πολύ γευστικά πιάτα. Η εμπειρία ενός μενού steak house περιλαμβάνει ένα διαφορετικό επίπεδο γαστρονομικής εκτέλεσης, διατηρώντας παράλληλα την κλασική άνεση και την κομψότητα ενός παραδοσιακού γεύματος.

Το φαγητό είναι απολαυστικό, παιχνιδιάρικο, με συναρπαστικές αντιθέσεις. Το σεμινάριο έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει σε 3 πιάτα – υπογραφή που ταιριάζουν ιδανικά με steaks!

Πρακτικές εφαρμογές:

Σπανάκι με κρέμα, αγκινάρες πατέ και γεμιστά μανιτάρια με τσιπς τορτίγιας | Steak bearnaise με πατάτες βουτύρου | Lemon pie trifle

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 08/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

✦ Chef's choice

ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΕΣ - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΗΣΗΣ

34,90€

Στηθοπλευρές, σιδηρόδρομος, short ribs είναι οι λέξεις για να περιγράψουν ένα γευστικό κομμάτι γεμάτο από χυμώδες κρέας, με κολλαγόνο και κόκκαλο. Στα πλεονεκτήματά του είναι ότι το δημοφιλές κομμάτι είναι όχι μόνο γευστικό, αλλά και οικονομικό. Ωστόσο, έχει λίγο ψαχνό, αρκετό λίπος και πολλά κόκκαλα.

Στόχος του μαθήματος είναι να αναλύσουμε την δομή και σύσταση του κομματιού, ώστε να μπορούμε να επιλέξουμε ανάλογα την περίπτωση την ιδανική μαγειρική τεχνική και γαρνιτούρα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Στηθοπλευρές στην σχάρα | Στηθοπλευρές μαριναρισμένες-γλασαρισμένες | Στηθοπλευρές στον φούρνο με σάλτσα ψητού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 20/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic



MIX GRILL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Χωρίς λούσα και γαστριμαργικές συνταγές, με την απλότητα της σχάρας και τις τεχνικές γνώσεις του ψησίματος, το μάθημα αφορά τόσο στο ψήσιμο των κρεάτων, όσο και στην προετοιμασία συνοδευτικών για να μας χαρίσουν τις ζουμερές τους γεύσεις, απελευθερώνοντας τα κρεατολαγνικά μας ένστικτα.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκηθούμε τόσο στις τεχνικές που αναδεικνύουν τις γεύσεις σε ένα μιξ γκριλ, όσο και στο ίδιο το ψήσιμο των κρεάτων ώστε στο σύνολό τους να δημιουργήσουν το απόλυτο μιξ γκριλ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λουκάνικα, πανσέτες, κοπανάκια, μπιφτεκάκια, πίτες, χαλούμι, τομάτες, κρεμμύδια και ψητές πατάτες και κλασική τυροκαυτερή είναι το απόλυτο ελληνικό mix grill

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Χρήστος

ζώσης

Ημερομηνία : Πε 02/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

45€

Εξειδικευμένο μάθημα σε βασικές τεχνικές μαγειρέματος για γουρουπούλα. Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση, η εξάσκηση τεχνικών και οι ενδεδειγμένοι χρόνοι ψησίματος. Το αποτέλεσμα πρέπει να μας οδηγήει στα αντίστοιχα πιάτα, όπου το κρέας παραμένει ιδανικά ψημένο, καραμελωμένο εξωτερικά και ζουμερό μέσα.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην καθολική διαχείριση της γουρουνοπούλας από το φιλετάρισμα, στην μεριδοποίηση και τις μαγειρικές τεχνικές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Φιλετάρισμα γουρουνοπούλας

Μαγειρικές τεχνικές για: Σπάλα | Μπούτι | Λαϊμός | Καρέ | Κόντρα | Πανσέτα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 65

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 14/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Πρακτική

Ώρα : 17.00-21.30

Επίπεδο:Basic



PICANHA - ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ**49,90€**

Η άκρη από το κιλότου του μοσχαριού, top sirloin cap, pointe de rumsteck, όπως και αν το ζητήσετε η ricanha είναι μία υπέροχη, τριγωνική κοπή του βοδινού κρέατος που βρίσκεται στο οπίσθιο σημείο της ράχης του ζώου, ανάμεσα στις τελευταίες μπριζόλες του κόντρα και του κιλότου. Δίνει ιδιαίτερα εύγεστα ψητά με μεγάλη διαφορά, αλλά υπάρχουν επιπλέον τρόποι μαγειρικής διαχείρισης της.

Στόχος του μαθήματος αυτού είναι η αξιοποίηση της μοναδικής αυτής κοπής, προκειμένου να αποκτηθούν οι δεξιότητες επιλογής και μαγειρικής τεχνικής για την μέγιστη απόδοση των γεύσεων της.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ψητή ricanha με σάλτσα chimichurri | Picanha churrasco με farofa και κόριανδρο | Picanha με κρέμα μανιταριών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πα 17/06 /2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 230
Πρακτική

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

BBQ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ & KEBAB

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Οι άνθρωποι σε όλο τον κόσμο μαγειρεύουν διαφορετικά είδη κρέατος σε μικρές σούβλες, καλαμάκια και ξύλα πάνω από ανοιχτές φωτιές για αιώνες. Το κρέας περασμένο σε σουβλάκι κρατά τα υλικά σε μια ομοιόμορφη διάταξη, καθιστώντας γρήγορο και εύκολο το ψήσιμο και πιο διασκεδαστικά στο φαγητό, επιτρέποντας τις γεύσεις από το ένα υλικό να περάσουν στο άλλο.

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στο ψήσιμο για τα πιο λαχταριστά σουβλάκια και κεμπάπ! Σουβλάκι, sashlik και yakitori, shish και Άδανα kebab αποτελούν βασικές συνταγές στις οποίες θα δώσουμε σημασία τόσο στο κρέας, το μαρινάρισμα, την σύνθεση και το αρωμάτισμα, όσο και στο ψήσιμο τους!

Πρακτικές εφαρμογές:

Σουβλάκι | Sashlik | Yakitori | Shish Kebab | Άδανα Kebab

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 23/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 16.00-21.00

Επίπεδο: Basic

🚩 Chef's choice

ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ II

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο στα γεμιστά κρέατα και στην απόδοση της μέγιστης αξίας και γεύσης σε ένα πιάτο. Επιλέγουμε μαγειρική μέθοδο και ανακαλύπτουμε πόσο γευστικό και διαφορετικό μπορεί να γίνει ένα κομμάτι κρέατος.

Στο μάθημα εκπαιδεύεστε σε διαφορετικές τεχνικές που αφορούν στο γέμισμα κρέατος από το άνοιγμα, στον τρόπο δεσίματος και τις περίτεχνες φάρσες (γεμίσεις), αλλά και αναλυτικά ποιο κομμάτι κρέατος συνταιριάζει ιδανικά με ποια υλικά!

Πρακτικές εφαρμογές:

Γεμιστό κατσίκι | Γεμιστή γουρουνοπούλα

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Χρήστος

Ημερομηνία: Πα 01/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**ΓΛΩΣΣΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα πεντανόστιμο ψάρι με αμέτρητες μαγειρικές εφαρμογές! Η γλώσσα θέλει βούτυρο, αναζητάει την γεύση, θέλει να γεμίσει το πιάτο και να ξεσηκώσει τον ουρανίσκο όπως το κρέας. Επιπλέον, αν γνωρίζετε πώς να την διαχειριστείτε δε θα σας δυσκολέψει, αντιθέτως θα σας δώσει τα εχέγγυα για μοναδικά, γαστρονομικά πιάτα.

Ένα σεμινάριο που μας εκπαιδεύει σε διαφορετικές τεχνικές που εφαρμόζονται στο ψάρι γλώσσα και αποδίδουν εξαιρετικά πιάτα για όλες τις στιγμές και όλους τους ουρανίσκους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Γλώσσα Meuniere | Γλώσσα Duglere | Γλώσσα Piccata

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 01/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00 -21:00

Επίπεδο:Basic

★ **Chef's choice****2 ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΨΑΡΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Εκπαιδευόμαστε στο ψάρι στην πιο gourmet εκδοχή του! Δύο τεχνικές συνταγές όπου μελετάμε τους σύγχρονους συνδυασμούς υλικών σε συνδυασμό με τα ψάρια για να δημιουργήσουμε εξαιρετικά πιάτα δημιουργικής κουζίνας.

