

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2024



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 ισχυεί για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία η δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

- ✓ Ελληνική Επιχείρηση με εξαιρετικούς εκπαιδευτές
- ✓ Πιστοποιημένο Κέντρο Δια Βίου Μάθησης 1 με άδεια από το Υπουργείο Παιδείας
- ✓ Σήμα Ποιότητας ISO 9001:2015
- ✓ Recognized School by Worlds Association of Chefs Society (WACS)
- ✓ Πιστοποιημένο Εξεταστικό Κέντρο από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου (ACTA)

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 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



ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ

Κάθε μήνα μπορούμε να σας ενημερώνουμε για τα νέα μαθήματα, εκπαιδευτικά προγράμματα και στοχευόμενη εκπαίδευση. Επιπλέον, ειδικά για εσάς, προσωποποιημένα, σας υπενθυμίζουμε μαθήματα που αγαπήσατε, σεμινάρια στα οποία θέλετε να κάνετε έγκαιρη κράτηση ή που έχετε ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Οι ενημερώσεις μας γίνονται:

- ✓ Μέσω newsletter
- ✓ Με emails
- ✓ Με ενημερώσεις τηλεφωνικές

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**



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



MASTERCLASS, ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****75€**

Σεμινάριο Υψηλής Δημιουργικής Μαγειρικής που συνδυάζει την παραδοσιακότητα της Ελληνικής Κουζίνας με την δημιουργική εφαρμογή των μαγειρικών τεχνικών. Η Νέα Ελληνική Κουζίνα αποτελεί μία πρόκληση ανάμεσα σε κλασικά πιάτα και σύγχρονες τεχνικές της μαγειρικής με την οικειότητα στις γεύσεις, αλλά και την φινέτσα στις υφές. Στο σεμινάριο αυτό επικεντρωνόμαστε στην τομή που η παράδοση συναντά την καινοτομική προσέγγιση, διατηρώντας όλα τα νοσταλγικά στοιχεία της μαγειρικής.

Αναλυτικά σε αυτό το σεμινάριο θα δούμε:

- Τεχνική μαγειρέματος για το μεδούλι και τρόπος αρωματίσματος χωριάτικου ψωμιού: Θα εξεταστεί η διαδικασία μαγειρέματος του μεδουλιού, μιας συχνά παραγνωρισμένης αλλά ανώτερης και εκλεκτής γεύσης. Επίσης, θα δοθούν τεχνικές για τον τρόπο αρωματίσματος του χωριάτικου ψωμιού με το ιδιαίτερο και πλούσιο άρωμα από το μεδούλι.
- Προετοιμασία καραμελωμένου χοιρινού και αντιδράσεις μαγιάρντ: Θα εξεταστεί η τεχνική για την προετοιμασία του καραμελωμένου χοιρινού, που απαιτεί επιδεξιότητα και προσοχή. Επιπλέον, θα αναλυθούν οι αντιδράσεις της μαγιάρντ και ο τρόπος που επηρεάζουν τη γεύση και την υφή του κρέατος.
- Σιφόν κρέμα φέτας: Θα εξεταστεί η χρήση του σιφόν στη δημιουργία αέρινων κρεμών, προσδίδοντας νέες διαστάσεις στη γεύση και την υφή υλικών όπως τυριά
- Κρύο Κάπνισμα μπαχαρικών: Ακολουθούμε την διαδικασία που χρησιμοποιείται για τη δημιουργία ενός έντονου και πλούσιου αρώματος σε μπαχαρικά.
- Νέου τύπου κιμάς: Τεχνικές για τη δημιουργία και την επεξεργασία νέων τύπων κιμά, που επιτρέπουν τη δημιουργία πιο πρωτότυπων και γευστικά πλούσιων πιάτων.
- Παρασκευή χειροποίητων ζυμαρικών (πέτουρα): Διαδικασία παρασκευής παραδοσιακών ζυμαρικών.
- Σάλτσα ψητής τομάτας: Διαδικασία αυθεντικής σάλτσας τομάτας μετά από ψήσιμο και αρωμάτισμα
- Τραγάνισμα πέτσας πανσέτας: Χρησιμοποιώντας την Κολομβιανή τεχνική για chicharron, προετοιμάζουμε τραγανά τσιπς πανσέτας

