

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΙΟΥΝΗΣ 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 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 προγράμματος 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 αποστέλλετέ 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.

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**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΓΕΜΙΣΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Σήμα κατατεθέν της Ελληνικής Γαστρονομίας, τα απλά Ελληνικά γεμιστά, μόνο απλά δεν είναι! Ότι πρέπει για την περίοδο που ξεκινάει, καθώς αποτελεί ελαφρύ φαγητό που καταναλώνεται άνετα σαν ζεστό ή κρύο πιάτο.

Ακολουθείται η απαραίτητη τεχνική διαδικασία στα γεμιστά, γεμίζοντας με ρύζι ή και κιμά. Το μάθημα στοχεύει να μεταδώσει την γνώση της αυθεντικής παρασκευής των γεμιστών τόσο στη γέμιση όσο και στο ψήσιμο, να αναλύσει τα κλασσικά λάθη και να παρουσιάσει τις γευστικές διακυμάνσεις του φαγητού, όταν αυτό αρταίνεται. Επιπλέον, παρασκευάζουμε γεμιστά κολοκυθάκια με σάλτσα αυγολέμονο, καθώς αποτελούν συναφή είδη, οπότε και παρουσιάζεται μικρές διαφορές στην τεχνική.

Πρακτικές εφαρμογές: Γεμιστά με κιμά | Γεμιστά ορφανά με ρύζι, κουκουνάρι & σταφίδες | Κολοκυθάκια γεμιστά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 01/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

Α LA GREQUE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ένα εξαιρετικό μενού βασισμένο σε Ελληνικές γεύσεις και την δεξιοτεχνία του Chef. Ανακαλύπτουμε πώς μπορούμε να αποδώσουμε παραδοσιακές γεύσεις με σύγχρονες διαδικασίες και δημιουργικό τρόπο.

Το μενού ανοίγει η κρέμα φάβας η οποία συνδυάζεται με αυγό ποσέ και πουδράρεται με την έντονα μοσχομυριστή γεύση της ψητής λούζας. Ετοιμάζουμε ματσάτα Φολέγανδρου τα οποία μαγειρεύονται με μοσχαράκι κοκκινιστό al'a minute, το οποίο δένει απόλυτα τις γεύσεις του με τυρί αρσενικό Νάξου. Τέλος, ολοκληρώνουμε και εκπαιδευόμαστε στην κλασσική λαδένια πίτα με νωπό ανθότυρο.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κρέμα φάβας με αυγό ποσέ | Ματσάτα Φολέγανδρου με μοσχαράκι κοκκινιστό | Λαδένια πίτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 09/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ (ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ)****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Εξερευνούμε μερικές από τις πιο δημοφιλείς, καλοκαιρινές σάλτσες που μπορούν να αναβαθμίσουν πιάτα ζυμαρικών, προσθέτοντας έναν ξεχωριστό, ανάλαφρο χαρακτήρα.

Στόχος η χρήση επαγγελματικών τεχνικών που βελτιώνουν το αποτέλεσμα και προσδίδουν ποιότητα στις σάλτσες με ανάλαφρο καλοκαιρινό χαρακτήρα. Ανάμεσα σε αυτές μαθαίνουμε για την σωστή χρήση φρέσκων μυρωδικών και τους τρόπους που μεταγγίζουμε τα αρώματα στο φαγητό-μία κλασική επαγγελματική πρακτική που προσφέρει ένα πλούσιο άρωμα και γεύση στις σάλτσες. Επιπλέον, εξασκούμαστε στην ακρίβεια στις αναλογίες μας, καθώς θέλουμε να διατηρηθεί η ισορροπία των γεύσεων στις σάλτσες. Και τέλος ανακαλύπτουμε εκείνες τις αρωματικές προσθήκες που δίνουν καλοκαιρινό χαρακτήρα στη γεύση.

Πρακτικές εφαρμογές:

Σάλτσα πέστο | Σάλτσα τομάτας και βασιλικού | Σάλτσα λεμονιού με λεμονόχορτο | Σάλτσα καπνιστής πάπρικας και φέτας | Σάλτσα κοκκινοπίπερου με βούτυρο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 22/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90 €**

Ιταλική παράδοση η φρέσκια πάστα, ειδικά στην περιοχή της Bologna, όπου τα γεμιστά ζυμαρικά αποτελούν την αγαπημένη επιλογή στα *pastificio* (ιταλικά μαγαζιά που πουλάνε φρέσκα ζυμαρικά). Δύο Ιταλικά φρέσκα ζυμαρικά που συναγωνίζονται σε νοστιμιά και παρασκευή και πολλοί τα μπερδεύουν... με τα *raviolini* συνήθως να παρασκευάζονται κόβοντας την ζύμη σε τετράγωνα κομμάτια ή στρογγυλά κομμάτια και προσθέτοντας την γέμιση, ενώ τα *tagliolini* να γεμίζονται και διπλώνονται σαν κολούρα.

Εκπαιδευόμαστε στην φρέσκια προετοιμασία τους, απογειώνοντας κάθε γεύση στο πιάτο μας. Ετοιμάζουμε τις γεμίσεις που αποτελούν μία μαεστρία για τον μάγειρα: με ανθότυρο και φρέσκα αρωματικά και με *pesto* μυρωδικών. Σερβίρουμε όπως είθισται κατά την Ιταλική Γαστρονομία με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Πρακτικές εφαρμογές:

Raviolini με ζύμη σπανάκι και γέμιση ανθότυρο και φρέσκα αρωματικά (πράσινη ζύμη) | Tagliolini με ζύμη μανιταριών με *pesto* μυρωδικών (καφέ ζύμη) | Απολαυστικά κλασική χειροποίητη ταλιατέλα που συνοδεύεται από όλες τις σάλτσες.

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 15/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΣ ΓΝΩΣΕΩΝ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΜΕΝΟΥ**EMPORIO ARMANI****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Τα Armani εστιατόρια ξεχωρίζουν για την λιτή δόση πολυτέλειας, το φινετσάτο γούστο, αλλά και τις υπέροχες γεύσεις που προσφέρονται στα εστιατόρια τους (πάνω από 20 ανά τον κόσμο)! Ένα μάθημα που θα μας πλημμυρίσει με αρώματα Ιταλίας, μιας και μεταφέρουμε γεύσεις από το πρώτο Emporio Armani στο Μιλάνο.

Η γευστική ανωτερότητα στα Emporio Armani, αλλά ειδικά η προσήλωση στις άψογα εκτελεσμένες συνταγές σε Μιλάνο και Παρίσι χάρισαν από ένα αστέρι Michelin στους Chef. Ο σεφ θα εντυφλήσει στα μυστικά του μενού, ετοιμάζοντας 3 διαδεδομένες συνταγές με αφιέρωμα στην κατηγορία pasta.