Διαφορετική τεχνική αντιμετώπιση, συνδυασμός κλασσικής προσέγγισης αλλά και ελαφριάς δημιουργικότητας είναι τα βασικά συστατικά του σεμιναρίου που στόχο έχει να μας εμπλουτίσει τις γνώσεις σε ένα δύσκολο αντικείμενο, όπως αυτό της μαγειρικής με ψάρι. Στόχος του σεμιναρίου είναι η τεχνογνωσία διαχείρισης ψαριών υψηλού κόστους και η απόδοσή τους σε πιάτα που αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα κάθε ψαριού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Φιλετάρισμα ψαριού

Μπακαλιάρος a la Grenobloise | Πεσκανδρίτσα με καραμέλα πορτοκαλιού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 14/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

★ **Chef's choice****PREMIUM SEAFOOD PASTA****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Τα θαλασσινά φέρουν έναν αέρα φινέτσας και σε συνδυασμό με φρέσκα ζυμαρικά ανάγουν τα πιάτα σε γαστρονομικές εμπειρίες. Από πιάτα σπαγγέτι με γαρίδες, τομάτα και τσίλι μέχρι πλούσια, κρεμώδη ραβιόλι, το σεμινάριο αυτό προσφέρει μεγάλη έμπνευση, ιδίως όταν πρόκειται για δείπνα με την εξαιρετικά φρέσκια γεύση θάλασσας.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η άψογη απόδοση γεύσεων σε πιάτα με θαλασσινά. Για τους σκοπούς του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε 3 δημοφιλή χειροποίητα ζυμαρικά, την εξαιρετική απόδοση των σαλτσών που τα εμπλουτίζουν και την μαγειρική διαχείριση των θαλασσινών που θα προσφέρουν την ιωδιούχα ντελικάτη γεύση τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ραβιόλι με γέμιση καβουριού σε bisque οστρακόδερμων με μάνγκο και chives | Ταλιατέλες Cacio e Pepe με γαρίδες, φρέσκια τομάτα και τσίλι | Νιόκι με γόνιο καλαμαριού σε μελάνι σουπιές

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πε 30/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

★ **Chef's choice**

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΔΙΕΘΝΗΣ

INDIAN DINNER

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η Ινδική Κουζίνα γεμάτη από τα μοναδικά αρώματα που προσδίδουν τα καρυκεύματα και τα μπαχαρικά της, μας εντάσσει σε ένα διαφορετικό κόσμο απόλαυσης, αλλά και διέγερσης των γευστικών αισθητήρων.

Η επιλογή και χρήση τους δεν είναι καθόλου τυχαία, αφού βάσει κοινωνικών και πολιτιστικών χαρακτηριστικών, η Ινδική Κουζίνα πρέπει να αφυπνίζει τις αισθήσεις και να διεγείρει το σώμα.

Το σεμινάριο έχει στόχο την μύηση και εξοικείωση με κλασικά Ινδικά πιάτα που μας ταξιδεύουν στην κουλτούρα της Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για samosas και στην αυθεντική απόδοση διάσημων πιάτων όπως το tikka και το biryani

Πρακτικές εφαρμογές:

Ινδικά samosas | κοτόπουλο tikka με γιαούρτι | παραδοσιακό ρύζι biryani | επιδορπίο από tempura φρούτων

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 12/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ITALIAN TRATTORIA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Η Ιταλική Κουζίνα είναι πολυδιάστατη και όχι ενιαία. Κάθε περιοχή καταγράφει διαφορετικές γαστρονομικές συνήθειες και προϊόντα. Ως χώρα συστάθηκε τον 19^ο αιώνα και έχει δεχθεί μέσα στην ιστορία πολυάριθμες επιρροές, αλλά πάντοτε ως έθνος έδινε την μέγιστη σημασία στις γεύσεις! Μπορούμε να μάθουμε πολλά από το βιβλίο του Απίκιου, του Αρχέστρατου και από το διάσημο De re coquinaria σχετικά με τις προτιμήσεις των Ιταλών σε κάθε περιοχή.

Βασισμένοι στα εστιατόρια και την συλλογική γεύση της χώρας, συνθέτουμε ένα κλασικό μενού όπως το βρίσκουμε στις τοπικές, οικογενειακές τρατορίες.

Πρακτικές εφαρμογές:

Parmigiana Melanzine (ψητή μελιτζάνα σε σάλτσα τομάτας με παρμεζάνα και σπιτική Focaccia) | Κοτόπουλο Parmigiana παναρισμένο με μυρωδικά σε σάλτσα τομάτας, ψητές πατάτες και λαχανικά εποχής | Affogatto gelato βανίλιας με espresso και biscotti

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 05/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



NOODLES & FRIED RICE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

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.

Το wok είναι χαρακτηριστικό κινέζικο σκεύος που βοηθάει στην μεταφορά της θερμοκρασίας και των υλικών στις πλευρές του και μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές.

Όταν όμως συνδυαστεί με το stir frying, μια τεχνική, η οποία επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα με ελάχιστο λίπος, σε υψηλή θερμοκρασία και με έντονες αναδεύσεις, οι γεύσεις που προκύπτουν είναι εξαιρετικές.

Πρακτικές εφαρμογές:

Fried rice λαχανικών με αυγό | Tallarin saltado chifa με γαρίδες, μυρωδικά και νούντλς | Mongolian beef noodles με μαριναρισμένο βοδινό, σόγια, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι πιπεριές

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Ημερομηνία: Πα 24/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

🌟 Chef's choice



BRUNCH & BREAKFAST

ΠΡΩΙΝΟ ADVANCED

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Τρεις εκτελέσεις συνταγών που μας εισάγουν στην δημιουργία ιδανικών πιάτων για ένα ολοκληρωμένο και πλήρες πρωινό. Στο μάθημα εκπαιδεύεστε σε τεχνικές που θα απογειώσουν τις γεύσεις των πιάτων!

Η μοναδική του πλούσια σύνθεση και ο εξαιρετικός συνδυασμός πρωτεϊνών καλύπτουν την συνιστώμενη ημερήσια δόση σε απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία και δίνουν ενέργεια και δύναμη στον οργανισμό για να ανταπεξέλθει στις υψηλές απαιτήσεις της ημέρας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αυγά ποσέ με σως Ολανδέζ σε miso βούτυρο | Ριζότο βρώμης με παρμεζάνα και guanciale | Γλυκό ψωμί με προσούτο και χουρμάδες

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 30/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

BUDDHA BOWLS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Buddha Bowl, γεύματα με φρέσκα λαχανικά, πρωτεΐνες και υπέροχα συνδυασμένες σάλτσες ή ντρέισινγκ! Στη Χαβάη έχουν τα παρόμοια roke bowls, στην Κορέα τα bibimbab και στο Βιετνάμ έχουν τα Bun bowls. Ασιατικής έμπνευσης που προσφέρονται για πρωινό ή μεσημεριανό. Ότι και να πούμε για τα γεύματα αυτά είναι λίγο. Ένας διασκεδαστικός-νόστιμος-παιχνιδιάρικος συνδυασμός σαλάτας και κυρίως γεύματος, μια εξαιρετική πηγή φυτικής πρωτεΐνης, χορτοφαγική ή και vegan πρόταση, συνήθως χωρίς γλουτένη, υψηλά σε πρωτεΐνη και φυτικές ίνες. Επιπλέον, αποτελούν γεύματα τα οποία συντηρούνται εύκολα και προσφέρονται για έξυπνες επαγγελματικές ιδέες.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδεύομαστε στους συνδυασμούς και στην σύνθεση που αποδίδουν την θρεπτική αξία της ημέρας, τις υγιεινές ιδιότητες και τον παιχνιδιάρικο-πολύχρωμο χαρακτήρα! Εξηγούμε τα buddha bowls από την προέλευσή τους, την βασική τους σύνθεση, τα παράγωγα και τον μαγειρικό χαρακτήρα έως τις πρακτικές εφαρμογές που μας βοηθάνε να καταλάβουμε την φιλοσοφία τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Με βάση τα όσπρια | Με βάση τους δημητριακούς καρπούς | Με βάση ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 06/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00 – 14:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice



BRUNCH A LA CARTE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Ανακαλύπτουμε τον απόλυτα χειροποίητο τρόπο για το πιο νόστιμο a la carte brunch που μπορούμε να προσφέρουμε

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε 4 δημοφιλείς επιλογές πρωινού και brunch, να αποκτήσουμε την γνώση των απαιτούμενων τεχνικών για την αναπαραγωγή των πιάτων, αλλά και την ικανότητα να δημιουργήσουμε νέες συνταγές με βάση την τεχνογνωσία του μαθήματος. Η τέλεια ιδέα για Brunch, για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης, νηρ πρωινά σε yacht and villas.