Πρακτικές εφαρμογές: Φρυγανισμένο ψωμί* με μοσχαρίσιο μεδούλι | Τραχανάς** με καραμελωμένο χοιρινό, κρέμα φέτας και καπνιστό μπουκόβο | Κεφτεδάκια γίδας με πέτουρα και πρόβειο τυρί | Γιουβέτσι με σάλτσα ψητής τομάτας και τραγανή πέτσα πανσέτας (τεχνική chicharron)

*έτοιμο είδος χειροποίητο

**έτοιμο είδος

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Ημερομηνία: Δε-Τρ 20-21/05/2024

Ώρα: 17:30 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 75

Πόντοι

Εξαργύρωσης: 350

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ πληρωμή

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία



MASTERCLASS, ADVANCED & ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

CEVICHE | TARTARE | CARPACCIO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Η παγκόσμια γαστρονομία αποτελεί έναν θησαυρό γευστικών πειραμάτων, εκφράζοντας την ποικιλομορφία και τον πολιτισμό κάθε χώρας μέσα από τη γαστρονομική της κληρονομιά. Τα Περουβιανά ceviche, τα Γαλλικά tartare και το Ιταλικό carpaccio ή crudo είναι τρεις εξαιρετικές παραδείγματα αυτής της πολυμορφίας. Το ceviche αποτελεί ένα δημοφιλές πιάτο στη Λατινική Αμερική, με κύρια χώρα προέλευσής του το Περού. Συνήθως αποτελείται από φρέσκο ψάρι που "ψήνεται" στον χυμό εσπεριδοειδών και αρωματίζεται με τσίλι και βότανα. Το tartare είναι μια γαλλική παρασκευή με κρέας ή ψάρι, που χρησιμοποιεί τη διάσημη σάλτσα tartare για γεύση. Κατά την παρασκευή του, τα υλικά ψιλοκόβονται και αναμειγνύονται μεταξύ τους, δημιουργώντας ένα πλούσιο συνδυασμό γεύσεων. Το carpaccio είναι ένα "crudo" πιάτο που προέρχεται από την Ιταλία και απαρτίζεται από ωμά υλικά. Συνήθως περιλαμβάνει λεπτές φέτες κρέατος ή ψαριού, σερβιρισμένες με ελαιόλαδο, λεμόνι και παρμεζάνα. Κάθε πιάτο αναδεικνύει τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά και την κουλτούρα της χώρας προέλευσής του, προσφέροντας έναν πολύχρωμο και γευστικό κατάλογο παγκόσμιων γευστικών εμπειριών.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι εκπαιδευόμενοι θα αποκτήσουν ολοκληρωμένες γνώσεις και δεξιότητες σε τεχνικές μαγειρικής που απαιτούνται για την προετοιμασία του ceviche, του tartare και του carpaccio. Αυτό θα περιλαμβάνει την κατανόηση των απαιτούμενων υλικών, των διαδικασιών προετοιμασίας και μαριναρίσματος και απαραίτητων διαδικασιών ασφάλειας και υγιεινής στο σερβίρισμα «ωμών» υλικών.

Πρακτικές Εφαρμογές: Ceviche λαυράκι* | Tartare μόσχου | Carpaccio τόνου*

**Ενδέχεται αλλαγή σε περίπτωση μη διαθεσιμότητας*

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 30/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

-10% Μόνο με κάρτα επαγγελματία



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ**ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Ένα ολοκληρωμένο μενού που προσφέρει εξαιρετικές ιδέες για την Κυριακή του Πάσχα. Λίγο διαφορετικό, απομακρύνεται από την λογική της σούβλας, αλλά δεν έχει τίποτα να ζηλέψει, καθώς θα αναστατώσει και τον πιο πιστό (της σχάρας) ουρανίσκο.

Το μενού ανοίγει τεχνικά με ένα εξαιρετικό ορεκτικό, λιχουδιά ιδανική επίσης για κρασί και κεράσματα, ενώ για το κυρίως ετοιμάζουμε μία παραδοσιακά Αργείτικη συνταγή, όπου το κρέας παίρνει την πλούσια γεύση του από το αιγοπρόβειο βούτυρο. Κλείνουμε εορταστικά με ένα πιο ελαφρύ επιδόρπιο που αρμόζει στην ημέρα!

