

Τηλεφωνική Εξυπηρέτηση  
2109882378  
09:00-21:00  
mathimatamageirikis.gr



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΡΤΗΣ-ΑΠΡΙΛΗΣ 2023



## 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](http://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 εκπαιδεύετε 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 προ 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 ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



### 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)

### Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

- ✓ Αποστείρωση αέρα με σύστημα O3 ozone generator
- ✓ Αποστείρωση χώρου με σύστημα UVC sterilizer
- ✓ Αποστείρωση επικίνδυνων σημείων με εγκεκριμένα απολυμαντικά από τον ΕΟΦ

### Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto: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](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | **I:** [www.mathimatamageirikis.gr](http://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.

Κάντε κλικ στο εικονίδιο και βρείτε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης:



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



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

Πώς να κλείσετε μάθημα:

1. Κλείστε το μάθημα ή το πρόγραμμα που σας ενδιαφέρει.
2. Επιλέξτε με βάση τις σημάνσεις ή το επίπεδο γνώσεων.
3. Με την παρακολούθηση των σεμιναρίων, ζητείστε έκδοση **Βεβαίωσης 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
- ✓ Ανώτερο επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων
- ✓ **Προτείνεται σε Επαγγελματίες μάγειρες/ζαχαροπλάστες, Ιδιοκτήτες εστιατορίων**



## MASTERCLASS ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

**ΑΦΙΕΡΩΜΑ: Ψάρι**

**ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΜΕΝΟΥ ΥΨΗΛΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ (hands on)**

**120€**

**(με χρήση νέων τεχνολογιών) 2ήμερο**

2ήμερο μοναδικό σεμινάριο το οποίο επικεντρώνεται στην δημιουργία ενός γαστρονομικού μενού, το οποίο μέσα από την ανάπτυξη ανώτερων τεχνικών μαγειρικής και του αρμονικού συνδυασμού τους με εξαιρετικές α ύλες δημιουργεί ισορροπημένα, φινετσάτα πιάτα.

Για την δημιουργία και απόδοση του μενού, θα γίνει χρήση πληθώρα τεχνικών μαγειρικής, αλλά και νέων τεχνολογιών ως τα βασικά εργαλεία εκτέλεσής του.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι η δημιουργία γεύσεων Haute Gastronomie\* με περίτεχνα πιάτα, ειδικά για μενού εστιατορίων.

**Αναλυτικά τεχνικές που χρησιμοποιούνται:**





Τεχνικές: ζωμοί, σάλτσες, κάπνισμα, χρήση texturas, φιλετάρισμα ψαριού, ανατομία και δέσιμο ορτυκιού

Νέες τεχνολογίες: sous vide, ronner, siphon, thermomix

Plating

\* Η υψηλή γαστρονομία ή η υψηλή κουζίνα αναφέρεται στην κουζίνα γκουρμέ εστιατορίων και πολυτελών ξενοδοχείων.

**Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε ειδικά επιλεγμένα πιάτα:**

-  Εσαλότ γεμιστά (τεχνική σαγάνη) με φρικασέ ορτυκιού, φύλλα μουστάρδας, γκρεμολάτα άγριων μανιταριών, μεδούλι και αέρας πράσινου μήλου
-  Πολπέτες θαλασσινών με αυγοτάραχο, βότανα και σως οστρακόδεμων
-  Γιουβαρλάκια ρυζιού με σκορπίνα, λαχανικά ταπενάντ και σως λεμονιού με εστραγκόν
-  Γκοφρέτα ρυζιού πανέ σε ψωμί μπαχαρικών, ραβέντι, φιλέτα εσπεριδοειδών και αφρός περγαμόντο

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:  
65/ημέρα

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Πε 23/03/2023

& Πα 24/3/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
230/ημέρα

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 17:00-21:30

Επίπεδο: Masterclass

**Masterclass \*\***



Εξειδικευμένο τεχνικό σεμινάριο στην προετοιμασία, διαχείριση και επεξεργασία του σολομού (nose2tail).







Ο σολομός ανήκει στα λιπαρά ψάρια με πλούσιες και έντονες γεύσεις. Αφήνει μία βελούδινη αίσθηση στον ουρανίσκο, κάνοντας τις γεύσεις του πιο εύκολες και οικείες. Μαγειρικά στα μενού περιορίζεται πολύ από συνηθισμένες συνταγές και εκτελέσεις, την στιγμή που θα μπορούσε να χαρίσει μοναδικά πιάτα.

Το σεμινάριο προσφέρει δεξιότητες και γνώσεις στην ανατομία, στην διαχείριση, αλλά και στην συνολική επεξεργασία του σολομού, ώστε να μειώσουμε την φύρα και να αξιοποιήσουμε δημιουργικά και μαγειρικά τα ωφέλιμα μέρη του ψαριού. Προσεγγίζουμε διαφορετικές τεχνικές για την μαγειρική παρασκευή του και συνταιριάζουμε με υλικά που δίνουν αρμονία και παιχνιδίσμα στις γεύσεις του.

#### Πρακτικές εφαρμογές:

Φιλετάρισμα ολόκληρου ψαριού με ατομική εξάσκηση και μεριδοποίηση | Πάστωμα και μαρινάρισμα |

Προετοιμασία και διαχείριση | Μαγειρικές τεχνικές | Δημιουργικές συνταγές και plating

-  Τιραντίτο σολομού
-  Ταρτάρ σολομού με αβοκάντο κ μισό
-  Ψητός σολομός σε ευρωπαϊκή κοπή
-  Σολομός σοτέ με τεριγιάκι σως και σπονγκ κέικ
-  Ζυμαρικά με σολομό κ κρέμα παρμεζάνας
-  Σολομός τατάκι

Εκπαιδευτής Chef: Σωτήρης Παπαδόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 10/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: Δεν εξαργυρώνεται

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 16.00 - 21.30

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Masterclass

Masterclass \*(1<sup>ου</sup> επιπέδου)

#### ΘΑΛΑΣΣΑ ΑΦΡΟΣ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ ΣΕ ΚΕΝΟ





#### ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ Demonstration

65€

Σεμινάριο εξειδικευμένο στις σύγχρονες τεχνικές μοριακής γαστρονομίας, στην χρήση ειδικών υλικών και μηχανημάτων που χαρίζουν πιάτα υψηλής γαστρονομικής αξίας. Με βασική θεματολογία την θάλασσα, χρησιμοποιούμε τεχνικές που χαρακτηρίζουν την φυσικότητα του αντικειμένου και αποδίδουν κύματα απόλαυσης.

Στο σεμινάριο αυτό εξασκούμαστε σε τεχνικές όπως σφαιροποίηση, κενό αέρος και sous vide, βασικές τεχνικές μοριακής γαστρονομίας και την τέχνη της παρουσίασης πιάτων εξαιρετικής προσέγγισης.

#### Για τις ανάγκες του μαθήματος εκπαιδευόμαστε σε ειδικά επιλεγμένα πιάτα:

-  Σκαλοπς με τοπιναμπουρ (αγκινάρα Ιερουσαλήμ)
-  Σπαράγγια σε λαρδί, αφρός από σπαράγγια και λιαστή τομάτα
-  Αφρίζον ριζότο με πεσκανδρίτσα\* σε κενό αέρος
-  Cheesecake σε sous vide

\*σε περίπτωση μη διαθεσιμότητας λόγω καιρού θα γίνει αντικατάσταση ψαριού

Εκπαιδευτής Chef: Κόκκαλης Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 13/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:00-22:00

Επίπεδο: Basic

Masterclass \*



## ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΟΣΠΡΙΑΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Χειμωνιάτικο, παραδοσιακό, ρουστίκ, δυναμωτικό και χορταστικό! Να προσθέσουμε ότι οι οσπριάδες σε όλες τους τις μορφές και εκτελέσεις έχουν αρχίσει να γίνονται το απόλυτο εστιατορικό trend. Ανάμεικτα όσπρια σε ευρηματικές συνταγές και κατηγορίες: από σαλάτες, σούπες, κυρίως έως μαγειρευτά πιάτα, οι οσπριάδες μπορούν να σερβιριστούν ως έχουν ή με την ανάμειξη κρεάτων, ψαριών, δημητριακών και άλλων στοιχείων που θα την εμπλουτίσουν.

Ένα μάθημα στο οποίο εκπαιδευόμαστε στις βασικές τεχνικές παρασκευής οσπριάδων και στην απόδοση των γεύσεων αναλόγως την παρασκευή που θέλουμε να προετοιμάσουμε.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Οσπριάδα σούπα | Οσπριάδα σαλάτα | Οσπριάδα μαγειρευτό

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Σπυρόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 06/03/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**🌟 Chef's choice**

**ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ο μπακαλιάρος είναι το εθιμοτυπικό της 25<sup>ης</sup> Μαρτίου αλλά αποτελεί ένα αγαπημένο ψάρι το οποίο απολαμβάνουμε ανεξαρτήτως αργίας, γιορτής, εποχής και λόγου. Είναι γευστικός, δημοφιλής και ένα ψάρι που επιδέχεται πολλούς πειραματισμούς, διαφορετικές γαρνιτούρες και τρόπους μαγειρέματος.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές και διαδικασίες που χαρίζουν γεύση σε παραδοσιακά πιάτα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Πλακί με πατάτες | Λαδόκολλα με λαχανικά | Τηγανιτός με σκορδαλιά

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος  
Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.  
Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πα 24/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic



**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Η Σαρακοστή στην Ελλάδα, εκτός από την Θρησκευτική τυπολογία, ακολουθεί και μία μοναδική δυνατότητα εκτέλεσης πιάτων χωρίς κρέας. Έτσι, εποχιακά μας δίνεται η δυνατότητα να εντρυφήσουμε σε πιάτα που αγαπάμε ιδιαίτερα, προσδίδοντας έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Το σεμινάριο προσεγγίζει τεχνικά τα πιο δημοφιλή πιάτα της Σαρακοστής με δημιουργικό και γευστικό τρόπο. Οι καλύτερες παρασκευές της Σαρακοστής στην πιο δημιουργική εκδοχή τους. Ραφινάρισμένες γεύσεις, ντελικάτες, άρτιες τεχνικά, εγγυώνται το ανώτατο επίπεδο της Ελληνικής κουζίνας.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Τηγανιτό χταπόδι με τραγανή κρούστα, με μάραθο και σάλτσα ούζου με πορτοκάλι