Πρακτικές εφαρμογές:

Pasta με σουπιές, με καλαμάρι και κολοκύθι | Κλασική Emporio Pomodoro | Κριθαρώτο με γαρίδες

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 23/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

SEA FOOD**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Εξερευνούμε ένα υπέροχο μενού με θαλασσινά. Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, θα εξασκηθούμε σε τεχνικές μαγειρικές διαδικασίες, καθώς θα επιδιώξουμε τη δημιουργία ενός εντυπωσιακού γευστικού ταξιδιού με θαλασσινά.

Τα μύδια μαγειρεύονται απαλά στο ατμό, ενώ προετοιμάζεται μια σάλτσα λευκού κρασιού με δεξιτεχνία και ακρίβεια. Το σκόρδο και ο φρέσκος μαϊντανός θα προσθέσουν έναν έντονο χαρακτήρα στη σάλτσα, δημιουργώντας μια αρμονική συνοχή με τις μύδια. Η παρασκευή του καρπάτσιο με λαυράκι μας εκπαιδεύει στην απόλυτη ακρίβεια και λεπτότητα, δημιουργώντας μια αισθητικά εντυπωσιακή παρουσίαση. Το λεμονόχορτο προσδίδει ένα δροσερό άρωμα, ενώ το καπνιστό αλάτι προσφέρει ένα μοναδικό χαρακτήρα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Μύδια στο ατμό με σάλτσα λευκού κρασιού, σκόρδο και φρέσκο μαϊντανό | Carpaccio από φιλέτο λαυράκι με λεμονόχορτο, καπνιστό αλάτι και ελαιόλαδο | Θαλασσινά στην ψησταριά με αρωματικές σως | Semifreddo με καρύδα και βανίλια

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 16/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

230

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**EL MEXICANO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η Μεξικάνικη Κουζίνα έχει κάνει την είσοδό της στην γαστρονομική σκηνή, τουλάχιστον μία δεκαετία τώρα, ωστόσο οι περισσότεροι από εμάς ακόμα την εξερευνούμε. Δημιουργούμε ένα μενού εμπνευσμένο από την γιορτή των νεκρών και τα περίφημα rachangas (μεγάλες γιορτές χορού) που σε εμάς παραπέμπουν κάτι ανάμεσα σε Καρναβάλι και Ψυχοσάββατο! Στόχος του σεμιναρίου είναι η δημιουργία γεύσεων μεξικανικής νοοτροπίας μέσα από ένα αντιπροσωπευτικό μενού. Τα Tacos de Frijoles y Cilantro είναι ένα παραδοσιακό μεξικανικό πιάτο που συνδυάζει την τραγανή υφή από πιτάκια με την κρεμώδη γεύση των φασολιών και τη φρεσκάδα του κόλιανδρου. Το Borrego con Elote συνδυάζει την πλούσια γεύση του αρνιού με την γεύση του baby corn, την πικάντικη νότα του τσίλι και την κρεμώδη υφή των μαύρων φασολιών. Το μενού ολοκληρώνει μία υπέροχη chocoflan ή αλλιώς pastel imposible με γεύσεις σοκολάτας και καραμέλας-αγαπημένο έδεσμα στις χώρες της Λατινικής Αμερικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Πιτάκια με φασόλια και κόλιανδρο | Αρνάκι με baby corn, τσίλι και μαύρα φασόλια | Chocoflan

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 18:30-21:30

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

CHICHARRON COLOMBIANO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Το chicharrón είναι ένα παραδοσιακό φαγητό που συναντάται σε πολλές χώρες της Λατινικής Αμερικής. Ωστόσο, έχει τις δικές του ξεχωριστές χαρακτηριστικές γεύσεις και παρασκευές. Απολαμβάνεται ως σνακ ή ως συνοδευτικό πιάτο σε συναντήσεις και εορταστικές περιπτώσεις. Η παρασκευή του απαιτεί το κατάλληλο ψήσιμο και τηγάνισμα για να πετύχει η τέλεια τραγανή επιφάνεια και να διατηρηθεί η υγρασία στο εσωτερικό.

Σε αυτήν την εκπαιδευτική εμπειρία, θα εξερευνήσουμε τις μυστικές τεχνικές που κρύβονται πίσω από αυτό το παραδοσιακό και αγαπημένο φαγητό της Κολομβίας. Κατά τη διάρκεια αυτού του σεμιναρίου, θα μάθετε πώς να επιλέγετε το κατάλληλο κρέας και δέρμα, να προετοιμάζετε τα υλικά και τις σημαντικές τεχνικές για να πετύχετε το τέλει Chicharrón.

Πρακτικές εφαρμογές: Με τηγάνισμα | Στο φούρνο | Ανάμεικτη τεχνική

Συνοδεύονται με μπανάνες plantain, yuca και γουακαμόλε*

*Πιθανότητα να χρειαστεί να έχουμε αλλαγές σε προϊόντα λόγω εισαγωγής από το εξωτερικό

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Ώρα: 18.30-21.30

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΚΡΕΑΣ**BBQ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ & KEBAB****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

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, yakitori και shish kebab αποτελούν βασικές συνταγές στις οποίες θα δώσουμε σημασία τόσο στο κρέας, το μαρινάρισμα, την σύνθεση και το αρωμάτισμα, όσο και στο ψήσιμο τους!

Συνοδεύουμε με χούμους, χειροποίητες πίτες και λαχανικά εποχής...

Πρακτικές εφαρμογές: Σουβλάκι | Sashlik | Yakitori | Shish Kebab (συνταγή Άδανα) Μαρινάδες | Χούμους | χειροποίητες πίτες

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πα 02/06/2023

Ώρα: 18.30-21.30

ΚΟΤΟΛΕΤΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Σνίτσελ ή Κοτολέτα, Μιλανέζικη ή Βιενέζικη, Γεμιστή ή Σκέτη, Τηγανισμένη σε βούτυρο κλαριφιέ ή λάδι, η κοτολέτα είναι ιδιαίτερα δημοφιλής σε όλα τα επίπεδα γαστρονομίας! Είναι τρυφερή και χυμώδης, ενώ η εξωτερική κρούστα που δημιουργείται από το έντεχνο πανάρισμα, την γεμίζει χάρη! Μπορεί να προσαρμοστεί σε διάφορες διατροφικές προτιμήσεις και γεύσεις, καθιστώντας την ευέλικτη και πολυδιάστατη επιλογή για γεύματα και μεζέδες.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά κομμάτια κρέατος για την προετοιμασία της κοτολέτας, από το πανάρισμα και το αρωμάτισμα έως το γέμισμα και την μαγειρική τεχνική. Θα μάθουμε πώς να επιλέγουμε το ανάλογο κομμάτι, πώς να το προετοιμάζουμε σωστά και να το πανάρουμε. Εξετάζουμε επίσης διάφορες μεθόδους μαγειρέματος, όπως το τηγάνισμα, το ψήσιμο στο φούρνο και το γκριλ. Πέρα από τις τεχνικές, θα εξερευνήσουμε και τη δημιουργική πλευρά των κοτολετών- πώς προσθέτουμε διαφορετικές γεύσεις και αρωματικές νότες στις δημιουργίες μας.