Πρακτικές εφαρμογές: Πατατοσαλάτα με μυρωδικά | Συκωτάκια αρωματισμένα με δεντρολίβανο | Κατσικάκι σε στυλ μογάνα με μικρές, στρογγυλές πατάτες φούρνου | Παρφέ γιαουρτιού

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 19/04/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Παραδοσιακές γεύσεις και σύμβολα που εκφράζουν την πίστη, την αναγέννηση και την ανανέωση της ζωής σε ένα τραπέζι που λήγει μετά από μία μακρά περίοδο νηστείας. Κάθε έδεσμα αποτελεί ένα θρησκευτικό σύμβολο μέσα από το εθιμοτυπικό τραπέζι της Ανάστασης.

Αυτό το μάθημα εξετάζει την απόδοση των παραδοσιακών γεύσεων μέσα από τις πιο κλασικές παρασκευές. Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να εξερευνήσει την παράδοση και την πνευματική σημασία που συνδέεται με το Μεγάλο Σάββατο και την Ανάσταση, μέσα από τις γεύσεις και τις παρασκευές των πιάτων που σερβίρονται σε ένα τραπέζι μετά από μία περίοδο νηστείας.

Πρακτικές εφαρμογές: Αυγοσαλάτα με γιαούρτι | Σούπα μαγειρίτσα με αρνίσια συκωταριά | Πρασόπιτα με φύλλο λαδιού, φέτα και γλυκό τραχανά | Σαρμάδες με τσιγαριστό κιμά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 22/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΓΑΡΔΟΥΜΠΑΚΙΑ / ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ / ΦΡΥΓΑΔΕΛΙΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Η περίοδος του Πάσχα φέρνει μια ανάσα από την παράδοση και τη γεύση στα ελληνικά τραπέζια. Ετοιμαζόμαστε να υποδεχτούμε τη γιορτή με αγαπημένες συνταγές που αναδεικνύουν την πλούσια και γευστική παράδοση της χώρας μας. Με την προετοιμασία για το Πάσχα, ετοιμάζουμε σουβλίτσες, μικρά κοκορετσάκια για όσους δεν έχουν τη δυνατότητα να σουβλίσουν, αλλά και παραδοσιακά γαρδουμπάκια λαδορίγανη. Επιπλέον, φτιάχνουμε μαρινάδες, χρησιμοποιώντας μυρωδικά του χωριού και εξασκούμαστε στο δέσιμο με έντερα!

Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους συμμετέχοντες με τις παραδοσιακές γεύσεις και συνταγές του ελληνικού τραπέζιου, ειδικά κατά την περίοδο του Πάσχα. Μέσα από την πρακτική εφαρμογή κλασικών πιάτων, όπως σουβλίτσες, κοκορετσάκια και γαρδουμπάκια, καθώς και την προετοιμασία μαρινάδων και την τεχνική του δεσίματος με έντερα, οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τις διαδικασίες και τις τεχνικές που απαιτούνται για την παρασκευή αυτών των παραδοσιακών πιάτων.

Πρακτικές εφαρμογές: Σουβλίτσες | Κοκορετσάκια | Γαρδουμπάκια

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 06/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ / ΤΣΙΛΙΧΟΥΡΔΑ / ΣΓΑΡΔΟΥΜΙΑ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ**39,90€**

Η σούπα του Μεγάλου Σαββάτου ανά την Ελλάδα. Διαφορετικές εκδοχές της μαγειρίτσας από τις πιο παχύρρευστες παρασκευές στις σούπες, όπου τα χόρτα εποχής χαρίζουν τις γλυκές τους γεύσεις στα μαγειρευτά του Πάσχα και δένουν με τις μεστές γεύσεις των εντοσθιών!