Πρακτικές εφαρμογές:

Bagel χειροποίητα με σάλτσα cheddar, αυγά μπρουγιέ και τραγανό μπέικον | Γαλλικό τοστ αμυγδάλου με ψητά φρούτα και μπαχαρικά | Pan cakes με καλοψημένο μπέικον, φρέσκα κρεμμυδάκια και σιρόπι σφένδαμου

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 28/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00 – 14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: STREET FOOD**PINSA ROMANA I & II****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€/ημέρα**

Η Pinsa (προφέρεται "reen-sa") αποτελεί μία εκδοχή της pizza, πιο χειροποίητη και ρουστίκ που έχει αρχίσει να γίνεται ιδιαίτερα δημοφιλής εκτός Ιταλίας. Η Pinsa είναι μία εξαιρετική πρόταση γιατί έχει το ανεπιτήδευτο της pizza και το gourmet ενός εξαιρετικού εδέσματος και πραγματικά μας μεταφέρει απόλυτα την αίσθηση ενός ιταλικού μπιστρό στην ακτή Αμάλφι.

Η ζύμη είναι φτιαγμένη από συνδυασμό σόγιας, ρυζιού και αλεύρου σίτου που κάνει τη Roman Pinsa μια πολύ πιο υγιεινή εναλλακτική της παραδοσιακής πίτσας. Η διαδικασία παραγωγής ζύμης διαφέρει από τη συνηθισμένη σας πίτσα, καθώς ζυμώνεται για έως και 72 ώρες και ψήνεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε σε κάθε στάδιο παρασκευής της ρουστίκ pinsa, από την ζύμη, στην παρασκευή, το ψήσιμο και τα ιδιαίτερα toppings που μπορούμε να προσθέσουμε.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ημέρα 1 (Vegetarian): Μελιτζάνα, αγκινάρα, τομάτα, κουνουπίδι, μανιτάρια, ρικότα | Σπανάκι, μοτσαρέλα, κρέμα, σκόρδο, κουκουνάρι | Αρακάς, σπαράγγια, κολοκύθι, πράσα, φινόκιο και πεστο

Ημέρα 2: Ψητό χοιρινό, ψητός ανανάς και ρικότα | Προσούτο, μοτσαρέλα, σπαράγγια | Ψητό κοτόπουλο, ψητό σκόρδο και βουτυρένια μπεσαμέλ

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 23/05/2022
& Τρ 24/05/2022Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's
choice****SUMMER BEACH MENU****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Φρουτώδες, δροσερό, ελαφρύ, αρωματικό μενού το οποίο απολαμβάνεται όπου και αν προσφέρεται.

Ένα σεμινάριο που στόχο έχει να σας μυήσει στην χρήση και τον συνδυασμό των φρούτων μέσα στην μαγειρική προκειμένου να αποδώσει τον αέρα του καλοκαιριού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο, ρόκα, εσκαρόλ και ντρέσινγκ αβοκάντο λάιμ, στο κυρίως πιάτο απολαμβάνουμε την εκδοχή της Hawaiian Pizza με ανανά με φιλέτο χοιρινό και γλυκά κρεμμύδια και ολοκληρώνουμε με υπέροχα δροσιστικό mango sorbet.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

MEAT & JUICY SANDWICHES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Δημιουργούμε ραφινάτα sandwiches σε ένα μοναδικό σεμινάριο που αφουγκράζεται τις εμπορικές ανάγκες των καταστημάτων που προσφέρουν snacks.

Τα sandwiches αποτελούν το πιο δυναμικό πιάτο με εξαιρετες δυνατότητες για παραλλαγές που μπορεί να καταναλωθεί οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και όλες τις εποχές. Στόχος είναι η εκπαίδευση και ανάλυση για την παραγωγή sandwiches που διαφέρουν από τα συνηθισμένα προσφερόμενα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Roast beef steak sandwich | Pulled pork pancetta sandwich | Grilled sandwich με μπούτι κοτόπουλου

**Το μάθημα δεν συμπεριλαμβάνει δημιουργία χειροποίητου ψωμιού – επικεντρώνεται στις γεμίσεις*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 27/06/2022

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00-14.00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΨΩΜΙ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Το πιο σημαντικό αγαθό στην διατροφή μας μετά το γάλα! Ωστόσο, η βιομηχανοποίηση έφερε και την αμφιβολία για το ψωμί που αγοράζουμε.

Από την τροφονομία και τα άλευρα που χρησιμοποιούμε, στην τεχνική του ζυμώματος και την αναγκαιότητα της ξεκούρασης, μέχρι το πλάσιμο και το ψήσιμο, εκπαιδευόμαστε στις βασικές αρχές αρτοποιίας χειροποίητου ψωμιού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασική μπαγκέτα | Αφράτο καρβελάκι σικαλεως | Καλαμποκόψωμο

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Ημερομηνία: Δε 27/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 17:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Η πίτα είναι το φαγητό της ανάγκης, το (σχετικά) γρήγορο στην παρασκευή φαγητό, το φαγητό που μπορείς να πάρεις έξω από το σπίτι και να το καταναλώσεις εύκολα στο χώρο δουλειάς, στο χωράφι. Έτσι, γεννήθηκε – από μία ανάγκη – ο πλούτος της Ελλάδας σε πίτες. Οι πατσαβουρόπιτες ήταν οι γρήγορες πίτες με το σπασμένο φύλλο και ότι υλικά διέθετε ένα σπιτικό της εποχής. Παρέμειναν ωστόσο μία γευστική ανάμνηση, μεταμορφώθηκαν σε μία σημερινή ανάγκη και γεμίστηκαν με αγάπη.

Στο σεμινάριο αυτό ασχολούμαστε με την βασική δομή μίας πατσαβουρόπιτας, αλλά και τις γεύσεις που μπορεί να δεχθεί!

Πρακτικές εφαρμογές:

Με ανθότυρο | Με γιαούρτι και κιμά | Με λαχανικά και κασέρι

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος
Χρήστος

Ημερομηνία: Τρ 28/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00-21.00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice



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

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ ΣΤΑ CAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

85€

Εξειδικευμένο σεμινάριο στην τεχνολογική γνώση που απαιτείται για την δημιουργία cakes. Ο ανταγωνισμός στην ανάπτυξη νέων προϊόντων απαιτεί πολλαπλές δυνατότητες στην παραγωγή με υψηλές διατροφικές απαιτήσεις. Στα πλαίσια αυτά αναβαθμίζεται η τεχνολογική διαδικασία στην παρασκευή ζαχαροπλαστικών προϊόντων, προκειμένου να είναι πιο γευστικά, πιο ευπαρουσίαστα, με ευκολότερη διαχείριση και μεγαλύτερο χρόνο ζωής.