Πρακτικές εφαρμογές: Χοιρινή κοτολέτα | Μοσχαρίσια κοτολέτα | Κοτολέτα Κοτόπουλου

Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 65

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Πρακτική

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Ημερομηνία: Πε 01/06/2023

Ώρα: 18.30-21.30



ΣΥΓΧΡΟΝΟΙ ΚΡΕΑΤΟΜΕΖΕΔΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Twist δημιουργικότητας σε έναν συνδυασμό γεύσεων που απογειώνει το τελικό αποτέλεσμα, μετατρέποντας ταπεινά υλικά σε βασιλικά ορεκτικά! Η ουσία είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία συνταγών που ξεφεύγουν από τα συνηθισμένα και εντυπωσιάζουν στις γεύσεις. Ένα μάθημα που στόχο έχει να μεταδώσει ιδέες για να εντάξετε στο μενού σας.

Ένα σεμινάριο για σύγχρονους μεζέδες που επικεντρώνεται στην εξέλιξη της παραδοσιακής κουζίνας και στην εφαρμογή σύγχρονων τεχνικών για τη δημιουργία μοναδικών γεύσεων. Οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να μάθουν τις βασικές αρχές της παρασκευής των κρεατομεζέδων, να εξερευνήσουν νέες γεύσεις και συνδυασμούς και να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Σουτζουκάκι σχάρας με chutney τομάτας & hummus φέτας | Mini σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε θρούμπι, θυμάρι, φασκόμηλο, μαντζουράνα & σάλτσα παρμεζάνας | Mini κεμπάπ από χοιρινό με μέλι & παρμεζάνα, συνοδεύεται από Dijon με μέλι | Τραγανές πίτες με 3 dips

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος Χρήστος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 65

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

230

πληρωμή

Ωρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Το καπνιστό άρωμα δίνει στις μπριζόλες έναν μοναδικό χαρακτήρα από αρώματα ξύλου και ψησίματος. Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδεύεστε στα βασικά της τέχνης του καπνίσματος.

Από την προετοιμασία της μπριζόλας, στα αρωματικά μείγματα, στη θερμοκρασία και τους χρόνους ψησίματος, ανακαλύπτουμε τεχνικές και τρόπους για να αποδώσουμε διαφορετικά αποτελέσματα καπνίσματος σε διαφορετικά μέσα ψησίματος. Επιπλέον, θα διδαχθείτε πώς να συνδυάζετε τις μπριζόλες με διάφορες σάλτσες, συνοδευτικά και γαρνιτούρες, προσθέτοντας περισσότερες διαστάσεις στη γεύση και την υφή του πιάτου σας.

Πρακτικές εφαρμογές: Καπνιστές μπριζόλες στην ψησταριά | Καπνισμένες μπριζόλες στον φούρνο | Μπριζόλες καπνισμένες με χρήση καπνού

Εκπαιδευτής Chef: Χρυσικόπουλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Χρήστος

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Πρακτική

Ωρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΤΗΓΑΝΙΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ο απόλυτος Ελληνικός μεζές! Υπάρχουν πολλοί τρόποι να ετοιμάσετε μια νόστιμη τηγανιά, καθώς αυτό το πιάτο μπορεί να παρασκευαστεί με διάφορα συστατικά και μεθόδους μαγειρέματος. Παρασκευάζεται συνήθως με χοιρινό, αλλά το συναντάμε και με άλλα κρέατα ή και χωρίς κρέας. Δέχεται λαχανικά, τυριά, δημητριακούς καρπούς, μπαχαρικά και μυρωδικά, αλλά παραμένει η καλύτερη επιλογή μεζέ για αλκοόλ!

Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε διαφορετικές εφαρμογές και τρόπους προετοιμασίας για μία τηγανιά. Ορίζουμε τι καθιστά το πιάτο αυτό, αλλά και πώς μπορούμε να του δώσουμε γεύσεις χωρίς να του αλλάξουμε τον χαρακτήρα που τον κάνει να ξεχωρίζει.

Πρακτικές εφαρμογές: Τηγανιά κλασσική | Τηγανιά με λουκάνικα, πράσα, πιπεριές και γραβιέρα | Vegan Τηγανιά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 27/06/2023

Μεθοδολογία**Πόντοι Εξαργύρωσης:****Μόνο με προ****Εκπαίδευσης:** Πρακτική

130

πληρωμή**Ώρα:** 18:0-21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice**

STREET FOOD | BRUNCH & BREAKFAST**FAST FOOD REDEFINED****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Το fast food βγαίνει από το περιτύλιγμα του γρήγορου φαγητού και επαναδομείται με έναν πιο ραφιναρισμένο αέρα! Τα τελευταία χρόνια η κατηγορία των fast food χαρίζει στους δημιουργικούς chef έμπνευση για νόστιμους πειραματισμούς και μετατρέπει απλά φαγητά σε εξαιρετικά γεύματα! Το νέο fast food είναι πλέον gourmet, fusion και υγιεινό και πολλές φορές δεν είναι fast.

Το σεμινάριο αντιμετωπίζει τη νέα εξέλιξη ενός τυπικού fast food σε υπέροχο ολοκληρωμένο γεύμα που στέκεται επάξια σε ένα τραπέζι!

Πρακτικές εφαρμογές:

Δημιουργική coleslaw εν είδη σαλάτας και τσιπς τσιπς | Cheeseburger με roast beef και καραμελωμένα κρεμμύδια, συνοδεία από χοντρές πατάτες σε αλάτι με γεύση Bloody Mary | Soft-serve παγωτό

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 02/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ PIZZA**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον σεμινάριο μέσα από το οποίο αναδεικνύουμε και εξερευνάμε τα πιο σημαντικά στοιχεία που καθορίζουν την ποιότητα και την αρτιότητα μιας pizza. Εξερευνούμε τα διάφορα είδη, ξετυλίγοντας σημαντικές πληροφορίες που αφορούν στη ζύμη, τις υλικές προδιαγραφές, καθώς και τους διαφορετικούς τρόπους ωρίμανσης και ψησίματος. Αναλύουμε βασικές αρχές και τεχνικές που κρύβονται πίσω από αυτήν την δημοφιλή κουλτούρα γαστρονομίας.

Το σεμινάριο **κάνει χρήση επαγγελματικού φούρνου pizza**.