Θράψαλα γεμιστά με ριζότο πράσου

Κεμπάπ φάβας γεμιστά με γαρίδες και σάλτσα σαφράν

Πράσινη σαλάτα με καπνιστά μύδια ηλιόσπορους σωτέ και vinegraitte από grapefruit

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ημερομηνία: Πε 30/03/2023

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Η ποικιλία των ζυμαρικών είναι πραγματικά μεγάλη. Η πλειοψηφία τους έχουν ως βάση το σιμιγδάλι και το νερό. Όμως ζυμαρικά όπως οι ταλιατέλες και οι χυλοπίτες περιέχουν αυγά και γάλα που τα κάνουν πιο νόστιμα και, φυσικά, πιο παχυντικά. Ωστόσο, οι ανάγκες πλέον για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, χωρίς γαλακτοκομικά, με υψηλή θρεπτική αξία και μοναδική γεύση δημιούργησε μία ολόκληρη νέα κατηγορία ζυμαρικών, τα οποία θεωρούνται πιο υγιεινά από τα λευκά. Στο σεμινάριο αυτό παρασκευάζουμε ζυμαρικά ειδικού τύπου με εναλλακτικά αλεύρα και προσθέτουμε τον παράγοντα γεύσης στις παρασκευές τους. Είναι ιδανικά για όσους έχουν προβλήματα υγείας ή θέλουν να εξαιρέσουν τους υδατάνθρακες από το αλεύρι από την καθημερινή τους διατροφή.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Ζυμαρικά Φαγόπυρου | Ζυμαρικά Καστανάλευρου | Ζυμαρικά Χαρουπάλευρου | Ζυμαρικά Ρυζιού | Ζυμαρικά Ρεβιθιού

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.**

Ημερομηνία: Πα 21/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Συμμετοχή: 6**

Μόνο με προ

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic





**ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ταιριάζουν με το τσίπουρο και δίνουν δυνατές γευστικές συγκινήσεις. Οι τσιπουρομεζέδες απαιτούν παρέα, θαλασσινούς μεζέδες και διάθεση για να περάσουμε καλά. Το σεμινάριο αυτό αντιμετωπίζει τις βασικές γευστικές παραλλαγές που απαιτούνται για να έχει ποικιλία και γεύση το τραπέζι μας. 5 συνταγές με τις τεχνικές εκτελέσεις τους γεμίζουν αρώματα και μας χαρίζουν έμπνευση για να δημιουργήσουμε δημιουργικά πιάτα.

Στο μικροσκόπιο του σεφ, αυθεντικές δημιουργίες και ποιοτικά υλικά, προσφέρουν μία πρόταση σερβιρίσματος για τους μερακλήδες της γεύσης:

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χταπόδι τηγανιτό με φινόκιο, μάραθο, τσίπουρο και πορτοκάλι

Τραγανά πιττάκια με μελάνι σουπιάς γεμιστά με καπνιστό χέλι

Μύδια τηγανιτά με κourκούτι αρωματισμένο με γλυκάνισο, σκόρδο και τσίπουρο

Χτένια με πικάντικη σάλτσα πάπρικας

Λάχανο τουρσί και καυτερές πιπεριές και σκόρδο

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.  
Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 13/4/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

**ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΛΟΙΦΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το Ελληνικό φαγητό είναι αξεπέραστο, είτε παραδοσιακά παρασκευασμένο ή με σύγχρονες τεχνικές αποδομένο στην πιο εξεγνευσμένη του μορφή για την υψηλή εστίαση.

Ένα μάθημα που αντιμετωπίζει με σύγχρονο τρόπο τις πιο κλασσικές αλοιφές της Ελληνικής Κουζίνας, ιδανικές για κλασσικά γεύματα.

Με τα πιο φινετσάτα αρώματα της Ελληνικής εξοχής, αυστηρές τεχνικές και τις καλύτερες πρώτες ύλες ετοιμάζουμε αξεπέραστες αλοιφές .

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Παντζαριού με κασικίσιο τυρί και καρύδια

Φασολιών με καπνιστό χέλι και γλυκό κρεμμύδι

Με πιπεριές Φλωρίνης, λιαστή ντομάτα, μπούκοβο και ηλιόσπορους

Μελιτζάνες με ταχίνι και γιαούρτι

Συνοδεύονται με κριτσίνια χειροποίητα και πολύσπορο ψωμί.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 03/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

**🌟 Chef's choice**



**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΣΧΑΛΙΑΤΙΚΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα ολοκληρωμένο μενού που προσφέρει εξαιρετικές ιδέες για την Κυριακή του Πάσχα.

Εποχιακές προτάσεις που στο σύνολό τους δημιουργούν ένα μενού και αποτελούν δημοφιλείς επιλογές έχουν ως στόχο να εκπαιδευτείτε στην Ελληνική Παραδοσιακή Μαγειρική, εξασκώντας με αρτιότητες τεχνικές και αποδίδοντας με γεύση τις συνταγές αυτές.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Παραδοσιακή σούπα μαγειρίτσας με αρνίσια συκωταριά, μυρωδικά, ρύζι και αυγολέμονο | Σαρμάδες με αρνίσια συκωταριά, σέσκουλα | Αρνί σε πίτα χορτόπιτα με φύλλο λαδιού.

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.  
Συμμετοχή:  
6**

Ημερομηνία: Πα 07/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με  
προ  
πληρωμή**

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

**PASTA AL FORNO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Τα ζυμαρικά φούρνου είναι ένα βασικό πιάτο της Νότιας Ιταλίας, όπου φτιάχνονται συνήθως τις Κυριακές, τις αργίες και σε ειδικές περιστάσεις. Τους αρέσει να το αποκαλούν piatto unico - ένα πιάτο που σερβίρεται ως πλήρες γεύμα με πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λαχανικά και γαλακτοκομικά. Το ψήσιμο τους προσθέτει μια τραγανή που κάνουν το πιάτο σκέτη πρόκληση!

Το μάθημα αυτό έχει στόχο την δημιουργία της γεύσης με βάση δύο παράγοντες: τα ζυμαρικά ως υλικό, το βράσιμο και το ψήσιμό τους στον φούρνο μέσα από ιδιαίτερα δημοφιλείς συνταγές και τεχνικές.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Romana: Τομάτες, μοτσαρέλα, βασιλικός | Ελληνική: Τομάτα, φέτα, ελιές και πιπεριές | Alfredo: Κοτόπουλο, τυρί, μανιτάρια, βούτυρο και σκόρδο | Bolognese: Κιμάς, τομάτα και ρικότα | Vegetarian: Σπανάκι, κολοκύθι, πιπεριές και μανιτάρια

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.  
Συμμετοχή:  
6**

Ημερομηνία: Πα 21/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic



**ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ****ΤΕΧΝΙΚΑ****ΓΑΛΛΙΚΑ ΣΟΥΦΛΕ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Γαλλικά: soufflé – τεχνική που προέρχεται από τη Γαλλία και σε συνδυασμό με άλλα συστατικά, σερβίρεται ως ένα αλμυρό πιάτο ή ως γλυκό επιδόρπιο. Η λέξη προέρχεται από το ρήμα souffler που σημαίνει «φουσητό» ή «φουσκώνει και περιλαμβάνει τη δημιουργία μιας απλής σφιχτής κρέμας που φτιάχνεται συχνά με μπεσαμέλ στην οποία αναδεύονται ασπράδια χτυπημένα σε μαρέγκα και η οποία όταν ψήνεται φουσκώνει. Υπάρχει ποικιλία από αλμυρές και γλυκές παραλλαγές γεύσεων. Όμως ο λόγος που τα κάνει ξεχωριστά είναι η υφή και σύστασή τους που χαρίζουν μία μοναδικά αφράτη αίσθηση στο στόμα.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδεύομαστε στην βασική τεχνική προετοιμασίας με τέτοιο τρόπο, ώστε να διοχετευτεί στο μείγμα η ανάλογη ποσότητα αέρα που όχι μόνο θα τα κάνει να φουσκώσουν αλλά θα τους προσδώσει την επιθυμητή υφή.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Βασικό σουφλέ | Σουφλέ τυριών | Σουφλέ μανιταριών και χοιρινού | Γλυκό σουφλέ με σως κρέμας

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελαχ. Συμμετοχή: 6</b>
Ημερομηνία: Πα 03/03/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	<b>Μόνο με προ πληρωμή</b>
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	<b>🌟 Chef's choice</b>

**ΖΕΣΤΕΣ ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Περασμένες, απέραστες, με ρύζι, όσπρια ή ζυμαρικά, βελουτέ ή με αυγολέμονο, δεν υπάρχει καλύτερη εποχή για ζεστές χειμωνιάτικες σούπες οι οποίες προσφέρουν θαλπωρή, απόλαυση και ηρεμία! Σε αυτό το μάθημα εκπαιδεύομαστε στις 3 βασικές κατηγορίες υλικών που μας δίνουν οι σούπες, σε διαφορετικές τεχνικές για σούπες, αλλά και στην απόδοση της ιδιότητας τους να γαληνεύουν τον εσωτερικό μας κόσμο.

Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσετε γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε βασικά ζητήματα που συνθέτουν τις σούπες με πρακτική εφαρμογή στις βάσεις τους, στις γεύσεις και τα αρωματικά στοιχεία που τις εμπλουτίζουν, αλλά και τους τρόπους που αποδίδουν την χειμωνιάτικη θαλπωρή!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ψαρόσουπα | Μοσχαρόσουπα | Λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελαχ Συμμετοχή: 6</b>
Ημερομηνία: Πε 16/03/2023	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	



**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ****ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΚΟΥΖΙΝΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Γεύσεις που παίζουν ανάμεσα στην οικειότητα και τον πειραματισμό, μια εμπειρία γεύσης που αναδεικνύει τη σύγχρονη Κουζίνα και εστιάζει στην επιλογή των πρώτων υλών.

Εκπαιδευόμαστε στην διαχείριση ποιοτικών υλών και στις ανάλογες μαγειρικές τεχνικές οι οποίες θα αναδείξουν τον συνδυασμό τους σε μοναδικά πιάτα. Στόχος του μαθήματος είναι η εξάσκηση των δεξιοτήτων μας για εξαιρετικά πιάτα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ραβιόλι από αχλάδι και ροκφόρ, πάπια κονφί, καραμέλα πράσινου μήλου και καρύδι πεκαν Ταλιάτα μόσχου με σάλτσα μαυροδάφνης, αφρό μαστίχας και κρέμα παστινάκι

Πάβλοβα με ρόδι

Εκπαιδευτής Chef:

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
**6**

Ημερομηνία: Πα 17/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 17.00-21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές Μαγειρικής Τέχνης

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**

**GOURMANDISE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Γαστρονομικό μενού με εξαιρετικές πρώτες ύλες και γεύσεις! Ένα μενού ωδή στις απολαύσεις και η υπεροχή στις μαγειρικές τεχνικές. Το μενού μπορεί να παρασκευαστεί κάθε εποχή και κάθε πιάτο αποτελεί μία κλασική επιλογή σε βραβευμένα με αστέρι Michelin εστιατόρια.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εξασκήσουμε γνώσεις, δεξιότητες και τεχνικές σε συνδυασμό με α ύλες ποιότητας για να δημιουργήσουμε πιάτα με ξεχωριστές γεύσεις σε σταθερά υψηλά πρότυπα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χτένια, γλυκοπατάτες και πράσα σε αφρό σέλερι

Μάγουλα μόσχου με πουρέ καρότου, μαύρη τρούφα και βινεγκρετ κρεμμυδιού

Τάρτα βερίκοκο με καραμέλα βουτύρου

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
**6**

Ημερομηνία: Πα 17/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα: 18.00-21.30

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**



**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Μανιτάρια, ο γαστρονομικός θησαυρός των μαγείρων! Πώς καθαρίζονται, πώς μαγειρεύονται, πόσες διαφορετικές γεύσεις δίνουν ανάλογα την τεχνική που χρησιμοποιούμε... Τα μανιτάρια ή αμανίτες κατά τους Αρχαίους Έλληνες, ήταν πάντοτε μία εκλεκτή τροφή υψηλής βιολογικής και γαστρονομικής αξίας. 2 Chef σε έναν συνδυασμό πιάτων που μας εκπαιδεύει μέσα από εξαιρετικές τεχνικές και ιδέες για πιάτα που απογειώνουν κάθε μενού.

Στο μικροσκόπιο μας οι διαφορετικές ποικιλίες και οι τεχνικές που θα χρησιμοποιήσουμε για να απογειώσουμε την μοναδικότητα των πιο δημοφιλών πιάτων.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τάρτα μανιταριών πορτομπέλο με τσένταρ και πράσο | Ριζότο άγριων μανιταριών με σορμπέ από εσπρέσο και μανιτάρια | Μους ρικότα με φιστίκι με καραμελωμένες χρυσές τρομπέτες και φρούτα του δάσους

Εκπαιδευτής Chef: **Κόκκαλης**

**Στάθης** & Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 31/03/2023

Ώα: 18 00-21:30

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 65

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Μόνο με προ  
πληρωμή

★ **Chef's choice**



**ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ****PIAZZA DEL POPOLO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Διάσημο μενού σε εστιατόριο της Ρώμης το οποίο προσφέρεται εδώ και 20 χρόνια. Μοναδικός λόγος η φινέτσα που χαρίζει ο συνδυασμός του ψαριού με τις τεχνικές! Το μενού είναι χαρακτηριστικό της αυθεντικότητας της Cucina alla Romana και αποτελεί περηφάνια για μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε πιάτα δημοφιλή της Ιταλικής Κουζίνας, τόσο με σκοπό να τα αναπαραγάγουμε αυθεντικά, αλλά όσο και να αποτελέσουν βάση για άλλα πιάτα δημιουργικής κουζίνας!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Vitello tonato | Ραβιόλι Nero di seppia γεμιστό με ραγού πεσκανδρίτσα | Sfogliatta di ricotta

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 635

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πα 10/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:30

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΛΙΒΑΝΕΖΙΚΟ ΚΑΛΕΣΜΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Βασιλική, ερωτική, σαγηνευτική, μυστηριώδης, πληθωρική, φρουτώδης και αρωματική... τέτοια είναι η Κουζίνα του Λιβάνου, άξια να την ανακαλύψουμε τόσο μαγειρικά, όσο ιστορικά και γευσισγνωστικά.

Ένα πολύ γευστικό σεμινάριο με 3 πιάτα που συγκινούν κάθε ουρανίσκο και μας εκπαιδεύουν στον τρόπο με τον οποίο οι Λιβανέζοι προσθέτουν μία μυστηριώδη γοητεία στην μαγειρική τους, μία διαδικασία που φαίνεται να απουσιάζει από την Δυτική Κουζίνα!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Υπέροχα αμυλούχοι και τηγανιτοί χουρμάδες γεμιστοί με αμύγδαλα

Αρωματικό κους κους με ψητό κοτόπουλο, μαριναρισμένα δαμάσκηνα, λαχανικά, μπαχαρικά, δυόσμο και λεμόνι | Αρνίσια παιδάκια με μέντα και σούμακ

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πε 20/4/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 19:00-22:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



**ΚΡΕΑΣ****ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Μάθημα που αφιερώνεται σε κλασικά χειμερινά πιάτα με χοιρινό. Ένα κρέας οικονομικής επιλογής, το οποίο μεταμορφώνεται σε μοναδικής νοστιμιάς συνταγές, ιδανικές για την περίοδο αυτή! Πιάτα κλασικά, παραδοσιακά που γεμίζουν μας γεμίζουν νοσταλγία και θαλπωρή.

Στόχος του μαθήματος είναι η γευστική απόδοση αυτών των χειμερινών πιάτων με τέτοιο τρόπο που να προκαλεί την αίσθηση του ζεστού, οικείου καλομαγειρεμένου φαγητού.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Σούπα χοιρινό με λαχανικά | Χοιρινό πρασσοέλινο | Χοιρινό με πατάτες σε μουστάρδα, μέλι και θυμάρι

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 02/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Επίπεδο: Basic

★ Chef's  
choice

Ώρα: 18.00 21.00

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Αγαπημένες μπουκιές σε δημιουργικές εκτελέσεις που ωστόσο διατηρούν όλα τα γευστικά τους στοιχεία και τις πληθωρικές τους γεύσεις και δημιουργούν υπέροχα εστιατορικά πιάτα!

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικές ζύμες για κεφτέδες, όπως επίσης σε δημιουργικούς τρόπους για να επανεφεύρουμε την κλασική αξία του κεφτέ μέσα από διαφορετικά υλικά και σάλτσες.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κεφτεδάκια αρνιού με δυόσμο και κρέμα αρωματισμένη με κρόκο Κοζάνης | Κεφτεδάκια κοτόπουλου σε σάλτσα πέστο με φρέσκο βασιλικό, γλυκό σκόρδο, καβουρντισμένο κουκουνάρι και παρμεζάνα | Κεφτεδάκια ψαριού σε πλούσια κρέμα λεμονιού και μαϊντανού

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 27/03/2022

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130  
Πρακτική

Επίπεδο: Basic

★ Chef's  
choice

Ώρα: 18:00-21:00



**ΚΡΑΣΟΜΕΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Από τα μαγκιόρικα κουτούκια στα σύγχρονα ταβερνεϊά, οι κρασομεζέδες είναι μία κλασική αξία, γιατί το κρασί θέλει τον μεζέ του. Χάρη στον υψηλά αλκοολικό βαθμό του, την πολυποίκιλη γεύση του και την κυριαρχική του διάθεση πάνω σε άλλα φαγητά, οι μεζέδες που το συνοδεύουν θέλουν περίσσια ένταση, είτε πρόκειται για αλμυρά, λιπαρά ή πληθωρικά πιάτα. Και οι γνήσιοι θαμώνες θέλουν να απολαύσουν απλές κλασικές επιλογές με τον πιο γευστικό τρόπο συνοδεία κρασιού!

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε σε κλασικά πιάτα μεζέδων που έχουν αγαπηθεί τόσο για τον γευστικό παραδοσιακό πλούτο, αλλά και για την οικειότητα που προσφέρουν!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Λουκανικάκια με στάκα | Τηγανιά με κρεμμυδοκεφτέδες | Μπεκρή μεζέ με πιπεριές και τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 20/03/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
130**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****ΚΟΚΟΡΑΚΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

Το κοτοπουλάκι όσο πιο μικρό σε ηλικία, τόσο πιο τρυφερό και ζουμερό μαγειρεύεται, με τα αρωματικά που μπαίνουν στο δέρμα να απορροφούνται πιο αποτελεσματικά, αναδύοντας από παντού μυρωδιές.

Το μάθημα αυτό εξετάζει το κοκοράκι ως ένα ιδανικό υλικό μέσα από διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές. Ετοιμάζουμε τρεις εκδοχές: γεμιστό με τυριά και αρωματικά με πατάτες μπουλανζέ, ψητό με σάλτσα μουστάρδας και εστραγκόν με ρύζι, με λαχανικά.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κοκοράκι στη γάστρα | Κοκοράκι κρασάτο | Κοκοράκι ψητό

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 21/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 19.00 22.00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's  
choice****ΚΟΤΟΛΕΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Σνίτσελ ή Κοτολέτα, Μιλανέζικη ή Βιενέζικη, Γεμιστή ή Σκέτη, Τηγανισμένη σε βούτυρο κλαριφιέ ή λάδι, οι κοτολέτες είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς σε όλα τα επίπεδα γαστρονομίας! Είναι τρυφερή και χυμώδης, ενώ η εξωτερική κρούστα που δημιουργείται από το έντεχνο πανάρισμα, την γεμίζει χάρη!