Στο μάθημα ανακαλύπτουμε τρεις διαφορετικές σούπες, οι οποίες παρουσιάζουν ένα μοναδικό κοινό χαρακτηριστικό: Ένα εξαιρετικό μάθημα με την πλούσια γεύση της Ανάστασης.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική μαγειρίτσα με μαρούλι και ρύζι | Σγαρδούμια Σαντορίνης με κρεμμύδια και άνηθο | Τσιλίχουρδα με γλυκάδια, μαρούλια, άνηθο, μάραθο, λάπαθα, σέσκουλα, πράσα, κρεμμυδάκια και καυκαλήθρες

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πε 25/04/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΝΤΟΛΜΑΣ ΚΑΙ ΣΑΡΜΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Γεύσεις που θυμίζουν την Πόλη πάντα δημιουργούν ένα αίσθημα νοσταλγίας. Στην περίπτωση των ντολμάδων, η λέξη "σαλμάς" αντιπροσωπεύει πολύ περισσότερα από ένα απλό φαγητό. Συνδέεται με μια παράδοση όπου το τύλιγμα των ντολμάδων ήταν πράξη ιεροτελεστίας, καθώς κάθε φύλλο φιλοξενούσε όχι μόνο ρύζι και μπαχαρικά, αλλά και όλη την αγάπη κάθε Πολίτισας. Η λέξη "ντολμάς" προέρχεται από το ρήμα "dolmak" που σημαίνει γεμιστό. Αναφέρεται σε λαχανικά όπως κολοκυθάκια, ντομάτες, πιπεριές, μελιτζάνες που γεμίζουμε. Τα γεμιστά θαλασσινά όπως, καλαμάρια επίσης, ονομάζονται ντολμάδες.

Τα πιάτα που περιλαμβάνουν περιτύλιγμα φύλλων, όπως φύλλα αμπέλου ή φύλλα λάχανου γύρω από μια γέμιση ονομάζονται σαρμάδες, αν και σε πολλές γλώσσες η διάκριση συνήθως δεν γίνεται. Οι σαρμάδες προέρχονται από το τουρκικό ρήμα "sarmak" που σημαίνει «τυλίγω». Άλλες παραλλαγές όπως το "kiraz yaprađi sarma" (γεμιστά φύλλα κερασιού) δεν έχουν αυτή τη σύγχυση.

Στόχος είναι η εξοικείωση με την παρασκευή των ντολμάδων και των σαρμάδων μέσα από διάφορες παραλλαγές και γευστικές εκδοχές. Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν τόσο με την παρασκευή των γεμίσεων, όσο και με το ίδιο το γέμισμα και τύλιγμα, καθώς και με την τεχνική παρασκευή τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντολμάδες σε διάφορες εκδοχές | Σαρμάδες σε διάφορες εκδοχές

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 09/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ



ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Χορτοφαγικά ορεκτικά μας χαρίζουν τις φρέσκες γεύσεις των λαχανικών σε εξαιρετικές συνταγές που ξεφεύγουν από τα κλασικά! Από την διατροφή του Πυθαγόρα στα σημερινά κινήματα του Veganism, όλο και περισσότεροι άνθρωποι αποκλείουν για λόγους ηθικής το κρέας από την ζωή τους. Η ιδέα της αποτοξίνωσης και της νηστείας, ωστόσο μπορεί να αποτελεί και μία πολύ εύγευστη ιστορία.

Επιπλέον, λόγω της μεγάλης ζήτησης, όλο και περισσότερες επιχειρήσεις ψάχνουν νέες ιδέες να εντάξουν στα μενού τους περισσότερα χορτοφαγικά πιάτα.

Στο μάθημα αυτό προσεγγίζουμε συνταγές που δίνουν λαχταριστές γεύσεις και ετοιμάζουμε:

Πρακτικές εφαρμογές: Κουκουναροσαλάτα με μελιτζάνες | Χορτοκεφτέδες με χούμους λιαστής τομάτας |

Παντζαρόφυλλα και παντζάρια με ρεβίθια και ταχίνι | Χειροποίητες πίτες

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 16/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11.00 -14.00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