Στο σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν και να εφαρμόσουν διάφορες πρακτικές εφαρμογές. Από την παραδοσιακή χωριάτικη ζύμη για πίτσα, χρησιμοποιώντας αυθεντικά υλικά και μυρωδικά για να δώσουμε ένταση στη γεύση, στην παραλλαγή της ζύμης με μπριός, προσθέτοντας ένα ξεχωριστό γευστικό προφίλ στην πίτσα μας. Ένα ακόμα ενδιαφέρον μέρος του σεμιναρίου θα είναι η παρουσίαση του ζυμαριού με γέμιση κρέμα τυριού, προσφέροντας μια εκπληκτική ποικιλία στις πίτσες μας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Ζύμη pizza χωριάτικη | Ζύμη με μυρωδικά | Ζύμη με μπριός | Ζύμη με γέμιση κρέμα τυριού

Εκπαιδευτής Chef: Παπαντωνίου Δημήτρης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 21/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



BREAKFAST & BRUNCH III – ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€****ΓΕΥΣΕΙΣ**

Το Ελληνικό Πρωινό αποτελείται από τις πιο φιλόξενες γεύσεις που γεμίζουν το τραπέζι με την ιδιαιτερότητα κάθε τόπου! Αναμφισβήτητα είναι η πιο υγιεινή και αυθεντική πρόταση ανάμεσα σε άλλες διεθνείς προτάσεις πρωινού, καθώς επιτελεί όλους τους σκοπούς του: ενέργειες και βιταμίνες, γεύση, ποικιλία, αυθεντικότητα. Επιπλέον, ταξιδεύει τις αισθήσεις και σας εμπνέει να ανακαλύψουμε την γαστρονομική κληρονομιά της χώρας με τις τοπικές λιχουδιές και τους καρπούς της. 4 αντιπροσωπευτικές και αυθεντικές εκτελέσεις συνταγών που μας εισάγουν στην δημιουργία ιδανικών πιάτων για ένα ολοκληρωμένο και πλήρες Ελληνικό πρωινό. Στο μάθημα εκπαιδεύεστε σε τεχνικές που θα απογειώσουν τις γεύσεις των πιάτων!

Πρακτικές εφαρμογές:

Χορτοπιτάκια | Φουρτάλια με λουκάνικο | Καγιανάς με πιπεριές και φέτα | Γαλατόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

Ημερομηνία: Πε 08/06/2023

Ώρα: 18:00-21:00



ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ**ΠΕΝΙΡΛΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Αυτό το σεμινάριο αφιερώνεται σε ένα από τα πιο αγαπημένα και δημοφιλή γρήγορα εδέσματα. Μέσα από αυτό το σεμινάριο, θα εξερευνήσουμε την παρασκευή του, καθώς και τρόπους να το εξελίξουμε με δημιουργικότητα.

Από τα βασικά στα δημιουργικά υλικά: Επικεντρωνόμαστε στο ζυμάρι, από τα υλικά έως το ψήσιμο, φτιάχνουμε φρέσκια σάλτσα τομάτας που είναι το δεύτερο πιο σημαντικό στοιχείο στην επιτυχία των πεινιρλί και ολοκληρώνουμε με τις γεμίσεις. Θα δούμε πως προσθέτουμε τα διάφορα γευστικά στοιχεία και υλικά για να δημιουργήσουμε την κλασική παρασκευή, αλλά και άλλες πρωτότυπες γεύσεις! Ένα μάθημα με πολλά τεχνικά μυστικά που θα σας μυήσουν στον κόσμο της αρτοποιίας.

Πρακτικές εφαρμογές: Πεινιρλί κλασσικό | Πεινιρλί Ιταλικό | Πεινιρλί Ανατολής | Πεινιρλί Vegetarian

Εκπαιδευτής Chef: Παπαντωνίου Δημήτρης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 28/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΠΙΡΟΣΚΙ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Τα πιροσκι είναι δημοφιλή εδέσματα σε πολλές χώρες της Ανατολικής Ευρώπης, κυρίως στη Ρωσία και τις γειτονικές χώρες. Μπορεί να είναι γλυκά ή αλμυρά με διαφορετικό τρόπο προετοιμασίας.

Η παρασκευή των πιροσκι απαιτεί ορισμένες τεχνικές για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Η προετοιμασία των αλμυρών πιροσκι εμπεριέχει μια ζύμη από αλεύρι, νερό, αλάτι και ελαιόλαδο, όπου η ζύμη αφήνεται να ξεκουραστεί για ένα διάστημα και στη συνέχεια αναδιπλώνεται πολλές φορές και ψήνεται έως ότου γίνει ελαφρώς τραγανή εξωτερικά, αφάνταστα μαλακή εσωτερικά και χρυσαφένια.

Πρακτικές εφαρμογές: Πιροσκι με πατάτα | Πιροσκι με λουκάνικο | Πιροσκι με κοτόπουλο και πράσο | Πιροσκι με πραλίνα φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

ζώσης

Ημερομηνία: Δε 12/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΕΚΜΕΚ ΠΑΓΩΤΟ (κανταϊφι και ζύμη εκμέκ)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ανεξάρτητα από την παραδοσιακή φήμη του, το εκμέκ παγωτό αποτελεί ένα πραγματικό αριστούργημα της ζαχαροπλαστικής που συνδυάζει με εξαιρετικό τρόπο την απαλή υφή του παγωτού με τη γλυκιά αίσθηση του παραδοσιακού εκμέκ. Σε αυτό το εκλεπτυσμένο γλυκό, οι αρωματικές νότες και οι επιλεγμένες πρώτες ύλες εναρμονίζονται με απόλυτη αρμονία, δημιουργώντας μια αξέχαστη εμπειρία γεύσης. Αυτό το εκλεπτυσμένο γλυκό έχει επιβληθεί στη γαστρονομική σκηνή για τον ευφυή συνδυασμό των αρωμάτων και των υλικών του και την γεμάτη γεύση του!

Στο πλαίσιο του σεμιναρίου, εξασκούμαστε στην τεχνική παρασκευής αυτού του απολαυστικού επιδορπίου, επιδιώκοντας να αναδείξουμε τον παραδοσιακό χαρακτήρα του εκμέκ, την απόλυτα κρεμώδη υφή του παγωτού και την αρωματική νότα της βανίλιας. Μέσα προσδιορισμένες διαδικασίες, ανακαλύπτουμε την ορθή εκτέλεση του εκμέκ, με την τραγανή υφή του κανταϊφιού και την απόλυτη γεμάτη γεύση που προσφέρει.

Πρακτικές Εφαρμογές: Εκμέκ παγωτό καιμάκι με κανταϊφι | Εκμέκ παγωτό βανίλια με ζύμη κλασική εκμέκ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 09/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΒΛΟΒΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Το παγωτό τούρτα Παβλόβα αποτελεί ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα γλυκά σε όλο τον κόσμο. Με τη συνδυασμένη γεύση της Ελβετικής μαρέγκας βανίλιας, του παγωτού βανίλιας Μαδαγασκάρης, της μαρέγκας φράουλας, και του παγωτού φράουλας, αυτή η τούρτα προσφέρει μια εκπληκτική εμπειρία γεύσης που αναδεικνύει την αρτιότητα της ζαχαροπλαστικής.