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά κομμάτια κρέατος για την προετοιμασία της κοτολέτας, από το πανάρισμα και το αρωμάτισμα έως το γέμισμα και το τηγάνισμά της.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χοιρινή κοτολέτα | Μοσχαρίσια κοτολέτα | Κοτολέτα Κοτόπουλου

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ημερομηνία: Πα 28/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 19.00 - 22.00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's  
choice**



**STREETFOOD****GREEN BURGERS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ένα μάθημα που εστιάζει στις βασικές τεχνικές για plant based burgers και προσεγγίζει τον τρόπο διαχείρισης των α υλών που απαιτούνται για την δημιουργία τους.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειωθούμε με τις τεχνικές που χρειάζονται για να δημιουργήσουμε νοστιμιά σε πιάτα «πράσινα», ελεύθερα ζωικής πρωτεΐνης. Στις τεχνικές του μαθήματος η αρτοποιήση με εναλλακτικά άλευρα απαλλαγμένα από γλουτένη, η ζύμη χορτοφαγικών burgers, οι πλούσιες σάλτσες που «ντύνουν» επιμελημένα τα burgers και οι νόστιμες γαρνιτούρες.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Ψωμί burger με ρεβιθάλευρο | Ψωμί burger με καστανάλευρο

Burger patty κινόα | Burger patty κόκκινες φακές

Σάλτσα αβοκάντο | Σάλτσα μουστάρδας

Καραμελωμένα μανιτάρια | Καραμελωμένα κρεμμύδια &amp; κάστανα

Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ.****Συμμετοχή:****6****Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ημερομηνία: Πα 28/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**FISH BURGER & CHIPS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα μάθημα πλούσιο σε ιδέες για φινετσάτα και νόστιμα burger ψαριών και θαλασσινών- που επάξια διεκδικούν τα σκήπτρα της κατηγορίας ως burger υψηλής αξίας! Συνδυάζουν την δημοφιλή των burgers, την φινετσάτη γεύση και την τάση για αποφυγή του κρέατος.

Μάθημα το οποίο έχει στόχο να σας εκπαιδεύσει στην παραγωγή των ratties (μπιφτέκια) ψαριών και θαλασσινών, τις τεχνικές για να αποδώσετε τραγανή υφή, αλλά και τους τρόπους για να εμπλουτίσετε γευστικά τα burgers.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Burger ψαριού | Burger γαρίδας | Burger καβουριού

Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Πα 10/03/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:  
130**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**CLUBS & CROQUES****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τα καλύτερα sandwich snacks με τον πιο επιτηδευμένο τρόπο - εμβληματικά πιάτα σε οποιοδήποτε all day menu στις κλασσικές τους εκδοχές και με προτάσεις για παραλλαγές! Ο λόγος που τα κάνει τόσο αγαπητά έγκειται στις πληθωρικές τους γεύσεις.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να μάθετε πώς να δημιουργείτε τα πιο δημοφιλή και εμπορικά snacks

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Κλασσικό NY Club με ψητό κοτόπουλο, sunny side αυγό και μπέικον | Croque Madame & Croque Monsieur | Monte Cristo sandwich

Εκπαιδευτής Chef: Σπυρόπουλος Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Σα 18/03/2023

**Μεθοδολογία**  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11.00 – 14.00

Επίπεδο: Basic

**🌟 Chef's choice**



**ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ****ΚΟΥΒΕΡ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Ψωμιά- από το απλό ζυμωτό ψωμί μέχρι τα πιο περίτεχνα σύνθετα ψωμιά με ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά και αρωματικά είναι στην καθημερινότητα μας το πιο σημαντικό για να συνοδεύουμε ένα δείπνο. Σχεδόν όπου και να κάτσεις το πρώτο που θα έρθει στο τραπέζι σου είναι ένα περιποιημένο καλαθάκι με αχνιστό αρωματικό ψωμί. Κάθε εστιατόριο θα πρέπει να δίνει μεγάλη σημασία στο κουβέρ και να είναι ταιριαστό με την φιλοσοφία του μενού, εφόσον αποτελεί την γευστική έναρξη σε μία περιήγηση γεύσεων.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στις πολύ σημαντικές τεχνικές αρτοποιίας και στην δημιουργία ψωμιών για χρήση κουβέρ. Μαθαίνουμε τον τρόπο που λειτουργεί το κάθε συστατικό μέσα στην ζύμη, τον χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος και φυσικά την υπεραξία της γεύσης.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Με χαρούπι και ηλιόσπορο | Με ελιά και φέτα | Bread sticks με λιαστή ντομάτα και δεντρολίβανο

Εκπαιδευτής Chef: Παπαντωνίου Δημήτρης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 22/3/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΑΛΜΥΡΑ CAKES ΚΑΙ MUFFINS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Αλμυρές παρασκευές για όλες τις ώρες της ημέρας- το νέο trend που θα παραμείνει ως γευστική συνήθεια! Με τις νέες τάσεις να θέλουν προτάσεις υγιεινές, με ωφέλιμες θερμίδες και περίσσια γεύση, τα cakes και muffins αποκτούν νέο εμπορικό χαρακτήρα! Γεμίζονται, αρωματίζονται, εμπλουτίζονται, γίνονται σνακ και αλμυρά εδέσματα, μετατρέποντας τον γλυκό τους χαρακτήρα σε μία νέα δυναμική προοπτική!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές και σωστούς συνδυασμούς γεύσεων, ώστε να δημιουργήσουμε ένα ιδανικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ένα γλύκισμα σε σνακ!

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Με λιαστή τομάτα και φέτα | Με γαλοπούλα και τυρί Μετσοβόνη | Με ελιές και θυμάρι

Εκπαιδευτής Chef: Παπαντωνίου Δημήτρης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 29/3/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



**PRETZEL****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Το πρέτσελ είναι αρτοσκεύασμα που παρασκευάζεται από ζύμη και έχει το χαρακτηριστικό σχήμα κόμπου με τρεις τρύπες. Η συνταγή προέρχεται από την Ευρώπη, ενδεχομένως από μοναχούς στις αρχές του Μεσαίωνα. Συναντάται στους φούρνους όλους του κόσμου και είναι δημοφιλές είδος της γερμανικής κουζίνας. Έχει τραγανή καφετιά κρούστα και συνήθως είναι καρυκευμένο με αλάτι, ή εναλλακτικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν άλλα αρτύματα, όπως ζάχαρη και κανέλα, γλυκάνισος, σπόροι ή κάρυ. Στο εμπόριο βρίσκουμε τη νηστίσιμη εκδοχή του, αλλά και άλλες γλυκές και αλμυρές παραλλαγές. Συνοδεύει τους Χριστιανούς στη νηστεία και για πολλούς το σχήμα του αναπαριστά τη στάση προσευχής ενός μοναχού με σταυρωμένα χέρια, ενώ κάθε τρύπα του αντιστοιχεί σε ένα μέλος της Αγίας Τριάδας.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στις πολύ σημαντικές τεχνικές παρασκευής των πρέτσελς. Η γνώση αυτή εξειδικεύει τις δεξιότητες αρτοποιίας των μαθητών, προσφέροντας δυνατότητες εμπλουτισμού των εφαρμογών. Μαθαίνουμε τον τρόπο που λειτουργεί το κάθε συστατικό μέσα στην ζύμη, τον χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος και φυσικά την υπεραξία της γεύσης.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

1. Αλμυρά πρέτσελ: Με δεντρολίβανο | Με χοντρό αλάτι | Με αστεροειδή γλυκάνισο

2. Γλυκά πρέτσελ: Με καφέ ζάχαρη | Με κανέλα και ζάχαρη | Με σταφίδες ξανθές και μαύρες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τε 19/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**



---

**MASTERCLASS ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**


---

**CROISSANT | DANISH****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****65€****| CINNAMON ROLLS | PAIN AU CHOCOLAT |****BRIOCHE 2 ΜΕΡΟ**

Υπό την καθοδήγηση του Pastry Chef εκπαιδευόμαστε βήμα βήμα στη παρασκευή του croissant, αλλά και σε άλλες βουτυρένιες ζύμες, μαθαίνουμε και εξασκούμε σε εξειδικευμένες τεχνικές. Η γέννηση του κρουασάν, είναι ουσιαστικά ένας νεοτερισμός, μία προσαρμογή του παλιού Kirferl, που δημιουργήθηκε πριν την εφεύρεση των viennoiserie και χρονολογείται τουλάχιστον το 1839 (μερικοί λένε το 1838) όταν ένας αυστριακός αξιωματικός πυροβολικού, ο August Zang ίδρυσε ένα Βιεννέζικο αρτοποιείο ("Boulangerie Viennoise") στη rue de Richelieu 92 στο Παρίσι. Αργότερα το concept αυτό βρήκε πολλούς μιμητές και το croissant διαδόθηκε γρήγορα...