Τα cakes αποτελούν το πιο δημοφιλές και αγαπητό εμπορικό είδος του ζαχαροπλαστικού κλάδου! Ασταμάτητα και σε έναν έντονο ανταγωνισμό, οι επιχειρήσεις δημιουργούν νέες γεύσεις. Το σεμινάριο αυτό καλύπτει το κενό που δημιουργείται ανάμεσα στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής και στην τεχνολογία που απαιτείται σήμερα, προκειμένου να αποδοθεί ένα άψογο αποτέλεσμα. Από τις πρώτες ύλες, στους σταθεροποιητές και τις γλυκαντικές ουσίες έως την διαδικασία ψησίματος, στόχος είναι να προσφερθούν οι λύσεις που χρειάζεται ο σύγχρονος ζαχαροπλάστης για να προσφέρει ένα εξαιρετικό-συνεπές-σταθερό cake!

Εξειδικευμένες Γνώσεις που αναλύονται στην παραγωγική διαδικασία των cakes:

Υλικά και ο Ρόλος τους στην παραγωγική διαδικασία των cakes

Νέα trends, Διατροφική Αξία, Δυνατότητες και Προκλήσεις της παραγωγής

Τυποποίηση και Μείωση Κόστους

Βελτίωση Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών (Γεύση, Υφή, Σύσταση, Άρωμα)

Αύξηση Χρόνου Ζωής

Εκπαιδευτής: Σμαρνάκης Ιωάννης

(Τεχνολόγος Τροφίμων άνω των 25 ετών

βιομηχανική εμπειρία)

Ημερομηνία: Σα 21/5/2022

Ώρα : 10.30 – 14.30

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Επίπεδο: Masterclass

**Ελάχιστη
Συμμετοχή 4
άτομα**



ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΠΑΓΩΤΑ-GELATO-SORBET**GELATO ITALIANO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Gelato στην κλασική του μορφή! Αυθεντικά Ιταλικό, ελαφρώς soft και αρκετά διαφορετικό από αυτό που αποκαλούμε και ξέρουμε ως παγωτό. Η τεχνική του είναι διαφορετική γι αυτό και χαρίζει διαφορετική υφή στο αποτέλεσμα.

3 μοναδικές γεύσεις που αναδεικνύουν ιδανικά τις γεύσεις του Gelato: Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος χάρη στις διακριτικές γεύσεις της κρέμας, Nocciola με την γεύση του φουντουκιού να γεμίζει κάθε κουταλιά και Zabaglione, μία πιο περίτεχνη γεύση με την ελαφριά αίσθηση κρασιού και τον πλούτο των χτυπημένων αυγών. Η συγκεκριμένη γεύση έχει χρησιμοποιηθεί ποικιλοτρόπως και στην μαγειρική!

Πρακτικές εφαρμογές:

Fior di latte ή το Λουλούδι του γάλακτος | Nocciola με την γεύση του φουντουκιού | Gelato Zabaglione

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 07/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

VIENNETA**WEBINAR****26,90€**

Το απόλυτα οικογενειακό παγωτό των '90s είναι αξεπέραστο ακόμα και σήμερα. Στρώσεις χειροποίητου παγωτού βανίλια, ενδιάμεσες στρώσεις σοκολατένιου γλάσου και ξανά στρώσεις βανίλια μέχρι το γαρνίρισμα του με σαντιγί και σοκολάτα.

Για τις ανάγκες του μαθήματος δημιουργούμε φρέσκο soft vanilla ice cream, φύλλα σοκολάτας για τις ενδιάμεσες στρώσεις, σιρόπι καραμέλας, ψημένα φουντούκια και γαρνίρουμε σε ρίπλες με παγωτό χρησιμοποιώντας τις ανάλογες μύτες κορνέ. Αναβιώνουμε ένα από τα πιο cult παγωτογλυκά του παρελθόντος!

Πρακτικές εφαρμογές:

Soft vanilla ice cream | φύλλα σοκολάτας για τις ενδιάμεσες στρώσεις | Σιρόπι καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 25/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΠΑΓΩΤΟ ΧΑΛΒΑΣ | ΠΑΓΩΤΟ ΕΚΜΕΚ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27€**

Όταν οι παραδοσιακές γεύσεις συναντάνε το παγωτό, το αποτέλεσμα απογειώνεται! Το σεμινάριο αυτό έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην χειροποίητη διαδικασία του παγωτού, αλλά και στην δημιουργία ιδιαίτερων, σύνθετων γεύσεων που θα αποδώσουν τα παραδοσιακά γλυκίσματα της Ελλάδας. Οι δυνατότητες που δίνει το παγωτό εκμέκ και το παγωτό χαλβάς μπορούν να δημιουργήσουν νέα εξαιρετικά επιδόρπια!

Ένα μάθημα που θα σας διδάξει τις πιο γευστικές τεχνικές για vintage παγωτογλυκά, για ένα αποτέλεσμα που απλά δε θα πιστεύετε...

Στις τεχνικές εφαρμογές του μαθήματος, ο σεφ παρουσιάζει την διαδικασία για **χειροποίητο παραδοσιακό εκμέκ**, αλλά και **λαχταριστό χαλβά**. Επιπλέον, δημιουργούμε **παραδοσιακά παγωτά με τις γεύσεις τους** και συζητάμε για το πώς θα μπορούσαμε να εξελίξουμε τα επιδόρπια μας με την υπέροχη δημιουργική λύση των παραδοσιακών παγωτών.

Παρασκευάζουμε:

Παραδοσιακό εκμέκ | Παραδοσιακό χαλβά | Παγωτό χαλβάς | παγωτό εκμέκ

Εκπαιδευτής: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 17/06/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic



ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ, ΤΑΡΤΕΣ & SANDWICHES ΠΑΓΩΤΟΥ WEBINAR

24,90€

Παγωτένιες μπισκοτολιχουδιές σε ένα μάθημα που συναγωνίζεται τις βιομηχανικές γεύσεις! 3 μοναδικά προϊόντα παγωτού που μας προετοιμάζουν γευστικά για την εποχή!

Μαθαίνουμε την βάση και τις τεχνικές για τα παγωτίνα για να δημιουργήσουμε ευφάνταστα παγωτένια γλυκίσματα στα σχέδια και τις γεύσεις που επιθυμούμε. Παρασκευάζουμε τις πιο νόστιμες παγωμένες τάρτες, σερβίροντας δροσερές γεύσεις στην βουτυράτη ζύμη της τάρτας και ετοιμάζουμε την ζύμη μπισκότου για τα sandwiches παγωτού.

Γεμίζουμε με γεύσεις σοκολάτας παρφέ, κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης και πραλίνας φουντουκιού

Δημιουργούμε:

Παγωτίνα σε τουλίπα μπισκότου | Τάρτες παγωτού | Σάντουιτς παγωτού με μπισκότο

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 27/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτικη

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

MACARON ΠΑΓΩΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Το πιο νόστιμο και επιτηδευμένο γαλλικό γλυκό, τώρα μπορούμε να το απολαύσουμε στην πιο καλοκαιρινή εκδοχή του!

Η δυσκολία του έγκειται στην επιτυχία, της τραγανής βάσης macaron και της αφράτης γέμισης παγωτού.

Ότι πιο νέο και γευστικό για τους λάτρεις της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής.

Εξασκούμαστε σε τρεις εξαιρετικές συνταγές για macarons με παγωτό αρωματισμένο με ρόδο του Israhan, σορμπέ φρούτα του δάσους με φρέσκα μυρωδικά και τέλος macaron με παγωτό φραμπουάζ και πραλίνα φιστίκι.

Κλασική συνταγή Macarons | Παγωτό αρωματισμένο με ρόδο του Israhan |σορμπέ φρούτα του δάσους με μυρωδικά | Παγωτό φραμπουάζ με πραλίνα φιστίκι

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτικη

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

SORBET COCKTAIL

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Sorbet που κλείνουν ιδανικά ένα γεύμα, που μπορούμε να απολαμβάνουμε όλη μέρα και δίνουν μια φρέσκια νότα στο μενού μας. Δημιουργούμε 4 διαφορετικές και πολύ δημιουργικές προτάσεις με αναφορά σε γνωστά cocktail.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στην σωστή διαχείριση των υλικών για να αποδώσουν τα μέγιστα αρώματα και την ιδανική αρμονία ανάμεσα στα φρούτα και τα αλκοολούχα ποτά. Τα sorbet γαρνίρονται με μυρωδικά και μπαχαρικά.