Στο σεμινάριο, επικεντρωνόμαστε στην τέχνη που απαιτεί η παρασκευή της τούρτας και αποκτάμε βαθιά γνώση για τις πρακτικές εφαρμογές που την συνοδεύουν. Θα μελετήσουμε κάθε στοιχείο με προσοχή, ξεκινώντας από την παρασκευή της Ελβετικής μαρέγκας βανίλιας, με την τρυφερή υφή και την εκλεπτυσμένη γεύση της. Στη συνέχεια, θα αφουγκραστούμε την πολυπλοκότητα της παρασκευής του παγωτού βανίλιας Μαδαγασκάρης, το οποίο θα συνθέσουμε με προσοχή και επιδεξιότητα. Ολοκληρώνοντας, θα δημιουργήσουμε μαρέγκα φράουλας με τη φρέσκια γεύση και το έντονο άρωμα της και θα συνδυάσουμε το αντίστοιχο παγωτό με την ιδιαίτερη γεύση του.

Πρακτικές Εφαρμογές: Ελβετική μαρέγκα βανίλιας | Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | Μαρέγκα φράουλας | Παγωτό φράουλα | Μαρέγκες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 22/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΠΑΓΩΤΑ ΣΟΡΜΠΕ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Τα σορμπέ αποτελούν ένα από τα πιο αναζωογονητικά επιδόρπια για τις ζεστές καλοκαιρινές μέρες. Με τη φρεσκάδα και την έντονη γεύση των φρούτων, τα σορμπέ προσφέρουν μια γευστική εμπειρία που δροσίζει τις αισθήσεις.

Στόχος του σεμιναρίου είναι η εκπαίδευση στην τέχνη της παρασκευής σορμπέ και η βαθιά γνώση μέσα από 5 πρακτικές εφαρμογές που τα συνοδεύουν. Θα εξετάσουμε κάθε σορμπέ με προσοχή, ξεκινώντας από το σορμπέ λεμόνι, με την αρωματική οξύτητα και τη φρουτώδη υφή του. Στη συνέχεια, θα διερευνήσουμε το σορμπέ φράουλας, με τη φρέσκια και γλυκιά γεύση των φραουλών και το σορμπέ γιαούρτι, με την απαλή υφή και το ελαφρύ άρωμα του γιαουρτιού. Ετοιμάζουμε επίσης σορμπέ ούζο και μαύρη σοκολάτα, τα οποία προσφέρουν μια πιο ενήλικη και γεμάτη εμπειρία. Το σορμπέ ούζο μαγεύει με την έντονη γεύση και την αρωματική πολυπλοκότητα του, ενώ το σορμπέ μαύρης σοκολάτας σαγηνεύει με την πλούσια σοκολατένια γεύση του.

Πρακτικές Εφαρμογές: Παγωτό σορμπέ λεμόνι | Παγωτό σορμπέ φράουλα | Παγωτό σορμπέ γιαούρτι | Παγωτό σορμπέ ούζο | Παγωτό σορμπέ μαύρη σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 16/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice**GOURMET ΠΑΓΩΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Παγωτά σε υπέροχες γεύσεις που αναστατώνουν τον ουρανίσκο και προσφέρουν ένα διαφορετικό αποτέλεσμα, απaráμιλλο, με υπέροχους συνδυασμούς! Ο συνδυασμός του αλμυρού με το γλυκό είναι ιδιαίτερα δημοφιλής και η τεχνική που απαιτείται απαιτεί ισορροπία, γι' αυτό και τέτοιου είδους παγωτά χαρίζουν μία μαγική επίγευση στο αποτέλεσμα.

Οι γνώσεις και οι δεξιότητες που θα αποκτήσετε είναι επαρκείς και ολοκληρωμένες, ώστε να εκπαιδευτείτε στις τρεις αυτές εφαρμογές και να κατανοήσετε την αρμονία των υφάλμυρων γεύσεων.

Πρακτικές εφαρμογές:

Avocado, σοκολάτα, φιστίκι | Ψημένος καφέ και σαβαγιάρ | Pretzel με σοκολάτα και φυστικοβούτυρο

Εκπαιδευτής Chef: Ντεμά Ερμιόνη Άννα

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 06/06/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 Chef's choice

ΑΝΘΗ & ΦΡΟΥΤΑ | PETIT GATEAU**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα μάθημα που βασίζεται στην κομψή και γευστική τέχνη των γλυκών Petit Gateau με ανθικές και φρουτώδεις νότες. Σε αυτό το σεμινάριο, θα εξερευνήσουμε τις τεχνικές παρασκευής των Petit Gateau και θα επικεντρωθούμε στην απόδοση των φυσικών αρωμάτων από άνθη και φρούτα. Θα ανακαλύψουμε πώς να συνδυάζουμε τη φρεσκάδα των λεμονιών με τον αρωματικό περγαμόντο και τις αισθησιακές νότες των τριαντάφυλλων. Επίσης, θα δημιουργήσουμε μια εντυπωσιακή σύνθεση με το έντονο άρωμα του lime, το φρουτώδες πάθος και την γλυκιά γεύση των φραουλών.

Σκοπός αυτού του σεμιναρίου είναι να σας εξοπλίσει με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσετε αριστουργήματα Petit Gateau που συνδυάζουν αρμονικά συνδυασμούς αρωμάτων.

Πρακτικές εφαρμογές: Λεμόνι, Νεκταρίνι και τριαντάφυλλο | Lime, φρούτο του πάθους και φράουλες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 15/06/2023

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

Ωρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice**FRAISIER ΠΑΓΩΤΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Κλασική γαλλική «τούρτα» που αποτελείται από παντεσπάνι, φρέσκες φράουλες και κρέμα. Το όνομά της προέρχεται από τη γαλλική λέξη «fraise» που σημαίνει φράουλα. Έχει εντυπωσιακή εμφάνιση με τις φρέσκες φράουλες να διακοσμούν το πάνω μέρος της τούρτας και την κρέμα να απλώνεται ανάμεσα στις στρώσεις του παντεσπάνι. Η γεύση της είναι φρουτώδης, απαλή και ελαφριά. Σερβίρεται κατά τις καλοκαιρινές περιόδους, όταν οι φρέσκες φράουλες είναι σε εποχή τους.

Σε αυτό το σεμινάριο εξερευνούμε την τεχνική παρασκευής αυτού του λαχταριστού γλυκού, το οποίο είναι εμπνευσμένο από την κλασική γαλλική τούρτα Fraisier. Μαθαίνουμε τις πρακτικές εφαρμογές που συνδέονται με την fraisier- από το εκπληκτικό σορμπέ, κονφί, το αφράτο παντεσπάνι, το αρωματικό σιρόπι, το γλάσο φράουλας και τη λαχταριστή μους βανίλιας, παγωτού.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να προσφέρει τη δυνατότητα να αποκτήσουμε εμπειρία και τεχνικές για να δημιουργήσουμε με επιτυχία κάθε γλυκιά παρασκευή τύπου Fraisier σε διάφορες παραλλαγές της κλασικής γεύσης.