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

Εκτός από τα croissant θα εκπαιδευτούμε αναλυτικά και στα Danish, ιδανικά για το πρωινό, σε cinnamon rolls, βουτυρένια και πολύ γευστικά, σε pain de chocolat και σε brioche.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Croissant βουτύρου | Δίχρωμο croissant | 2 γεμίσεις φιστίκι + φρούτα του δάσους | Danish με μαρμελάδα και σταφίδες | Cinnamon rolls | Pain au chocolat | Brioche

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6**Ημερομηνία:**

Πε 16/03/2023 + Πα 17/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Πε 22/03/2023 + Πα 23/03/2023

**Ώρα:** 17:00-21:00**Επίπεδο:** Masterclass**★ Chef's choice**

## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σεμινάρια για **εξάσκηση δεξιοτήτων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες (επίπεδο basic) και επαγγελματίες (advanced, masterclass)

### ΕΠΟΧΙΑΚΑ

#### ΣΟΥΦΛΕ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Το απόλυτο συγκλονιστικό σουφλέ, είναι το πιο δημοφιλές επιδόρπιο σε όλο τον κόσμο στο οποίο έχει αφιερωθεί παγκόσμια ημέρα στις 28/2. Πολύ συχνά μπερδεύεται με το lava cake, όμως έχεις τις διαφορές του. Η σωστή τεχνική για να δημιουργήσουμε ένα σουφλέ θέλει προσοχή στους χρόνους ψησίματος και στην ταχύτητα σερβιρίσματος, αλλά ακόμα και στον τρόπο που θα αναμειξουμε όλα τα υλικά. Η σωστά χτυπημένη μαρέγκα ευθύνεται για το εντυπωσιακό φούσκωμα και ο σεφ μας θα μοιραστεί μαζί μας όλα τα μυστικά.

Σε αυτό το σεμινάριο θα ανακαλύπτουμε νέες εκδοχές και αρώματα πάνω στην κλασική γαλλική τεχνική.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Βανίλια- φράουλα | Βατόμουρο | Σοκολάτα τσαντούγια

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Τύπος Εκπαίδευσης Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 03/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Ο περισσότεροι Έλληνες τα λέμε βουτήματα, όμως σύμφωνα με την ζαχαροπλαστική τέχνη ανήκουν στα «πτι φουρ» και σε όλα τα μικρά, γλυκά φουρνίσματα που περιλαμβάνει η κατηγορία. Αποτελούν ένα ιδιαίτερα δημοφιλές είδος πρωινού ή συνοδευτικού του καφέ, αλλά και ένα αντικείμενο στο οποίο αποδίδεται ιδιαίτερη εκπαιδευτική αφοσίωση.

Στόχος μας είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική τους παρασκευής, να δημιουργήσουμε διαφορετικά είδη και γεύσεις και να γευτούμε την ζαχαρένια γεύση τους.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Βουτήματα με μαρμελάδα βερίκοκο | Βουτήματα μελιού | Βουτήματα με μαύρη ζάχαρη και κανέλα | Βουτήματα πορτοκαλιού και αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Σα 11/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**



**ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΤΟΥΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Θα μπορούσε να αιμί μία τούρτα πρότυπο για όσους αποφεύγουν τα γαλακτοκομικά, τα περιττά λιπαρά ή τις πολύ πλούσιες γεύσεις. Ωστόσο είναι και εποχικά μία τούρτα που μπορεί να καταναλωθεί μέσα στη νηστεία! Οι τεχνικές της διαφοροποιούνται, ώστε να μπορέσουν τα υλικά να δέσουν σε ένα σώμα, αλλά και να αποκτήσει ως γλυκό το δικό του γευστικό χαρακτήρα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε τεχνικά αλλά και τροφογνωστικά τις ιδιότητες των α υλών που δημιουργούν σώμα, σύσταση και υφή στα γλυκά, ώστε να μπορούμε ελλείψει τους να παράγουμε ένα άρτιο αποτέλεσμα, αποδομένο με τον πιο γευστικό τρόπο.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Παντεσπάνι | Κρέμα πατισερί σοκολάτας | Κραμπλ | Κρέμα βανίλιας | Γλασαζ μαύρης σοκολάας

*\*όλες οι τεχνικές είναι νηστίσιμες χωρίς γαλακτοκομικά*

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Σα 08/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΧΑΛΒΑΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ο χαλβάς, τον οποίο συναντάμε σε διάφορες χώρες, από τη Μεσόγειο ως τη μέση Ανατολή, συνιστά μια παραδοσιακή μορφή γλυκού και η ονομασία του φαίνεται πως έχει αραβική ρίζα η οποία έφτασε στην Ελλάδα και οικειοποιήθηκε με τον δικό του τρόπο. Ο χαλβάς είναι ένα αγαπημένο επιδόρπιο για να συνοδέψει τον καφέ, το τσάι ή να πάρει τη θέση του βραδινού σας! Μπορεί να χαρίσει γλυκιά γεύση χωρίς το πλήθος των κορεσμένων λιπαρών.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στις χειροποίητες γεύσεις του χαλβά σε όλες τις κατηγορίες και ανακαλύπτουμε την αυθεντικότητα σε κάθε μία από αυτές.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Χαλβά Φαρσάλων | Χαλβά Ταχίνι | Χαλβά Σιμιγδαλένιος

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Σα 18/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ CAKES****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Τα νηστίσιμα κέικ έχουν γίνει πλέον νέα τάση και δεν καταναλώνονται αποκλειστικά την περίοδο της νηστείας. Είναι ένας διατροφικός θησαυρός, όπου όχι άδικα έχει χαρακτηριστεί το νέο super food. Ο λόγος ξεκάθαρα τα υλικά που συνήθως περιλαμβάνουν, η υπέροχη γεύση, οι λιγότερες θερμίδες και τα χαμηλά λιπαρά. Ειδικά για τα νηστίσιμα κέικ, τα υλικά και η σχέση μεταξύ τους πρέπει να έχουν ιδανικές αναλογίες, ώστε να κρατάνε μία ισορροπία και να δένουν γευστικά.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να χρησιμοποιήσουμε τεχνικές, οι οποίες δημιουργούν σώμα, σύσταση και υφή χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών

**Πρακτικές εφαρμογές:** Σοκολάτας-Φυστικοβούτυρο | Λαδιού-Πορτοκαλιού | Καρότο-Ταχίνι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 23/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



**ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ****29,90€**

Ποιος δεν έχει αναμνήσεις από τα παιδικά του χρόνια γεμάτα μυρωδιές από τα κλασικά κουλουράκια της εποχής... Μια από τις αγαπημένες πασχαλινές συνήθειες για μικρούς και μεγάλους είναι τα χειροποίητα κουλουράκια. Αν και η τέχνη τους κρατάει μέσα στους αιώνες, έχουμε δει ωστόσο αμέτρητες παραλλαγές. Τα κουλούρια του Πάσχα είναι αυθεντικά, παραδοσιακά, αγαπημένα και έχουν συγκεκριμένη τεχνική: απέξω να είναι τραγανά και εσωτερικά να παραμένουν γευστικά, αφράτα, αρωματικά, βουτυράτα.

3 διαφορετικές συνταγές με αρώματα από όλη την Ελλάδα, αλλά και λαχταριστά κέρασμα τα οποία συνοδεύουν απόλυτα τον καφέ.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Σμυρναίικα κουλούρια | Ανεβατά (χωρίς βούτυρο και αυγά) | Λαμπροκουλούρα με κόκκινο αυγό

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 06/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ | ΙΣΛΙ | ΡΟΖΕΔΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τα **σκαλτσούνια** είναι γλύκισμα που έχουμε συνηθίσει να προσφέρεται την περίοδο πριν από το Πάσχα, αλλά στο παρελθόν δεν έλειπε και από τις ημέρες νηστείας. Με γέμιση μαρμελάδας ή γλυκό πορτοκαλιού, η Ελλάδα έκλεισε την μοναδική γεύση σε ένα τραγανό ζυμάρι.

Τα **ποντιακά Ισλί (ή Ιτσλί)** είναι σιροπιαστό γλυκό που παρασκευάζεται στην ευρύτερη περιοχή από τον Δυτικό Πόντο έως την Καππαδοκία της Μικράς Ασίας και το οποίο προσφέρονταν ως κέρασμα των Καραμανλήδων της περιοχής (τουρκόφωνοι Χριστιανοί ορθόδοξοι) την εποχή των Χριστουγέννων. Η δημιουργία τους ήταν μία κεντητή τέχνη από μόνη της.

Φυσικά δεν θα μπορούσαν να λείψουν οι λαχταριστοί **ροζέδες αμυγδάλου** από τα Κύθηρα που ωστόσο προσφέρονται ως κέρασμα σε γιορτές και γάμους!

Ένα μάθημα γεμάτο Ελλάδα και τα παραμυθένια αρώματα από ανθόνερο και άχνη!

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Σκαλτσούνια | Ποντιακά Ισλί (ή Ιτσλί) | Ροζέδες αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 13/4/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**





**ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ & ΠΙΡΩ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Φτιάχνουμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια που θα μας συνοδέψουν στην Μεγάλη Γιορτή του Πάσχα. Οι συνταγές διαφέρουν από αυτές των Χριστουγέννων, με τις γεμίσεις να διαφοροποιούνται σε πιο παραδοσιακές. Ένα μάθημα απαραίτητο για τις γιορτές, βασικό στις τεχνικές ζύμης στην ζαχαροπλαστική, αλλά και λαχταριστό και αφράτο όσο το φαντάζεστε!

Ετοιμάζουμε την κλασική ζύμη και εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά διπλώματα. Εξασκούμε σε 2 εξαιρετικές συνταγές για το Πάσχα.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Κλασικό Πασχαλινό τσουρέκι μαστιχωτό και αρωματισμένο με μαχλέπι

Γεμιστό Πιρώ με μαρμελάδα και καρύδια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πα 07/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:30

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΤΡΟΥΦΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής που μας κρατά μακριά από πειρασμούς προτείνουμε νηστίσιμες σοκολατένιες τρούφες.

Εκπαιδευόμαστε σε **τεχνικές ζαχαροπλαστικής χωρίς την χρήση γαλακτοκομικών και ανακαλύπτουμε εναλλακτικούς τρόπους.**

Επιπλέον, αντιλαμβανόμαστε την τροφονομία πίσω από τα υλικά που δημιουργεί τις συνθήκες να μπορούμε να δημιουργήσουμε τρούφες από υλικά που δεν φανταζόμασταν ότι θα ταίριαζαν, όπως ο συνδυασμός της σοκολάτας με το ελαιόλαδο.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μαθαίνουμε 3 εκδοχές με σοκολάτα και ελαιόλαδο, καρύδα και καρότο!