Θα δημιουργήσουμε μοναδικά cocktail στις δροσερές sorbet εκδοχές τους.

Sorbet λεμόνι με ροζ πιπέρι (not alcoholic) | Mojito | Aperol spritz | Zombie

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 08/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πράκτικη

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice



ΣΥΝΘΕΤΑ ΠΑΓΩΤΑ

WEBINAR

29,90€

LEMON PIE, BANOFFEE

Πως μπορούν να μετατραπούν σε παγωτό δύο από τα πιο διάσημα επιδόρπια? Θα εντρυφήσουμε στα μυστικά για να πετύχουμε την τέλεια έντονη γεύση, αλλά συγχρόνως καλοκαιρινή απόλαυση.

Lemon pie: Βελούδινη κρέμα, εκρήξεις από λεμόνι και υφές τραγανές από το μπισκότο. Αν είστε φαν του συγκεκριμένου γλυκού θα μπορείτε πλέον να το απολαμβάνετε όλο τον χρόνο.

Banoffee: Μια έκπληξη, ένα παγωτογλυκό με συνδυασμούς καραμέλα και παγωτό μπανάνα σε τραγανή βάση μπισκότου. Τέλεια ιδέα για επαγγελματίες και ερασιτέχνες της ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές :

Lemon pie | Banoffee

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 02/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

PARFAIT – SEMIFREDDO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για αφράτα παγωτογλυκίσματα! Παγωμένο parfait και semifreddo στις δύο πιο δημοφιλείς γεύσεις. Τα παρφέ είναι η αφράτη εκδοχή του παγωτού με την προσθήκη ξηρών καρπών και γλυκών συνοδευτικών.

Τεχνικές για semifreddo που στα ιταλικά σημαίνει σχεδόν παγωμένο, σε γεύσεις κρέμας και σοκολάτας με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και αφράτο, δροσερό, parfait (με βάση την κρέμα γάλακτος και τα αυγά που του χαρίζουν την βελούδινη υφή) με την πλούσια γεύση της gianduja και των καραμελωμένων φουντούκιων..

Πρακτικές εφαρμογές:

Παρφέ κρέμα | Παρφέ σοκολάτα | Τεχνική καβουρντίσματος ξηρών καρπών | Gianduja | Καραμελωμένα φουντούκια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 19/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΠΑΓΩΤΟ ΣΕΡΑΝΟ

WEBINAR

27€

Το πάλαι ποτέ γλυκό που αγαπήθηκε από τους Αθηναίους στην καλοκαιρινή του έκδοση. Στο μάθημα αυτό εκπαιδεύομαστε σε 4 τεχνικές, ιδιαίτερα χρήσιμες σε πολλά γλυκά και ανακαλύπτουμε την σοκολατένια γεύση για αυτό το καλοκαίρι.

Διπλή στρώση παγωμένης σοκολάτας που παρασκευάζουμε κατά το μάθημα, βάση αφράτου brownies, χειροποίητη σαντιγί και ροζέδες σοκολάτας gianduja με την χρήση κορνέ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Brownies | Σεράνο | Σαντυγί

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 01/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΣΟΡΜΠΕ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Sorbet, ονομάζεται ένα παγωμένο επιδόρπιο από χυμούς ή πουρέ φρούτων, αλκοολούχα ποτά ή κρασί. Είναι ιδανικό για τους καλοκαιρινούς μήνες, δροσιστικό, απολαυστικό και πολλές φορές με λιγότερες θερμίδες.

Υγιεινά sorbet με λίγες θερμίδες και πρόταση για vegetarian ή vegan.

Σε αυτό το μάθημα θα εκπαιδευτούμε σε 3 διαφορετικά sorbet:

Sorbet λεμόνι, οξύτητα, ρευστότητα και ψυχρότητα. Το sorbet λεμόνι έχει καθιερωθεί σε εστιατόρια να προσφέρεται ανάμεσα σε γεύματα ή στο τέλος για να μπορέσουμε να καθαρίσουμε την γευστική μας παλέτα και να συνεχίσουμε την απόλαυση.

Sorbet raspberries, ανάσα δροσιάς μέσα στο καλοκαίρι. Έντονη γεύση και απολαυστικό έντονο χρώμα. Και φυσικά **Sorbet ροζ σαμπάνιας**, το ιδανικό για να ολοκληρωθεί μια βραδιά με το πιο απολαυστικό τρόπο.

Παρασκευάζουμε:

Sorbet λεμόνι | Sorbet raspberries | Sorbet ροζ σαμπάνιας

Εκπαιδευτής: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 12/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

BLACK RUM ICE CREAM

WEBINAR

26,90€

Όταν ένα επιδόρπιο σερβίρεται σε ποτήρι είναι πολύ σημαντικό να έχουμε σωστή επιλογή γεύσεων, υφών και αρωμάτων σε κάθε απολαυστική κουταλιά.

Ο συνδυασμός είναι εκρηκτικός για ένα επιδόρπιο που αναστατώνει τις αισθήσεις μας.

Στο μάθημα εκτελούνται 3 βασικές τεχνικές που αφορούν στα παγωμένα γλυκίσματα. Το απόλυτο δροσιστικό παγωτό με γεύση μαύρο ρούμι και σταφίδες, θα έρθει να δέσει με την απαλή γεύση από το σορμπέ λεμόνι και το κουλί φρούτων.

Πρακτικές εφαρμογές:

Sorbet λεμόνι | Sorbet ρούμι με σταφίδες | Κουλί φρούτων

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 08/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

FROZEN YOGURT

27€

Η εναλλακτική του παγωτού με περισσότερες πρωτεΐνες, αλλά και υπέροχη γεύση για όσους προτιμούν την γεύση του γιαουρτιού. Ανά τον κόσμο παραδέχονται ότι η καλύτερη υφή στο frozen yogurt επιτυγχάνεται με Ελληνικό γιαούρτι και πούλπα φρούτων!

Ανακαλύπτουμε πώς παρασκευάζεται, πώς αρωματίζεται και παίρνει γεύσεις, αλλά και ποιες είναι οι καλύτερες γευστικές προτάσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ανανά με γάλα καρύδας | Μάνγκο και lime | Nuts & berries

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 15/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΠΟΧΙΑΚΑ**SMOOTHIES DETOX****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Μπαίνοντας σιγά σιγά σε καλοκαιρινούς ρυθμούς, όλοι μας χρειαζόμαστε κάτι δροσιστικό και ωφέλιμο για τον οργανισμό. Τα Detox Smoothies είναι ίσως η καλύτερη επιλογή. Με βάση τα φρέσκα λαχανικά και τα φρούτα εποχής, δημιουργούμε ένα απολαυστικό ρόφημα που θα μας βοηθήσει να διώξουμε από τον οργανισμό μας όλες τις τοξίνες, θα μας δώσει ενέργεια αλλά και θα μας ξεδιψάσει τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού..

5 απίθανες και καλοκαιρινές συνταγές που θα συναρπάσουν και τους πιο δύσκολους! Είναι απίστευτο το αποτέλεσμα που θα δείτε με μόλις μία εβδομάδα detox drinks...

Χρησιμοποιούμε ροζ φρούτα όπως φράουλες και μούρα, καλοκαιρινά φρούτα όπως είναι το καρπούζι και το πεπόνι, φυστικοβούτυρο, αλλά και λαχανικά όπως σπανάκι και λάχανο

Πρακτικές εφαρμογές:

Smoothies Green Power | Fruit Compo | Creamy Orange banana | Smoothies Carrot apple spinach

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 26/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

★ **Chef's choice****ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ (ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΑ ΜΟΥΣ
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα σεμινάριο αφιερωμένο στην παρασκευή μαρμελάδας με τον πιο αυθεντικό τρόπο. Ο σκοπός μας είναι να κατανοήσουμε την ορολογία πίσω από την γενική έννοια της μαρμελάδας (μαρμελάδα, jam, chutney), την τεχνογνωσία αλλά και την διαδικασία πήξης των φρούτων.