Πρακτικές εφαρμογές: fraisier παγωτό με σορμπέ, κονφί, παντεσπάνι σιρόπι, γλάσο φράουλας, μους βανίλιας παγωτού.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
ΣτέφανοςΤύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 12/06/2023

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

Ωρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΞΑΣΚΗΣΗ & ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ**ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ****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 μπουφέςδες. 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: Πε 02/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Ένα τεχνικό μάθημα, ιδανικό για να εντρυφήσετε στις βασικές αρχές γαρνιρίσματος - piping skills, ώστε να διακοσμήσετε με περίτεχνα σχέδια τούρτες, μπισκότα και cupcakes, για γενέθλια, βαφτίσεις, γαμήλιες δεξιώσεις... Μετατρέψτε το πιο απλό γλυκό σε ένα οπτικό έργο τέχνης με τις σωστές τεχνικές διακόσμησης!

Στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειωθείτε με τον εξοπλισμό που θα χρησιμοποιήσετε, εκπαιδευτείτε πλήρως στις τεχνικές γαρνιρίσματος και το πώς να κρατάτε την σακούλα γαρνιρίσματος και την παλέτα, μάθετε την σωστή στάση του σώματος για να πετύχετε ένα άψογο αποτέλεσμα, πληροφορηθείτε για θέματα που αφορούν την συντήρηση και χρήση, πως να μην αλλοιώνεται η θερμοκρασία της βουτυρόκρεμας καθώς την διαχειρίζεστε, εξασκήσετε τις δεξιότητες σας σε τεχνικές γαρνιρίσματος με μύτες ζαχαροπλαστικής και με παλέτα, με πρακτικές ασκήσεις κατά την διάρκεια του σεμιναρίου. Ο κάθε συμμετέχων θα διακοσμήσει με βουτυρόκρεμα την δική του τούρτα μοντέλο με σωστή χρήση της παλέτας και της σακούλας ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Διακόσμηση τούρτας μοντέλου με χρήση παλέτας και σακούλας ζαχαροπλαστικής

Εκπαιδευτής Chef: Παπαντωνίου
Δημήτρης

Ημερομηνία: Τε 07/06/2023

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΜεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6Μόνο με προ
πληρωμή★ **Chef's choice**

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ COOKIES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ολοκληρωμένη εμπειρία για την απολαυστική τέχνη δημιουργίας cookies. Τα cookies διαφέρουν κατά έννοια και παρασκευή από τα μπισκότα, τόσο όσον αφορά την πυκνότητά τους, την υφή, τα υλικά, το μέγεθος και το σχήμα, αλλά και τον χρόνο ψησίματος.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε προηγμένες τεχνικές, θα αναλύσουμε πλήρως το γνωστικό αντικείμενο για την παρασκευή cookies και θα εστιάσουμε σε μια ποικιλία από εξαιρετικές γευστικές και πρωτότυπες εφαρμογές, από τα κατάλληλα χειροποίητα μείγματα ζύμης στις σωστές διαδικασίες επεξεργασίας. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούμε στις τεχνικές παρασκευής, τις αναλογίες συστατικών και τις μεθόδους ψησίματος για την επίτευξη της τέλει υφής, γεύσης και εμφάνισης στα cookies.

Πρακτικές εφαρμογές: Cookies Ινδοκάρυδο | Cookies Πέκαν | Cookies Σενιάν Σοκολάτας | Cookies Τζίντζερ | Cookies Βανίλιας Πορτοκαλιού | Cookies Σταφίδες και Goji Berries

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 10/06/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:30

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

**ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ SEMINARIO ΓΙΑ VEGAN
ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Ολοκληρωμένο μάθημα στη δημιουργία νόστιμων και υγιεινών γλυκισμάτων που είναι πλήρως vegan μέσα από μία ποικιλία δημοφιλών γεύσεων! Στο σεμινάριο αυτό, εστιάζουμε σε πέντε δημοφιλή vegan αρτο-ζαχαρό παρασκευάσματα και ασχολούμαστε με τις τεχνικές παρασκευής τους, προκειμένου να διαπιστώσουμε στην πράξη πώς παρά την απουσία σημαντικών υλικών μπορούμε με τις σωστές αντικαταστάσεις να προσφέρουμε σώμα, γεύση και υφή στα vegan γλυκίσματα.

Στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να σας παρέχει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσετε υπέροχα vegan γλυκίσματα. Πιο συγκεκριμένα, μαθαίνουμε την ακριβή διαδικασία παρασκευής του τσουρεκιού χωρίς τη χρήση ζωικών προϊόντων, αξιοποιώντας φυτικές ύλες και αρωματικά, τη σωστή τεχνική για την παρασκευή carrot cake, με φρέσκα δροσερά φυτικά υλικά αλλά και πώς το συνοδεύουμε με την απολαυστική vegan κρέμα τυριού. Συνεχίζουμε με την τέλεια συνταγή για να δημιουργήσουμε vegan cookies με χρήση μαύρης ζάχαρης και γάλα σόγιας, την τεχνική παρασκευής vegan biscotti χρησιμοποιώντας ελαιόλαδο και ζάχαρη καρύδας, την παρασκευή τάρτας και την προετοιμασία της λαχταριστής vegan σοκολατένιας γέμισης της.

Πρακτικές Εφαρμογές: Vegan τσουρέκι | Vegan Carrot Cake | Vegan cookies με μαύρη ζάχαρη και γάλα σόγιας | Vegan biscotti με ελαιόλαδο και ζάχαρη καρύδας | Vegan τάρτα σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 23/06/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Petit gateau ή μικρές ατομικές παστούλες αποτελούν μικρές δημιουργίες της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Η προέλευσή τους φαίνεται να προέρχεται από το εστιατόριο Le Louis XV στο Μονακό, όπου ο σεφ Alain Ducasse έφερε για πρώτη φορά σε επιτυχία τη συνταγή το 1981.