\*όλες οι τεχνικές είναι νηστίσιμες χωρίς γαλακτοκομικά

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 13/4/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

**BREAD PUDDING****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

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.

Σε αυτό το σεμινάριο θα δημιουργήσουμε μια απολαυστική συνταγή, αλλά ουσιαστικά θα εντρυφήσουμε στις τεχνικές για να δημιουργήσουμε τις δικές μας γεύσεις. Μια ιδέα για επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης και αρτοζαχαροπλαστική.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

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

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Σα 29/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



## TAXINI

Οι περισσότεροι το θυμούνται σε περιόδους νηστείας, αλλά το ταχίνι είναι ένα τρόφιμο εξαιρετικής θρεπτικής αξίας, με καλής βιολογικής αξίας πρωτεΐνη, ωφέλιμα λιπαρά οξέα και απαραίτητα για τον οργανισμό μέταλλα και ιχνοστοιχεία. Δεδομένου όμως ότι πρόκειται για ένα ιδιαίτερο υλικό σε σύσταση, απαιτεί συγκεκριμένη ζαχαροπλαστική διαχείριση ώστε να αποδώσει τα επιθυμητά είδη.

Στο μάθημα ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε θρεπτικές μπάρες με ταχίνι και σοκολάτα και αφράτο κέικ με ταχίνι, η τέλεια ιδέα για παιδιά αλλά και για ένα θρεπτικό ενδιάμεσο snack. Ολοκληρώνουμε με ένα αφράτο μους με ταχίνι, που μπορείτε να το απολαύσετε και μόνο του σαν επιδόρπιο για να ολοκληρώσει το γεύμα σας.

## Πρακτικές εφαρμογές:

μπάρες με ταχίνι και σοκολάτα | κέικ με ταχίνι και μαυρη σοκολάτα μπραντυ μους ταχίνι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 13/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

## VEGAN ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

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

## Πρακτικές εφαρμογές:

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

**Ελαχ. Συμμετοχή: 4**

Ημερομηνία: Τρ 11/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 17:00 – 21:00

Προαπαιτούμενες  
Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

## ΜΠΑΡΕΣ ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ

29,90€

Είναι θρεπτικές, υγιεινές, γρήγορες, οι μπάρες δημητριακών ή αλλιώς energy bars αποτελούν την καλύτερη λύση για πρωινό ή σνακ. Πλέον κατακλύζουν όλη την αγορά μιας και αποτελεί εύκολη επιχειρηματική κίνηση για όσους θα θέλανε να επενδύσουν δημιουργικά.

Ιδανικό σνάκ με βιταμίνες που μπορεί να σε κρατήσει όλη την ημέρα.

Σε αυτό το εξειδικευμένο σεμινάριο θα δούμε 3 διαφορετικές μπάρες και θα συνδυάσουμε υλικά και γεύσεις για να δημιουργήσουμε παρασκευές νησίσιμες και υγιεινές.

## Πρακτικές εφαρμογές:

Μπάρες με δαμάσκηνα, αποξηραμένα βερίκοκα και ξηρούς καρπούς  
Μπάρες με βρώμη και αποξηραμένα φρούτα  
Μπάρες σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Δε 03/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με  
προπληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

✓ **Best Seller**



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΞΑΣΚΗΣΗ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ****ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ****ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Πρακτικό σεμινάριο στην δημιουργία γλυκών χωρίς ζάχαρη, το οποίο ξεδιπλώνει μία τάση η οποία αναμένεται να πάρει γιγάντιες διαστάσεις στα επόμενα χρόνια. Η ζάχαρη είναι εθιστική αλλά η ζαχαροπλαστική χωρίς ζάχαρη έχει γίνει ιδιαίτερα δημοφιλής τα τελευταία χρόνια σε τέτοιο βαθμό που οι επαγγελματίες της τέχνης εκπαιδεύονται εκ νέου σε τεχνικές και νέους συνδυασμούς γεύσεων.

Το σεμινάριο προσεγγίζει το αντικείμενο της ζαχαροπλαστικής χωρίς ζάχαρη μέσα από δημοφιλή γλυκίσματα. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε στις ασφαλείς γλυκαντικές ουσίες που μπορεί να αντικαταστήσουν την ζάχαρη, ανακαλύπτουμε τις ισορροπίες σε διάφορες παρασκευές όταν απουσιάζει η ζάχαρη ως βασικό συστατικό δομής και μαθαίνουμε για την απόδοση της γεύσης.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τιραμισού | Cheesecake | Μιλφειν

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 5

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 30/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:30

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΤΟΥ ΤΑΨΙΟΥ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Κλασικά γλυκά που συναντάμε σε όλα τα αρτοζαχαροπλαστεία και τα επιλέγουμε για να γλυκάνουμε την καθημερινότητα μας. Έχουμε συνηθίσει να τα απολαμβάνουμε από το πρωί και να είναι τα ιδανικά για να συνοδεύσουν τον καφέ μας.

Στόχος μας είναι δημιουργήσουμε γλυκά ταψιού, τα οποία οι πελάτες μας θα επιλέγουν για όλες τις περιστάσεις τους. Τεχνικά θα αναλύσουμε ένα προς ένα όλα τα βήματα και θα εστιάσουμε στην σωστή τους διατήρηση και διαχείριση σε ένα επαγγελματικό χώρο.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Γιαουρτόπιτες, δύο διαφορετικές εκδοχές. Την κλασική με σπόγγο και μια μοντέρνα εκδοχή με βουτυρένια ζύμη σαμπλέ και απαρείν γιαουρτιού.

Γαλατόπιτα, δύο διαφορετικές εκδοχές. Κλασική όπως την αγαπάμε και την απολαμβάνουμε, αλλά και μια διαφορετική εκδοχή πιο αφράτη και μυρωδάτη.

Σοκολατόπιτα, δύο διαφορετικές εκδοχές. Κλασική σπόγγου και δημιουργική άκρως απολαυστική με φοντάν σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
6

Ημερομηνία: Πε 09/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με  
προπληρωμή**

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€****ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ**

Το εστιατορικό γλυκό οφείλει να είναι μία εμπειρία γεύσης! Αποτελεί την τελευταία εντύπωση που επισφραγίζει ένα δείπνο. Προσφέρει την τελευταία γευστική νότα και δημιουργεί την αίσθηση της απόλυτης ολοκλήρωσης! Οφείλει να είναι ελαφρύ και αέρινο ώστε να μην βαραίνει, αλλά και αρκετά γευστικό ώστε να κάνει εντύπωση!

Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε σε δύο εστιατορικά γλυκά, ιδιαίτερα δημοφιλή και εμπορικά, τα οποία έχουν φινέτσα και ισορροπία γεύσεων και η βάση τους είναι τα φρούτα. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές savarin και ravnova, αλλά και στις επιτηδευμένα εξευγενισμένες κρέμες που τα συνοδεύουν.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Savarin με βατόμουρα, ψημένα φιστίκια και φρέσκια σαντιγί | Ravnova με φράουλες και σως prosecco

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πα 24/03/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με  
προπληρωμή**

Ώρα : 11.00 -14.00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**



**ΣΟΥΦΛΕ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Το απόλυτο συγκλονιστικό σουφλέ, είναι το πιο δημοφιλές επιδόρπιο σε όλο τον κόσμο στο οποίο έχει αφιερωθεί παγκόσμια ημέρα στις 28/2. Πολύ συχνά μπερδεύεται με το lava cake, όμως έχεις τις διαφορές του. Η σωστή τεχνική για να δημιουργήσουμε ένα σουφλέ θέλει προσοχή στους χρόνους ψησίματος και στην ταχύτητα σεβρίσματος, αλλά ακόμα και στον τρόπο που θα αναμειξουμε όλα τα υλικά. Η σωστά χτυπημένη μαρέγκα ευθύνεται για το εντυπωσιακό φούσκωμα και ο σεφ μας θα μοιραστεί μαζί μας όλα τα μυστικά.

Σε αυτό το σεμινάριο θα ανακαλύπτουμε νέες εκδοχές και αρώματα πάνω στην κλασική γαλλική τεχνική.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Βανίλια- φράουλα | Βατόμουρο | Σοκολάτα τσαντούγια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τε 01/03/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**ΛΕΜΟΝΙ****WEBINAR****29,90€**

Λεμόνι, ένα υλικό πειρασμός για όλους τους ζαχαροπλάστες, οι οποίοι θα πρέπει να διαχειριστούν με σεβασμό ένα εσπεριδοειδές με τόσο έντονο άρωμα και όξινη γεύση. Την ίδια στιγμή, οι γεύσεις του λεμονιού στην ζαχαροπλαστική αποκτούν ένα ολόενα και πιο ευρύ κοινό που αναζητάει με πάθος επιδόρπια βασισμένα στο αγαπημένο φρούτο.

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε παρασκευές με βάση το λεμόνι και εξασκούμαστε σε τεχνικές που αναδεικνύουν τις γεύσεις τους, χωρίς να ξενίζουν με την αυξημένη οξύτητα του φρούτου. Μία ισορροπία γεύσεων όπου κρατάμε τις χαρακτηριστικές γεύσεις και προσθέτουμε αρώματα, πλούτο και βάθος στις παρασκευές.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Cake λεμόνι με κρέμα δυόσμου | Τάρτα λεμόνι με coulis φράουλας και φρούτων του δάσους | Κλασική μους λεμόνι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 23/03/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με  
προπληρωμή**

Ώρα: 19.00 -21.00

Επίπεδο: Advanced

**✓ Best Seller**

**PETIT FOUR (PETIT ΦΟΥΡ)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

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

Το σεμινάριο προσφέρει συνολικές γνώσεις ζαχαροπλαστικής.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Για τις ανάγκες του μαθήματος ετοιμάζουμε τρία είδη της ζαχαροπλαστικής που ανήκουν στα Petit Four Frais, ακολουθώντας ολοκληρωμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής: με ταρτάκι σοκολάτας και λεμονιού | σουδάκι κρακλάν με πραλίνα | παστάκι με μπισκούι τζοκόντ και φρούτα εποχής

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 20/4/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**



## MAITRE CHOUX ECLAIRS

Ονομάζονται maitre γιατί αποτελούν μοναδικές δημιουργίες του maitre ζαχαροπλάστη! Στο μικροσκόπιο του Chef 3 επιδόρπια που συντίθενται τεχνικά για να χαρίσουν τόσο σε γεύση, όσο και σε εμφάνιση.