Επικεντρωνόμαστε 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. Πως όμως αυτές οι μαρμελάδες μπορούν να γίνουν εύκολα καλοκαιρινά μους για να απολαύσουμε θα μας εξηγήσει αναλυτικά ο σεφ, όπου με την βοήθεια του θα δημιουργήσουμε τα πιο ανάλαφρα καλοκαιρινά επιδόρπια.

Πρακτικές εφαρμογές:

Φράουλα | Ροδάκινο | Ακτινίδιο | Ανανάς

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 19/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ **Chef's
choice**

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ WORKSHOP****31,90€****ΝΤΕΚΟΡ**

Μοναδικό μάθημα που ασχολείται με μικρές σοκολατένιες δημιουργίες από το Α έως το Ω. Η παραγωγή της σοκολάτας έχει ιδιαιτερότητες σε κάθε στάδιο της.

Στο α μέρος του μαθήματος εξετάζουμε όλα τα βήματα παραγωγής με πρακτικό τρόπο: μυρίζουμε και αγγίζουμε τους καρπούς του κακαόδεντρου, αφαιρούμε τους σπόρους κακάο μαζί με την ψίχα που τους περιβάλλει. Καβουρδίζουμε και ψήνουμε στην κατάλληλη θερμοκρασία που θα αναδείξει το άρωμα και το χρώμα του κακάο και συνεχίζουμε την διαδικασία μέχρι να πάρουμε την ρευστή σοκολάτα.

Στο β μέρος του μαθήματος χρησιμοποιούμε την σοκολάτα για να φτιάξουμε σοκολατένιες δημιουργίες: ετοιμάζουμε πλάκες σοκολάτες σε διάφορα σχέδια.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αυθεντική διαδικασία παρασκευής σοκολάτας από τον καρπό μέχρι την δημιουργία της Σοκολατένια ντεκόρ σε πλάκα σοκολάτας με χρήση της σοκολάτας που παρασκευάστηκε

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 04/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

FRAICHER ΜΥΡΤΙΛΟΥ ΚΑΙ ΛΑΙΜ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

Ένα κλασικό επιδόρπιο, η fraicher, αποδίδεται με έναν διαφορετικό τρόπο όπου επικρατούν οι λεπτές φινετσάτες γεύσεις, τα διακριτικά χρώματα και ο εντυπωσιακός χαρακτήρας. Ο συνδυασμός μύρτιλου και λάιμ αποτελεί ένα αρωματικό έρωτα που πλημμυρίζει την σύνθεση του επιδορπίου.

Στόχος του σεμιναρίου η διεύρυνση των γλυκών γευστικών συνδυασμών στα επιδόρπια, η πρακτική εφαρμογή νέων ιδεών στην ζαχαροπλαστική και η τεχνική εξάσκηση σε πρακτικές εφαρμογές.

Τεχνικές: cake λεμονιού, παλέτα αρωματισμένου λάιμ, παλέτα με μύρτιλα και crème de cassis ζελέ επικάλυψης, μους τυριού αρωματισμένη με πάντς λαίμ | Διακόσμηση με flocage λευκής σοκολάτας και μύρτιλα ή/και φραγκοστάφυλλα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τρ 31/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 17:30-21:30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

TARTA MACARONNADE**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Ανοιξιιάτικη τάρτα με δροσερές, αρωματικές νότες από φραμπουάζ και λεμόνι! Η τάρτα αποτελεί μία γιορτή στην εποχή αφού τα macaron γεμίζουν με τα χρώματα τους την τάρτα, διεγείροντας τις αισθήσεις και γευστικά.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εξάσκηση κλασικών τεχνικών ζαχαροπλαστικής, ο συνδυασμός γεύσεων στην γέμιση της τάρτας και η δημιουργική της σύνθεση με τέτοιο τρόπο που να εντυπωσιάζει!

Τεχνικές: macaron φραμπουάζ | macaron λεμόνι | κονφитуρά φραμπουάζ | κρέμα λεμόνι | μους φραμπουάζ | ντακουαζ αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πε 12/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



FINGER DONUTS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Η νέα hot υβριδική και άκρως gourmet εκδοχή των ντόνατς μας έρχεται από το Λονδίνο, καθώς συνταιριάζεται με την λογική των εκλαιρ και δημιουργεί ένα εντελώς νέο προϊόν. Αρωματική ζύμη με εναλλακτικά άλευρα και λαχταριστές βουτυρένιες γεμίσεις που μας κάνουν να τα ζητάμε κάθε μέρα.

Η ζύμη ντόνατς έχει τις ιδιαιτερότητες της για να φουσκώσει, το γλάσο πρέπει να έχει την σωστή σύσταση, ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σημαντική λεπτομέρεια και φυσικά πρέπει να ακολουθείται από έναν ιδανικό συνδυασμό γεύσεων για να δημιουργηθεί η ιδανική γέμιση.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ντόνατς με αλεύρι από κάστανο με σοκολάτα και καβουρντισμένο φουντούκι | Ντόνατς με αλεύρι από τριαντάφυλλο με γεύση βατόμουρο | Ντόνατς με αλεύρι από κακάο με γεύση ελληνικό καφέ

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 11/05/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CHERRY BLOSSOM

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Αρμονία μεταξύ της υπόξινης γεύσης των κερασιών και της γαλακτερής υφής της λευκής mousse στην απόλυτη τραγανή βουτυράτη βάση και το κατακόκκινο αρωματικό γλασάζ κερασιών. Ένα μοναδικό ατομικό επιδόρπιο που ακολουθεί πληθώρα τεχνικών για να αποδώσει τόσο φινετσάτες γεύσεις.

4 τεχνικές συνοψίζουν τις γεύσεις τους στο Cherry Blossom μους λευκής σοκολάτας, sponge κεράσι φιστίκι, καραμέλα κερασιών για την καρδιά του επιδορπίου και υπέροχο φρουτώδες γλασάζ στην επικάλυψη!

Πρακτικές εφαρμογές:

Μους λευκής σοκολάτας | Sponge κεράσι, φιστίκι | Καραμέλα κερασιών | Γλασάζ κεράσι

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πε 23/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

LE PARFAIT SIGNATURE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Μεταφερόμαστε στο Σαν Ντιέγκο σε ένα Γαλλικού φήμης ζαχαροπλαστείο, το γνωστό Le Parfait Paris και ετοιμάζουμε τι άλλο? Την απόλυτη παγωμένη καλοκαιρινή τούρτα parfait!

Μαθαίνουμε τεχνικές και μυστικά για το πιο αρωματικό bisquit με αμύγδαλο, αλλά και με την σωστή καθοδήγηση από τον Chef δημιουργούμε την πιο "dark" mousse σοκολάτας. Ολοκληρώνουμε με μια ιδιαίτερη κρούστα από σοκολάτα που σίγουρα δεν έχετε ξαναδοκιμάσει και ένα αποτέλεσμα τόσο άρτια εκτελεσμένο, όσο και έντεχνα απολαυστικό.

Πρακτικές εφαρμογές:

Μπισκοκού αμύγδαλο | Κρουστιγιάν | Κραμπλ | Μους μαύρης σοκολάτας | Γλασάζ μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Τε 01/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



HONEY DACQUOISE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Αρωματικό νέκταρ φυτών, το μέλι μπορεί να αντικαταστήσει το γλυκαντικό σε ένα επιδόρπιο, αλλά και να προσδώσει απλόχερα το χαρακτηριστικό άρωμα του. Το παρακάτω μάθημα παρουσιάζει φωλιές που αγκαλιάζουν γλυκά τις μελένιες γεύσεις από μους και κρέμα.

Εξετάζουμε δύο διαφορετικές προοπτικές για το ίδιο γλυκό και εκπαιδευόμαστε τόσο στην χρήση του μελιού στην ζαχαροπλαστική, στην τεχνική παρασκευή, όσο και στην παρουσίαση του επιδορπίου.

Θα συνθέσουμε ένα επιδόρπιο με λαχταριστή βάση dacquoise, την ιταλική μαρέγκα, γεμίζουμε με απαλή κρέμα αρωματισμένη με μέλι και θυμάρι και συνοδεύουμε με τραγανό croquant αμυγδάλου.