Ανάμεσα στις ποικίλες γεύσεις που μπορούν να δημιουργηθούν, συμπεριλαμβάνονται οι επιλογές με μπανάνα, κανέλα και σοκολάτα καραμέλας (gold chocolate), μάνγκο, passion και καρύδα, καθώς και με φιστίκι και αμαρένα. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές που απαιτούνται για την παρασκευή αυτών των λαχταριστών petit gateau και να ανακαλύψουμε πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε μοναδικές γεύσεις και αρωματικούς συνδυασμούς.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπανάνα, κανέλα, σοκολάτα καραμέλας (gold chocolate) | Μάνγκο, passion, καρύδα | Φιστίκι, αμαρένα

Εκπαιδευτής Chef: Ντεμά Ερμιόνη Άννα**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6**Ημερομηνία:** Τρ 20/06/2023**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130**Μόνο με προ πληρωμή****Ώρα:** 18:00-21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice****NO SUGAR-NO FAT ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Βασικές αρχές για γλυκίσματα χωρίς ζάχαρη και λιπαρά. Τεχνικές παρασκευής μέσα από συνταγές που χρησιμοποιούν υγιεινές αντικαταστάσεις, ενώ παράλληλα διατηρούν την ευχάριστη γεύση και υφή των γλυκισμάτων. Μαθαίνουμε πώς να χρησιμοποιούμε φυσικά γλυκαντικά όπως στέβια, μέλι ή φρούτα για να προσδώσουμε γλυκιά γεύση στα γλυκίσματα, αντί για την παραδοσιακή ζάχαρη. Εξερευνούμε τη χρήση υγιεινών λιπαρών, όπως φυτικά έλαια ή προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, για να δημιουργήσουμε γλυκίσματα χωρίς την παρουσία υπερβολικής ποσότητας λιπαρών.

Το σεμινάριο έχει ως στόχο να μας εισαγάγει στον κόσμο των γλυκισμάτων που δεν περιέχουν ζάχαρη και λιπαρά μέσα από βασικές αρχές και παρασκευές.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπάρες δημητριακών | Energy balls | Σοκολατάκια χωρίς ζάχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Ντεμά Ερμιόνη Άννα**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6**Ημερομηνία:** Τρ 13/06/2023**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:** Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:** 130**Μόνο με προ πληρωμή****Ώρα:** 18:00-21:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice**

CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΠΡΩΙΝΟΥ**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 αρτοζαχαροπλαστεία.

Πρακτικές εφαρμογές:

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

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
4

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τε 07/06/2023

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**34,90€****ΜΠΑΡΕΣ**

Οι μπάρες δημητριακών έχουν μια ενδιαφέρουσα ιστορία που χρονολογείται αρκετά πίσω. Η ιδέα πηγάζει από την ανάγκη για ένα πρακτικό, εύπεπτο και θρεπτικό snack που μπορεί να καλύψει τις ανάγκες ενέργειας και διατροφής. Οι πρώτες ενδείξεις από τις γευστικές μπάρες δημητριακών μπορούν να ανιχνευθούν στην αρχαία Ελλάδα, όπου τα δημητριακά χρησιμοποιούνταν ως σημαντικό μέρος της διατροφής. Οι Έλληνες αθλητές και στρατιώτες συχνά καταλάωναν μείγματα δημητριακών για να αποκτήσουν απαραίτητη ενέργεια και δύναμη.

Ο στόχος μας είναι να εφοδιαστούμε με γνώση και δεξιότητες για να δημιουργήσουμε μπάρες δημητριακών υψηλής ποιότητας και με ευφάνταστες γεύσεις. Μαθαίνουμε για τις βάσεις που απαιτούνται για τις μπάρες προκειμένου να προσδίδουν τη γεύση, την απαραίτητη διατροφική αξία και ενέργεια, καθώς επίσης και για τον τρόπο που δένουν τα υλικά μεταξύ τους με μέλι, σιρόπι αγαύης, σιρόπι σφενδάμου. Τέλος, χρησιμοποιούμε αποξηραμένα φρούτα, καρπούς, σπόρους, κακάο, σοκολάτα και άλλα.

Πρακτικές Εφαρμογές: Μπάρες με φράουλες | Μπάρες με βρώμη και δαμάσκηνα | Μπάρες με κρέμα λεμονιού και κρεμώδες τυρί | Μπάρες με κραμπλ και φρούτα κομποτέ | Μπάρες δημητριακών με αποξηραμένα φρούτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 09/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ
πληρωμή

Πρακτική

130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΑΜΠΟΥΑΖ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Οι τάρτες μπορούν να σταθούν σε κάθε περίπτωση, από ένα επίσημο δείπνο γαρνιρισμένες με δροσερά φρούτα μέχρι βιτρίνα ζαχαροπλαστείου με σοκολατένια γαρνιρίσματα. Η ζύμη της πλούσια, εύθρυπτη, αλλά και βουτυράτη, μας έχει δώσει μοναδικές ιδέες για σερβιρίσματα. Η γέμισή της εξαρτάται κυρίως από την εποχή και την περίπτωση.

5 τεχνικές για την άψογη εκτέλεση αυτής τάρτας και η εξαιρετική διαδικασία για το γαρνίρισμα της. Γεμίζουμε με τις υπέροχα διακριτές γεύσεις της σοκολάτας και συνδυάζουμε με τις φινετσάτες και δροσερές γεύσεις του φραμπουάζ σε ένα αποτέλεσμα υπέροχα γευστικό!

Τεχνικές που θα εκπαιδευτούμε: Ζύμη πάστα Φλώρα με αμύγδαλο | Μπισκούι σοκολάτας χωρίς αλεύρι | Γκανάζ με σοκολάτα και φραμπουάζ | Κουλί φραμπουάζ | Νουγκατίνα με κουκουνάρι, αλάτι, άσπρο πιπέρι και πιπέρι καγιέν

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια
ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6**Ημερομηνία:** Πα 16/06/2023**Μεθοδολογία**
Εκπαίδευσης: Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:**
130Μόνο με προ
πληρωμή**Ωρα:** 11:00-14:00**Επίπεδο:** Basic★ **Chef's choice****ΔΡΟΣΕΡΗ ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****29,90€**

Εστιάζουμε σε ένα απολαυστικό γλυκό που συνδυάζει την τάρτα με παγωτό τυριού, κρέμα λεμονιού και μαρέγκα ιταλική, χωρίς την προσθήκη ζάχαρης. Αυτή η πρωτότυπη συνταγή παρέχει μια υγιεινή και αρωματική επιλογή για τους λάτρεις των γλυκών, που επιθυμούν να απολαύσουν μια ελαφριά γεύση.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα μάθετε τη σωστή παρασκευή της τάρτας με παγωτό τυριού, αρχίζοντας από την ετοιμασία της βάσης της τάρτας, την παρασκευή της κρέμας λεμονιού και τη διαδικασία παρασκευής του παγωτού τυριού. Θα εξερευνήσουμε επίσης την ιδιαίτερη ιταλική μαρέγκα, μια γλυκιά και τραγανή συνοδευτική προσθήκη στην τάρτα. Μετά το πέρας του σεμιναρίου, θα είμαστε σε θέση να παρασκευάζουμε αυτήν την εξαιρετική τάρτα και θα έχουμε αποκτήσει γνώσεις για την προετοιμασία υγιεινών γλυκών χωρίς ζάχαρη.