VEGGIE PIZZAS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Μία τέλεια συμμαχία γεύσης και διατροφικής αξίας χωρίς την προσθήκη κρέατος δημιουργεί τον απόλυτο λαχταριστό συνδυασμό για pizza με λαχανικά! Η βάση της ζύμης πίτσας συνδυάζεται με τη σάλτσα τομάτας και λαχανικά, προσφέροντας μια πληθώρα αρωμάτων και γεύσεων. Το μάθημα αυτό αποτελεί ένα ταξίδι γεύσης που ενθουσιάζει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους, προσφέροντας μία εμπειρία γευστικής απόλαυσης. Από την τεχνική του ζυμαριού που αποτελεί την βάση της απόλαυσης έως την διαχείριση των υλικών με απώτερο στόχο την δημιουργία πλούσιων συνθέσεων, ανακαλύπτουμε μοναδικούς τρόπους να χαρίσουμε νέες διαστάσεις στο πιο δημοφιλές έδεσμα! Ο στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει μια νόστιμη γευστική εμπειρία χωρίς την προσθήκη κρέατος. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τεχνικές μαγειρικής, όπως τη παρασκευή ζύμης και τη διαχείριση των λαχανικών σε μια πίτσα. Με την ενθάρρυνση της δημιουργικότητας και της πειραματικής προσέγγισης, θα αποκτήσουν την αυτοπεποίθηση να εξερευνήσουν με απόλυτα υγιεινό τρόπο ιδέες και λύσεις σε pizza και να δημιουργήσουν μοναδικές γευστικές εμπειρίες.

Πρακτικές εφαρμογές: Ελληνική pizza με ελιές, πιπεριές, σάλτσα τομάτας και φέτας | Πίτσα BBQ με μανιτάρια, πιπεριές, πάπρικα, καλαμπόκι και τυρί | Πίτσα Hawaiian με ανανά, πιπεριές, κρεμμύδι και μοτσαρέλα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 29/4/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Advanced

TACOS & NACHOS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Για όσους λατρεύουν το μοναδικό Tex Mex δίπτυχο των tacos και nachos, το μάθημα αυτό σας προσφέρει 4 υπέροχες vegetarian επιλογές που θα ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς γευστικά. Ο στόχος είναι να επιτευχθεί μια ολοκληρωμένη κατανόηση των αρωμάτων, των γεύσεων και των υλικών που απαρτίζουν τις γευστικές προτάσεις τόσο των nachos όσο και των tacos.

Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε σε εναλλακτικές του κρέατος, προσφέροντας 4 υπέροχες vegetarian γεμίσεις για nachos και tacos, δημιουργώντας παράλληλες ακαταμάχητες γεύσεις. Μέσω της εξάσκησης στην πρακτική εφαρμογή των συνταγών, αναμένεται να αναπτύξουν τη δημιουργικότητά στην κουζίνα.

Πρακτικές εφαρμογές: Nachos με rico de gallo, και κρέμα τυριού και γιαουρτιού, κόλλιανδρο και φρέσκο κρεμμυδάκι | Nachos με chili, guacamole, τυρί cheddar, φρέσκια τομάτα και πιπέρι καγιέν | Tacos με ψητά μανιτάρια σε bbq sauce, μαρούλι, τομάτα, ραπανάκι και τυρί | Tacos με γαρίδες, ψητά λαχανικά, αβοκάντο, καλαμπόκι, πάπρικα και lime sauce

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 30/4/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Advanced



NO MEAT BURGERS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η δημιουργικότητα αναδεικνύεται μέσα από τη μεταμόρφωση κλασικών επιλογών burgers σε υγιεινές και απολαυστικές προτάσεις, χωρίς κρέας. Ένα μάθημα για όσους επιθυμούν να προσεγγίσουν αρκετά στην δημιουργία λαχταριστών γεύσεων χρησιμοποιώντας φυτικά στοιχεία, χωρίς να στερούνται την ευχαρίστηση της γεύσης.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να δημιουργήσουμε burgers με τεχνικές τόσο για το «χορτοφαγικό» μπιφτέκι, όσο και για το ψήσιμο του ώστε να παραμένει ζουμερό και αφράτο, όπως επίσης και με τις γεύσεις που το συνοδεύουν. Αναδεικνύουμε την ποικιλία και την ευελιξία της μαγειρικής μέσα από εναλλακτικές τεχνικές και δημιουργικές προτάσεις που απενεχοποιούν το “street food”.