Πρακτικές εφαρμογές:

Dacquoise | Ιταλική μαρέγκα | Κρέμα μέλι και θυμάρι | Croquant αμυγδάλου | Σως θυμάρι | Sorbet πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 15/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

 **Chef's choice**



ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ

CAKES

ΚΕΪΚ ΤΑΞΙΔΙΟΥ (TRAVEL CAKES)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Le Gâteau de Voyage ή Travel Cakes, ονοματίζουν οι Γάλλοι τα cakes που απολαμβάνουν οι ταξιδιώτες σε ένα ήσυχο μέρος στην διάρκεια της περιήγηση τους. Υπάρχει μεγάλη ποικιλία από cakes ταξιδιού, αλλά ο σεφ σε αυτό το μάθημα επέλεξε 3 από τα πιο λατρεμένα και τα πιο νόστιμα.

Γεύσεις που θα σας ταξιδέψουν... με αρώματα και αναμνήσεις!

Το σωστά αφρατεμένο βούτυρο, η σωστή φόρμα με το ανάλογο γέμισμα της και τέλος η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος είναι από τα πιο σημαντικά βήματα για πετυχημένα κέικ.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αφράτο cake σοκολάτα με σιρόπι και γλάσο σοκολάτας | Λεμονάτο cake με παπαρουνόσπορο, σιρόπι και γλάσο λεμονιού | Cake με καραμελωμένα μήλα, σιρόπι κανέλας και toffee αλμυρής καραμέλας

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 24/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΥΓΡΑ ΚΕΙΚ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

3 διαφορετικά κέικ με ένα κοινό χαρακτηριστικό! Την υγρασία στο εσωτερικό τους που χαρίζει υπέροχη γεύση γεμάτη από τους χυμούς των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν.

Για να πετύχουμε την σωστή υγρασία απαραίτητη είναι η γνώση των σωστών αναλογιών στα υλικά, στην ανάδευση και στο ψήσιμο.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κλασικό moist cake με σοκολάτα γάλακτος | Cake υγρό, φρουτώδες με γλάσο πορτοκαλιού | Bitter καραμέλα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 29/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΒΡΑΣΤΑ CAKES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

21,90€

Κέικ κατσαρόλας ή κέικ βραστά σε κάθε περίπτωση διαφέρουν από την κλασική τεχνική τους. Ωστόσο, η υγρασία που αποκτούν τα κάνει ιδιαίτερα λαχταριστά.

Στο σεμινάριο αυτό βλέπουμε διάφορες τεχνικές και γεύσεις στις οποίες η ζύμη του κέικ «βράζεται» στην υγρασία για να ψηθεί.

Στόχος να εκπαιδευτούμε σε μία διαφορετική λογική κέικς, η οποία ωστόσο αποτελεί μία πρόταση μεταξύ γλυκού και κέικ μαζί.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ζύμη και γεύσεις κέικ βανίλια, σοκολάτας | Τεχνική ψησίματος

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 08/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΚΕΙΚ ΚΑΡΟΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

27€

Αν κάποια στιγμή έτυχε να βρεθείτε στο Παρίσι, σίγουρα θα περάσατε από το το Rose Bakery, πολύ γνωστό για το cake καρότο που ετοιμάζει καθημερινά.

Σε ένα carrot cake αυτό που αναζητούμε είναι η ανάλαφρη γεύση από το γλυκό λαχανικό, η απαλή υγρασία και η αφράτη υφή. Αρώματα καρότου που θα αναδείξουν την γλυκιά γεύση του cake και θα απολαύσουμε ένα μαγευτικό αποτέλεσμα. Το σεμινάριο μας εκπαιδεύει τόσο στην κλασική συνταγή όσο και πως λαχταριστά μπορούμε να δημιουργήσουμε με αυτό το λαχανικό την πιο γευστική αρωματική κρέμα, δροσερό ζελέ και την τεχνικά απαιτητική γκανάζ μοντέ. Το frosting τυριού θα ολοκληρώσει ένα επιδόρπιο σκέτος πειρασμός.

Πρακτικές εφαρμογές:

Cake καρότο | Κρέμα καρότο | Γκανάζ μοντέ καρότο | Ζελέ καρότο | Frosting τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πε 09/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Αξιοποίησης: 130

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

GLAZED CAKES

WEBINAR

26,90€

Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του Pastry Chef μας, δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο και αρωματικό κέικ σωστά και ομοιόμορφα ψημένο, εξασκούμαστε στην δημιουργία βελούδινης γέμισης με σοκολάτα γάλακτος.

Διδασκόμεστε ιδιαίτερες τεχνικές με τις οποίες μπορούμε να επικαλύψουμε περίτεχνα το γλυκό μας ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη που όμοιο του σίγουρα δεν θα έχετε ξαναδεί.

Πρακτικές εφαρμογές:

Cake κλασικό και αρωματικό | Μους σοκολάτα | Γλασάζ μαύρος καθρέπτης | Γλασάζ λευκός καθρέπτης

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Τρ 14/06/2022

Τύπος Εκπαίδευσης:

Webinar

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Αξιοποίησης: 130

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 12:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

MERINGUE PINEAPPLE CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

24,90€

Τι πιο καλοκαιρινό από τον ανανά. Ένα τροπικό φρούτο, πλούσιο σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά. Το άρωμα του αναζωογονεί και είναι χαρακτηριστικό για την γλυκύτητα του χωρίς πολλές θερμίδες.

Ο σεφ μας εκπαιδεύει στο αφράτο παντεσπάνι, που με αυτό θα δημιουργήσουμε ένα εξαιρετικό γλυκό σε σχήμα ανανά. Πλούσια κρέμα αρωματισμένη με το φρούτο και υφές από τα κομματάκια που συναντάμε σε κάθε μπουκιά. Εξωτερικά γαρνίρουμε με μαρέγκα και με την τεχνική του blowtorch, δημιουργούμε την αίσθηση του αληθινού ανανά. Ένα κέικ απόλαυση.

Τεχνικές:

Τεχνική cake | Τεχνική κρέμα ανανά | Τεχνική μαρέγκας | Διακόσμηση

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Ημερομηνία: Πε 07/07/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Αξιοποίησης: 80

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



BABKA CAKES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****27€**

Η τάση των τελευταίων χρόνων στον κόσμο της άρτο-ζαχαροπλαστικής είναι τα υβριδικά γλυκά. Το Babka έχει τις ρίζες του στην Βόρεια Ευρώπη και τα Βαλκάνια, και εντάσσεται στην κατηγορία των υβριδικών, αφού πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση cake-brioche-τσουρεκιού.

Από την αφράτη ζύμη brioche και γεμίζουμε με πολλές στρώσεις σοκολάτα ώστε να σχηματιστούν τα χαρακτηριστικά νερά που κάνει το γέμισμά του. Ένα πειραγμένο cake, δελεαστικό τόσο σε εμφάνιση όσο και σε γεύση.

Τεχνικές:

Ζύμη brioche | Γέμιση σοκολάτας γάλακτος και λευκής σοκολάτας | Τεχνική πλεξούδας | Σιρόπιασμα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Στέφανος

Ημερομηνία: Πε 30/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΤΑΡΤΕΣ- ΖΥΜΕΣ -ΜΠΙΣΚΟΤΑ**ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΣΕ ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Οι τάρτες μπορεί να φαίνονται απλές στην παρασκευή τους αλλά ο σωστός συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων δημιουργεί ένα αποτέλεσμα φινετσάτο. Τα μικρά ταρτάκια είναι η τέλεια ιδέα για κεράσματα και για να προκαλέσουν το βλέμμα σε μια βιτρίνα ζαχαροπλαστείου.