Πρακτικές Εφαρμογές: Τάρτα με παγωτό τυριού με κρέμα λεμονιού και μαρέγκα ιταλική χωρίς ζάχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος**Τύπος Εκπαίδευσης:**
Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35**Ελαχ. Συμμετοχή:** 6**Ημερομηνία:** Δε 26/06/2023**Μεθοδολογία**
Εκπαίδευσης:
Πρακτική**Πόντοι Εξαργύρωσης:**
130Μόνο με προ
πληρωμή**Ωρα:** 18:00-21:00**Επίπεδο:** Basic★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ**ΤΟΥΡΤΕΣ - ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ****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: Μπισκουί ζαχαρ | Μαρμελάδα πορτοκάλι | Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος | Γλασάζ επικάλυψη καραμέλας | Παγωτό πορτοκάλι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
4

Ημερομηνία: Πε 08/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική**Μόνο με προ**
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice**ΤΟΥΡΤΑ ΕΜΜΑΝΟΥΕΛ**

Υπέροχη τούρτα σοκολάτας που αποπνέει αρμονία σε ένα σεμινάριο με την επιβλητική εμπειρία της τούρτας Εμμανουέλ. στρώσεων σοκολάτας σε μία ευφάνταστη και απολαυστική συνύπαρξη, χωρίς να υπερισχύει καμία. Είναι μια διαφοροποιημένη σοκολάτας, που καταφέρνει να εντυπωσιάσει.

Στο σεμινάριο αυτό, ο στόχος είναι να εκπαιδευτούμε στον συνδυασμό πέντε διαφορετικών τεχνικών, γεύσεων και υφών, που αυτήν την εκπληκτική πρόταση. Το σεμινάριο αυτό προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να εξοικειωθούν με τις απαιτούνται για την παρασκευή αυτής της απολαυστικής τούρτας.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί με φρέσκα βατόμουρα και κουκουνάρι | Μους σοκολάτας νουάρ | Στρώζελ κακάο με βατόμουρο γάλακτος | Επικάλυψη μαύρης σοκολάτας με νιφάδες χρυσού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος
Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Ημερομηνία: Πε 29/06/2023

Ώρα: 18:00 -21:00

ΤΟΥΡΤΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34.90€**

Μοναδικός συνδυασμός του παραδοσιακού μπακλαβά με τις υφές και τις κρεμώδεις γεύσεις μίας τούρτας. Το μάθημα αυτό αποτελεί μία υβριδική, απολαυστική πρόταση με τις γεύσεις του σιροπιασμένου φύλλου, των ξηρών καρπών και της πλούσιας κρέμας γαρνιρισμένης με σπασμένες φλωρεντίνες που προσδίδουν μια επιπλέον αίσθηση κομψότητας στη δημιουργία μας.

Στόχος είναι να εξοικειωθούμε με την παρασκευή ενός μοναδικού γλυκού που συνδυάζει τις παραδοσιακές τεχνικές του μπακλαβά με την καινοτομία και την απολαυστική προσέγγιση της τούρτας, αλλά και να αποκτήσουμε τις απαραίτητες δεξιότητες για να δημιουργήσουμε εκπληκτικές γλυκές δημιουργίες.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπακλαβάς με φιστίκι αιγίνης και μέλι, μους με ανθότυρο και μανούρι, φλωρεντίνες φιστίκι αιγίνης

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Σα 17/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης:
Πρακτική 130**Μόνο με προ**
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CHEESE DESSERTS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η πλούσια και κρεμώδης υφή των τυριών σε συνδυασμό με γλυκές και αρωματικές γεύσεις δημιουργούν μοναδικά γευστικά αποτελέσματα. Σε αυτό το εκπαιδευτικό γεγονός, θα εξερευνήσουμε τις απίστευτες δυνατότητες που προσφέρει το τυρί στη ζαχαροπλαστική και θα δημιουργήσουμε εκλεπτυσμένα γλυκά εδέσματα.

Στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στην τεχνική της παρασκευής cheese desserts, επικεντρώνοντας στη χρήση διαφόρων ειδών τυριών για τη δημιουργία πλούσιων και γευστικών εδεσμάτων. Θα μάθουμε τις κατάλληλες τεχνικές για τη δημιουργία απαλής και αρμονικής υφής, καθώς και τη σωστή δοσολογία των συστατικών για την επίτευξη τέλει ισορροπίας γεύσεων.

Δύο μοναδικά επιδόρπια με εξαιρετικές τεχνικές να τα συνοδεύουν. Αναλυτικά: Entremet με ντακουάζ φιστικιού, μουσελίν φιστικιού, φράουλες και κατσικίσιο τυρί: Αυτή η πρακτική εφαρμογή συνδυάζει την κρεμώδη μουσελίν φιστικιού, την αρωματική γεύση του ντακουάζ φιστικιού, τη φρεσκάδα των φράουλων και την πικάντικη νότα του κατσικίσιου τυριού. Επίσης ετοιμάζουμε Entremet με μους βανίλιας, ζελέ κόκκινων φρούτων και ρικότα- αυτή η πρακτική εφαρμογή συνδυάζει τη βελούδινη γεύση της μους βανίλιας με το φρέσκο ζελέ κόκκινων φρούτων και την πλούσια γεύση της ρικότας.

Πρακτικές εφαρμογές: Entremet με ντακουάζ φιστικιού, μουσελίν πραλίνα φιστικιού, φράουλες και κατσικίσιο τυρί | Entremet με μους βανίλιας, ζελέ κόκκινων φρούτων και ρικότα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 30/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΓΛΥΚΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εστιάζουμε στη δημιουργία γλυκών εδεσμάτων που σερβίρονται σε ποτήρι, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη και εντυπωσιακή εμπειρία γεύσης. Με τη χρήση ποιοτικών συστατικών και δημιουργικών τεχνικών, θα αναδείξουμε τη γλυκιά τέχνη της ζαχαροπλαστικής με τρόπο που θα εντυπωσιάσει τους πελάτες και θα ικανοποιήσει τις αισθητικές και γευστικές ανησυχίες τους.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, θα εξερευνήσουμε ποικίλες πρακτικές εφαρμογές γλυκών σε ποτήρι με έμφαση σε 3 διαφορετικές γεύσεις. Κάθε γεύση παρουσιάζει μια μοναδική συνδυαστική πρόταση και προσφέρει μια ευκαιρία να εξασκήσουμε τις δεξιότητές μας στη δημιουργία εξαιρετικών εδεσμάτων. Στόχος του σεμιναρίου είναι η ανάπτυξη των γνώσεων και των δεξιοτήτων στον τομέα των γλυκών σε ποτήρι. Θα εξερευνήσουμε τις βασικές αρχές της ζαχαροπλαστικής, τις τεχνικές παρασκευής και τον τρόπο παρουσίασης των γλυκών εδεσμάτων.

Πρακτικές εφαρμογές: black forest | trifle | lila pause

Εκπαιδευτής Chef: Ντεμά Ερμιόνη Άννα

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 27/06/2023

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



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.
- ✓ Γραφείτε 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.