Το κλασικό Paris Brest γίνεται εκλαίρ με τραγανή ζύμη σου, καραμελωμένα αμύγδαλα και διπλή γέμιση αλατισμένης καραμέλας και κρέμας ζαχαροπλαστικής αρωματισμένη με βανίλια, ενώ επιπλέον ετοιμάζουμε εκλαίρ με μονοποικιλιακό Arabica καφέ που αφήνει την υπέροχη αίσθηση καφέ και κρέμας στην επίγευση, καθώς και εκλαίρ με κρέμα φουντουκιού και σοκολάτας.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Εκλαίρ με τραγανή ζύμη σου, καραμελωμένα αμύγδαλα και διπλή γέμιση αλατισμένης καραμέλας και κρέμας ζαχαροπλαστικής αρωματισμένη με βανίλια | Εκλαίρ με μονοποικιλιακό Arabica καφέ | Εκλαίρ με κρέμα Φουντουκιού και σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Δε 10/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

## ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΚΑΛΑΘΙ ΤΟΥΡΤΑ

## ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Σοκολατένιο καλάθι τούρτα, μια ιδανική πρόταση όχι μόνο για αρτοζαχαροπλαστεία/ζαχαροπλαστεία αλλά και για γλύκισμα που προσφέρεται ως δώρο! Είναι τόσο εντυπωσιακό στην παρουσίαση, όσο και στις γεύσεις!

Από το στρώσιμο της σοκολάτας, στην διαμόρφωση του καλαθιού και στην διαδικασία ενσωμάτωσης των διαδικασιών για την δημιουργία της τούρτας. Δύο διαφορετικά κρεμέ ανάλαφρα, βελούδινα, με έντονη την γεύση της φράουλας και σοκολάτας, αλλά και κλασικό μπισκούι σοκολάτας δένουν την τούρτα που εντυπωσιάζει.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Στρώσιμο σοκολάτας για να δημιουργήσουμε το σοκολατένιο χειροποίητο καλάθι

Μπισκούι σοκολάτας | κρεμέ γάλακτος | κρεμέ φράουλας | γαρνιτούρα με φρέσκα φρούτα εποχής

Εκπαιδευτής Chef: Ερμιόνη Ντέμα

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 65

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τρ 11/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ  
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**



**ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ****ΤΟΥΡΤΕΣ - ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****ΠΟΝΤΙΚΑΚΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Ένα διαχρονικό γλύκισμα που όσα χρόνια κι αν περάσουν πάντα αποτελεί την βασική επιλογή των παιδιών. Εντυπωσιάστε με την επιλογή μας και εξασκηθείτε σε γλυκά ζαχαροπλαστείου.

Εξασκούμαστε σε όλες τις τεχνικές και δημιουργούμε το υπέροχο σχήμα στο ποντικάκι με αυτάκια, ουρίτσα και γλυκιά μουςούδα που αποτελεί το πιο εμπορικό γλύκισμα στα ζαχαροπλαστεία.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κλασική πάστα με παντεσπάνι σοκολάτας, ιταλική μαρέγκα, κρέμα σεράνο και γκανάζ σοκολάτας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

Δια ζώσης

4

Ημερομηνία: Σα 04/03/2023

**Μεθοδολογία**

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ-ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η υπέροχη τούρτα με τον αδιαμφισβήτητα εξαιρετικό συνδυασμό της σοκολάτας και του πορτοκαλιού, κάνει αυτό το γλύκισμα ακαταμάχητο. Η μοναδική δροσερή γεύση του πορτοκαλιού έρχεται σε ισορροπία με την πλούσια αίσθηση της σοκολάτας σε μία τούρτα αρκετά διαφορετική!

Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε σε 5 διαφορετικές τεχνικές οι οποίες συνθέτουν αυτό το εξαιρετικό γλυκό και το δένουν σε ένα γευστικό αρμονικό αποτέλεσμα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Μπισκοκί ζαχαρ | Μαρμελάδα πορτοκάλι | Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος | Γλασάζ επικάλυψη καραμέλας | Παγωτό πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

ζώσης

4

Ημερομηνία: Πα 28/04/2023

**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice****ΤΟΥΡΤΑ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ****Δια ζώσης****34,90€**

Μια ιδέα που τους έχει ξετρελάνει όλους!

Το κλασικό γλύκισμα που όλοι λατρεύουμε πλέον σε μια μοντέρνα εκδοχή τούρτας. Σοκολατένιο σε κάθε μπουκιά, με απαλή κρέμα, διαφορετικό σε παρουσίαση αλλά το ίδιο λαχταριστό.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε όλες τις τεχνικές για την διαφορετικά αφράτη ζύμη σου, μια ζύμη που στη αρχή ψήνεται σε κατσαρόλα και στόχος μας είναι να είναι τραγανή από έξω και με κενά για να φιλοξενήσει την κρέμα εσωτερικά.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Ζύμη για τα σου και την βάση | κρέμα πατισερί βανίλια | μους σοκολάτα γάλακτος | γκανάζ σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Ντέμα Ερμιόνη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

ζώσης

4

Ημερομηνία: Τρ 21/03/2023

**Μεθοδολογία**

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με

Εκπαίδευσης: Πρακτική

προπληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

✓ **Best Seller**

**MACADEMIA NUTS ΤΟΥΡΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

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 μακαντάμια 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. Ένα επιδόρπιο για τους λάτρεις των εξωτικών ξηρών καρπών που ξεφεύγει από τις κλασσικές επιλογές.

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.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Ντακουάζ μακαντέμια | Αλοιφή με μακαντέμια | Μους τονκα | Γλασαζ καραμέλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Δε 24/4/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice****CHARLOTTE ΠΡΑΛΙΝΑΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η ιστορία της charlotte έχει αμφισβητηθεί αρκετά στον χώρο της ζαχαροπλαστικής με τα σκήπτρα να δίνονται δικαιωματικά στην Τσαρική Ρωσία. Επιδόρπιο που αγαπήθηκε από βασιλιάδες και αξιωματούχους και δέσποζε σε μπουφέδες. Καταγραφές σε βιβλία αξιολογούν την ηλικία του περίφημου γλυκού τον 15ο αιώνα. Σύνθετη σαρλότ, η οποία αποτελείται από γεύσεις φουντουκιού, πραλίνας, καραμελωμένων ξηρών καρπών και νες καφέ.

Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία επιδορπίων, ενισχύοντας τις γνώσεις μας στην παρασκευή χειροποίητων σαβαγιάρ και άλλων τεχνικών ζαχαροπλαστικής που μπορούν να χαρίσουν πλούσιες υφές σε δημοφιλή γλυκά. Η συγκεκριμένη εκδοχή του κλασσικού γλυκού περιέχει τεχνικές που δένουν μεταξύ τους αρμονικά για την σύνθεση .

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Σαβαγιάρ φουντουκιού | Κραμπλ με Νες καφέ | Κρέμα πραλίνα | Γλασαζ (επικάλυψη) τζιαντούγιας | Καραμελωμένους ξηρούς καρπούς

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πα 21/04/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

**★ Chef's choice**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ****ARTISANAL ΠΛΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

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: Σα 29/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Ώρα: 10.00 -14.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**





**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ - ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ****ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ CHEESECAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Πως μπορούμε να συνδυάσουμε το κλασσικό με το μοντέρνο σε ένα μόνο επιδόρπιο; Cheesecake μπακλαβάς.

Η βάση του είναι τραγανή και αρωματική, μας ταξιδεύει με τα αρώματα από το φιστίκι και το τραγανό φύλλο, αλλά με μια πιο μοντέρνα προσέγγιση.

Η αφράτη γέμιση που συνταιριάζει την βουτυρένια γεύση τυριού με την κρέμα δένει το γλυκό και δημιουργεί το πιο μαγευτικό επιδόρπιο που έχετε δοκιμάσει.

Στόχος είναι να πετύχουμε ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο που θα γλυκάνει τους πελάτες μας.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Φύλλο κρούστας με φιστίκι | κρέμα cheesecake | αρωματικό σιρόπι

Εκπαιδευτής Chef: Ντέμα Ερμιόνη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τρ 14/3/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΤΡΙΓΩΝΑ-CANOLIS-ΚΟΡΝΕΔΑΚΙΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Τι κοινό έχει το Πανόραμα Θεσσαλονίκης με τη Σικελία και τα κορνεδάκια! Για τα τρίγωνα Πανοράματος δεν χρειάζεται να πούμε πολλά, αφού όλοι έχουμε δοκιμάσει αυτό το σιροπιαστό γλυκό με το τραγανό φύλλο που το μυστικό της κρύβεται στη λαχταριστή γέμιση κρέμας. Τα Ιταλικά canolis είναι το αντίστοιχο γλύκισμα και αποτελούνται από γλυκιά, κρεμώδη γεύση ρικότας περιτυλιγμένη από μια τραγανή τηγανιτή ζύμη. Ενώ από την άλλη τα ιδιαίτερα κλασσικά σιροπιασμένα κορνεδάκια αποτελούν μία εναλλακτική ψημένης ζύμης γεμισμένη με κρέμα!

Βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής, τόσο για τις ζύμες όσο και για τις κρέμες!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Τρίγωνα Πανοράματος | Ιταλικά Canolis | Κορνεδάκια με κρέμα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πα 24/03/2023

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**

**ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ - ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΗ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

2 αγαπημένες εκδοχές σιροπιαστών γλυκών με καρύδια. Η **Κοπενγγάγη** αποτελεί ένα γλυκό το οποίο φτιάχτηκε προς τιμήν του βασιλιά Α.Γεωργίου ή Πρίγκηπα Γουλιέλμο της Δανίας, του οποίου η καταγωγή έδωσε το όνομα στο γλυκό. Το γλυκό πλέον είναι μία παράδοση στην περιοχή της Εύβοιας και αποτελείται από βουτυρωμένα φύλλα με πλούσια κρέμα και αρώματα κανέλας και κονιάκ χαρίζουν μία διαφορετική γεύση από αυτή της Καρυδόπιτας. Η δεύτερη εκδοχή είναι η κλασσική **μελαχρινή**, μία εκδοχή της καρυδόπιτας με κακάο, κανέλα γαρίφαλο, άρωμα πορτοκαλιού, καρύδια και σιρόπι που την συναντάμε πολύ στην περιοχή της Καρδίτσας και των Τρικάλων. Και τα δύο γλυκά αποτελούν πλέον αγαπημένες, εναλλακτικές επιλογές σιροπιαστών!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κοπεγχάγη | Μελαχροινή

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Πε 22/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ  
πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice**



**ΕΚΜΕΚ ΚΑΙΜΑΚΙ & ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Ένα γλυκό με ρίζες από τη γειτονική Τουρκία σε δύο διαφορετικές τεχνικές, μία με καιμάκι και μία κανταΐφι.

Το **εκμέκ καϊμάκι** ανήκει στα σιροπιαστά και για την επιτυχία του θέλει να ακολουθούμε τις σωστές τεχνικές για να πετύχουμε την πλούσια κρέμα από βουβαλινό γάλα, αλλά και την σιροπιασμένη βάση της οποίας η ζύμη μοιάζει αρκετά με το τσουρέκι, αρωματισμένη με μαχλέπι.

Το **κανταΐφι**, η δεύτερη σιροπιαστή εκδοχή, μοσχομυρίζει βούτυρο και παίρνει τις γεύσεις του από τους ξηρούς καρπούς του καρυδιού, του αμυγδαλού ή του φιστικιού, ακόμα και από τον συνδυασμό τους.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Εκμέκ καϊμάκι | Εκμέκ κανταΐφι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τε 12/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****KAZAN DI BI | TAVUK GOGSU | KUNEFE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

**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 Καπί;

**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.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Kazandibi | Tavuk göğsü | Kunefe

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τε 19/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's choice****ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

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 "βασιλίτσα" 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 ανοίγουμε το πιο λεπτό φύλλο υπό την καθοδήγηση του Chef, παρασκευάζουμε και εκπαιδευόμαστε μεθοδικά σε τεχνικές για την δημιουργία **3 γεμίσεων που θα μας δώσουν τρεις διαφορετικές γεύσεις**

**Πρακτικές εφαρμογές:** με τυρί, με κρέμα, αλλά και με κιμά!

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

Ημερομηνία: Τε 26/04/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: BAdvanced

**★ Chef's choice**

**CAKES****RED VELVET CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Εντυπωσιακή εμφάνιση και τέλεια γεύση, κάτι περισσότερο από ένα απλό κέικ. Το red velvet cake είναι ιδιαίτερα δημοφιλές για 2 λόγους: το εντυπωσιακά κόκκινο χρώμα του κέικ, αλλά και η σχεδόν άγλυκη γέμισή του με κρέμα τυριού.

Εξασκούμε τις τεχνικές για να χρωματίσουμε την ζύμη με φυσικά ή τεχνητά χρώματα, εκπαιδευόμαστε πως θα πετύχουμε το εντυπωσιακό αποτέλεσμα του, αλλά και πως θα διατηρηθεί το έντονο χρώμα στον σπόγγο, ακόμη και μετά το ψήσιμο.

Ολοκληρώνουμε με διαφορετικές γεμίσεις!

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κλασικό red velvet cake με κρέμα τυριού | Red Velvet με buttercream καραμέλας | Red Velvet με κρέμα ροζέ σαμπάνιας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος  
Στέφανος

Ημερομηνία: Πε 09/03/2023

Ώρα: 18:00 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**MOZART CAKE****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Coffee table cake γεμάτο συνθέσεις που ξυπνάνε τα κλασικά αρώματα ενός υγρού cake με την ενορχήστρωση του εσπρέσο και του liquor φουντουκιού. Μία πρόταση που ξεφεύγει από τα κλασικά cakes και σερβίρεται ιδανικά με καφέ ή λικέρ.

Ιδιαίτερες γεύσεις χαρίζει η σάλτσα ζεστής γλυκιάς σοκολάτας και οι ροζέτες από σαντιγί, ενώ το croustillant αμυγδάλου δίνει την πλούσια και γλυκόπικτη γεύση που απαιτείται για να ισοροπήσουν οι γεύσεις μεταξύ τους.

Προτείνεται για επαγγελματίες.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Cake με τα αρώματα του εσπρέσο και liquor φουντουκιού, σάλτσα ζεστής σοκολάτας, ροζέτες σαντιγί και croustillant αμυγδάλου (hazelnut liqueur, long espresso, hot chocolate with crème chantilly and almond flakes)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 27/04/2023

Ώρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή: 4**

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**

**COFFEE CAKES****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,00€**

Γλυκά cakes με διακριτική γεύση καφέ! Ενήλικες γεύσεις σε αμέτρητες συνταγές που συνήθως αρωματίζονται με ζεστά ή γλυκά μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς που τονίζουν τις γήινες γεύσεις τους, δημιουργώντας βαθύτερες γεύσεις και βουτυράτη υφή. Για την ιστορία, τα coffee cakes έγιναν δημοφιλή αμέσως μετά την εισαγωγή του καφέ στην Ευρώπη τον 17ο αιώνα. Οι γερμανικές, ολλανδικές και σκανδιναβικές κοινότητες άρχισαν να συνδυάζουν καρυκευμένα γλυκά ψωμιά με το νέο ποτό. Μία τελετουργική συνήθεια που ονομάζεται kaffeeklatsch εμφανίστηκε, όπου οι άνθρωποι μαζεύονταν για καφέ, ζάχαρη και για κουτσομπολιό. Αυτές οι κοινότητες συνέχισαν τις παραδόσεις τους στα καφενεία όταν μετανάστευσαν στην Αμερική. Καθώς οι φυτείες καφέ αυξάνονταν σε μέγεθος και αριθμό, το προϊόν έγινε πιο προσιτό και τα coffee cakes έγιναν μια απόλαυση, τόσο τους πλούσιους όσο και την εργατική τάξη.

Σε αυτό το απολαυστικό μάθημα εξασκούμαστε σε τρεις διαφορετικές εκδοχές cake, στην οποία κάθε μία χρησιμοποιούμε διαφορετική τεχνική και βάση καφέ. Φυσικά το αποτέλεσμα παράγει τρία μοναδικά cakes.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Espresso cake | Cake Ελληνικού Καφέ | Mocha Cake

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Ημερομηνία: Πα 07/04/2023

Ώρα: 18:00 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:  
Δια ζώσης

Μεθοδολογία  
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

**Ελαχ. Συμμετοχή:**  
4

**Μόνο με προ**  
**πληρωμή**

**★ Chef's choice**



**TRAVEL CAKES****31,90€**

Τα travel cakes είναι γνωστά γιατί έχουν σχεδιαστεί να παραμένουν ζουμερά και φρέσκα για μεγάλο χρονικό διάστημα, για όσο διαρκεί ένα ταξίδι. Η διαφορά τους από τα απλά κέικ είναι και το ότι δεν θα τα δείτε με γέμιση κρέμας ή με πολλές στρώσεις βουτυρόκρεμας. Είναι πιο απλά αλλά πολύ γευστικά.

Στόχος μας είναι να εκπαιδευτούμε στην σωστή παρασκευή κέικ, σωστός χρόνος ψησίματος και δοσολογία θα μας φέρει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Πως θα έχουμε το ιδανικό καραμέλωμα στην λευκή σοκολάτα και πως θα δημιουργήσουμε αλατισμένη καραμέλα για ένα συνταίριασμα εκπληκτικό.

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Κέικ σοκολάτας | Αλατισμένη καραμέλα | Καραμελωμένη λευκή σοκολάτα | Επικάλυψη σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Ντέμα Ερμιόνη

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

6

Ημερομηνία: Τρ 28/03/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με

Εκπαίδευσης: Πρακτική

προπληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

**✓ Best Seller**

**SOFT COOKIES****29,90€**

Cookies, βουτυρένιες, απολαυστικές μπουκιές από το πιο γνωστό αγαπημένο σνακ.

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

Στο εμπόριο κυκλοφορούν πολλές συνταγές και συνδυασμοί αλλά εμείς θα φτιάξουμε 2 διαφορετικές εκδοχές soft cookies να τα απολαύσετε όπως σας αρέσουν!

Μαθαίνουμε όλα τα μυστικά και τις τεχνικές για να δημιουργήσουμε 2 απίθανες και διαφορετικές γεύσεις που θα σας μαγέψουν τόσο γευστικά όσο και αρωματικά. Τα πιο ονειρικά μπισκότα που έχετε δοκιμάσει ποτέ!

**Πρακτικές εφαρμογές:**

Soft cookies με φιστίκι και καραμέλα βουτύρου | Soft cookies σοκολάτα εσπρέσο

Εκπαιδευτής Chef: Ντέμα Ερμιόνη

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:**

6

Ημερομηνία: Τρ 07/03/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με

Εκπαίδευσης: Πρακτική

προπληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

**✓ Best Seller**



**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ****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 ΑΣΤΑ**

**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 ΑΣΤΑ**

**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 ΑΣΤΑ (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:
  - 171 δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
  - 172 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.