Στόχος του μαθήματος είναι να απολαύσουμε την τέλεια τάρτα με την σωστή αναλογία βουτυρένιας βάσης και γέμισης αλλά και η αφάνταστη, δημιουργική εμφάνιση. Σε κάθε μπουκιά πρέπει να γευόμαστε όλα τα αρώματα και να λαχταρούμε να τα δοκιμάσουμε όλα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Τάρτα mini σαγκουίνι μανταρίνι | Τάρτα mini banana split | Τάρτα mini βατόμουρο yuzu

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 11/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ COOKIES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Τα cookies δεν ανήκουν στην κατηγορία μπισκότο, παρόλα αυτά ποιητική αδεία χρησιμοποιούμε τον όρο μπισκότο. Τα Αμερικάνικα cookies έχουν κάποια κοινά χαρακτηριστικά που μας έχουν κάνει να τα αγαπήσουμε: είναι αφράτα και μαλακά στην υφή, ακολουθούν την δική τους τεχνική παρασκευή και πάντα περιλαμβάνουν διαφορετικές γεύσεις και υλικά στο εσωτερικό τους.

Στο μάθημα αυτό μεθοδεύουμε την τεχνική ώστε να αποδώσουμε στα cookies τον βασικό χαρακτήρα που αρέσει σε όλους: μία σύσταση μεταξύ μπισκότου και cake που τα κάνει αφράτα και λίγο τραγανά, ενώ ξεχειλίζουν από διάφορες γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Cookies με φυστικοβούτυρο και κόκκινα φρούτα δάσους | Speculoos καραμέλας | Cookies με φουντούκι, κομμάτια σοκολάτας και καλαμπόκι

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
ΣτέφανοςΤύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 30/05/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice



ΤΑΡΤΑ ΜΑΝΓΚΟ - ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την βουτυράτη τάρτα να παίρνει τις γεύσεις από την ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φυστίκι και τα ψητά μάνγκο!

Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνοτροπία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν.

Μαθαίνουμε την τεχνική τόσο για την βάση όσο και για την γέμιση και επικαλύπτουμε με ένα κομψότατο γλασάζ μανταρινιού!

Πρακτικές εφαρμογές:

Ζύμη σαμπλέ | Κρέμα αμυγδάλου με φυστίκι | γλασάζ μανταρίνι | ψητά μάνγκο

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Τε 13/07/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

BREAKFAST PASTRIES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****26,90€**

Πρωτότυπες ιδέες για το τραπέζι ή μπουφέ του πρωινού, διαλεχτά υλικά για να συνοδεύουμε απολαυστικά τον καφέ, το μάθημα breakfast pastries μας χαρίζει την άψογη εφαρμογή στα 3 πιο διαδεδομένα είδη.

Canele pistachio, η καραμελωμένη κρούστα και η τεχνική για αφράτη ζαχαρένια βάση είναι οι τεχνικές που θα μας εκπαιδεύσει ο σεφ. Παρακολουθήστε τον.

Madeleine σοκολάτα πραλίνα, το απόλυτο τραγανό έδεσμα, χωρίς λόγια το πιο απολαυστικό.

Marble cake, η τεχνική του είναι και το μυστικό του, περίτεχνα σχέδια με βανίλια και σοκολάτα, για να πετύχετε ένα αποτέλεσμα που θα γοητεύσει.

Canele pistachio | Marble cake

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Δε 06/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****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 **κλασσική 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.

Κλασσική πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας | Πορτοκαλόπιτα με φύλλο φεγετέ | Κρέμα πορτοκάλι | Παγωτό μαστίχα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 16/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

★ Chef's choice



BREAD PUDDING

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Bread pudding είναι επιδόρπια που στηρίζονται στο ψωμί της προηγούμενης μέρας, φημισμένα σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες με αρώματα, μπαχαρικά, μέλι, αποξηραμένα φρούτα. Το αποτέλεσμα είναι μία εξαιρετική πουτίγκα η οποία ξεφεύγει από τα συνηθισμένα επιδόρπια για καφέ και επιδέχεται αμέτρητων τροποποιήσεων, ώστε να ταιριάζει με τις ανάγκες μας. Μπορεί η ιστορία του να ξεκινάει από τα Μεσαιωνικά χρόνια αλλά ακόμα και σήμερα το απολαμβάνουμε όλοι.

Μια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίαση και αρτοζαχαροπλαστική.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε μια απολαυστική συνταγή, αλλά ουσιαστικά θα εντρυφήσουμε στις τεχνικές για να δημιουργήσουμε τις δικές μας γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Τεχνική αφαίρεσης της υγρασίας σε κρουτόν | Κρέμας anglaise | Σάλτσας πουτίγκας | Πρόταση παρουσίασης σε πιάτο

Εκπαιδευτής: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 20/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Εκπαιδευτής: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

★ Chef's choice



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ – ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ**ΑΡΑΒΙΚΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Λαχταριστές δημιουργικές μπουκιές με πάστα ξηρών καρπών. Η πάστα αμυγδάλου ή αλλιώς marzipan αναφέρεται από την Αρχαιότητα. Η λέξη "μάρτσιπαν" προέρχεται από την ιταλική λέξη "marzapan", όμως για την περαιτέρω καταγωγή του ονόματος υπάρχουν διάφορες θεωρίες, από την ελληνική λέξη μάζα, μέχρι τη λατινική Marci Panis (το ψωμί του Μάρκου) και την περσική μαρσάμπαν.

Ένα τόσο εύπλαστο υλικό όπως η πάστα φιστικιού και αμυγδάλου μας βοηθάει στο να δίνουμε το κατάλληλο σχήμα και οι επιλογές μας στο αρωμάτισμα και στο γαρνίρισμα πολλές.

Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου θα φτιάξουμε την δική μας πάστα με φιστίκι και αμύγδαλο. Θα δούμε τον ιδανικό τρόπο φύλαξης τους και θα γαρνίρουμε ανάλογα με το σχήμα τους.

Πρακτικές εφαρμογές:

Πάστα φιστικιού | Πάστα αμύγδαλο

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Τε 18/05/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΜεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Γαλακτομπούρεκο, παραδοσιακό σιροπιαστό γλυκό ταψιού που αποτελείται από φύλλο και κρέμα. Η κρέμα παραδοσιακά είναι αρωματισμένη με βανίλια και ξύσμα εσπεριδοειδών και το σιρόπι πλούσιο και αρωματισμένο με κανέλα. Η λέξη ετυμολογικά σημαίνει μπουρέκι με γάλα και εμφανίζεται στην Ελλάδα από το 1700 και μετά.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε δύο διαφορετικές επιλογές, θα δοκιμάσουμε να ξεφύγουμε από την κλασική γεύση αλλά θα κρατήσουμε όλους τους κανόνες που θέλουν στο σιρόπιασμα καυτό γαλακτομπούρεκο με κρύο σιρόπι, αργά και με δόσεις για να κρατήσουμε τραγανά τα φύλλα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Αρωματισμένο με σαμπάνια και βατόμουρο | Αρωματισμένο με ελληνικό καφέ, λουκούμι και κάρδαμο

Εκπαιδευτής Chef: Στέφανος

Διαμαντόπουλος

Ημερομηνία: Πα 27/05/2022

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΜεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's
choice**

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ II – Εναλλακτικές Γεύσεις

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

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!

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε τόσο στο άνοιγμα του φύλλου, όσο και σε 3 εναλλακτικές γεμίσεις που κάνουν την μπουγάτσα να ξεχωρίζει με τον χαρακτήρα της!

Πρακτικές εφαρμογές:

Μπουγάτσα με σοκολάτα | Μπουγάτσα με καραμέλα και μπανάνα | Μπουγάτσα μηλόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 10/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο:Basic

**★ Chef's
choice**

TIRAMISÙ CLASSICO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Εξαιρετικό Ιταλικό επιδόρπιο και σίγουρα ένα από τα κορυφαία διαχρονικά εστιατορικά γλυκά. Μασκαρπόνε, καφές και σοκολάτα στις βασικές του γεύσεις, όπου ισορροπούν μεταξύ τους, ακόμα και με τα έντονα αρώματά τους.

Σε ένα άκρως τεχνικό σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε βάθος σε κάθε διαδικασία που χαρίζει την μαγεία ενός τιραμισού.

Τεχνικές:

Χειροποίητα Σαβαγιάρ | Κλασική κρέμα καφέ | Αρωματικό σιρόπι | Παγωτό τιραμισού

Εκπαιδευτής Chef: : Στέφανος Διαμαντόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 21/06/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

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.



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:
 - 🟡 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.
- ✓ 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