Πρακτικές εφαρμογές: Burger με μπιφτέκι λαχανικών | Burger με μπιφτέκι ψαριού | Burger με falafel

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 1/5/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Advanced

WAFFLES & PANCAKES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Τραγανές εξωτερικά, αφράτες εσωτερικά, ιδιαίτερα βουτυράτες, οι βάφλες μπορούν να μας φέρουν στον παράδεισο των γεύσεων από το πρώτο δάγκωμα. Αφράτα και απολαυστικά, τα πανκέικς είναι το πρωινό όνειρο κάθε ανθρώπου. Και οι δύο επιλογές είναι πασπαρτού για κάθε στιγμή της ημέρας, εφόσον ανάλογα με τις συνοδευτικές τους γεύσεις μπορούν να μετατραπούν σε πρωινό, κυρίως ή απογευματινό γλυκό (για τους τολμηρούς και βραδινό).

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με διάφορες παραλλαγές και συνταγές για τις βάφλες και τα pancakes

Πρακτικές εφαρμογές: Pancakes Πρωινό (Γλυκό) | Waffles Brunch (αλμυρό) | Pancakes Μεσημεριανό (αλμυρό) | Waffles απογευματινό (γλυκό)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 2/5/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Advanced



ΑΛΜΥΡΕΣ ΚΡΕΠΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Αν και αποτελεί εθνικό έδεσμα της Γαλλίας, η κρέπα έγινε ανάρπαστη και στην Ελλάδα! Δεν είναι τυχαίο πως οι κρεπερί στην χώρα μας αποτελούν την 3^η πολυπληθέστερη αλυσίδας εστίασης. Στο μάθημα αυτό εκπαιδεύομαστε ολοκληρωμένα στην διαδικασία παρασκευής κρεπών και μαθαίνουμε εκείνα τα μυστικά που τις κάνουν ακαταμάχητες. Από την βασική συνταγή για το μείγμα του χυλού στο περίτεχνο γύρισμα σε κρεπιέρα έως τις μοναδικές γεμίσεις, η κρέπα είναι το «κυρίως» σνακ που δεν χορταίνουμε!

Σκοπός του μαθήματος είναι η ολοκληρωμένη εκπαίδευση στη διαδικασία παρασκευής και παρουσίασης κρεπών, με έμφαση στα μυστικά και τις τεχνικές τους. Μέσα από την εκμάθηση της βασικής συνταγής για το μείγμα του χυλού, τον τρόπο παρασκευής, καθώς και την παρουσίαση μοναδικών γεμισεων, οι εκπαιδευόμενοι θα αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες για να προετοιμάζουν και να παρουσιάζουν απολαυστικές κρέπες.

Πρακτικές εφαρμογές: Κρέπα με κοτόπουλο & ceasar sauce | Κρέπα με ομελέτα, μπέικον & λιωμένο τσένταρ | Κρέπα γύρος χοιρινός

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Τε 8/5/2024

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
75

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350
Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

ΓΛΥΚΕΣ ΚΡΕΠΕΣ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Κρέπες + Γλυκές ένας εκρηκτικός συνδυασμός γεύσης, απόλαυσης και δημιουργικότητας! Το μυστικό της κρέπας κρύβεται στον χυλό, στο άπλωμα πάνω στην κρεπιέρα και στον τρόπο ψησίματός του. Ένας πλούσιος, λείος και ελαστικός χυλός είναι βασικός παράγοντας για να δημιουργήσετε αφράτες, ελαφριές και χρυσαφένιες. Επιπλέον, η επιλογή των υλικών για μία απολαυστική γέμιση είναι σημαντική καθώς προσφέρει τη δυνατότητα δημιουργίας πρωτότυπων γεύσεων, την γνώση για ισορροπημένες γεύσεις και την εμπειρία να συνδυάζουμε υλικά.

Στο μάθημα αυτό, εκπαιδεύομαστε σε κάθε στάδιο στη δημιουργία μιας τέλει κρέπας με επίκεντρο την προετοιμασία του χυλού, εξασφαλίζοντας την κατάλληλη υφή και συνοχή, την τέχνη του γυρίσματος σε κρεπιέρα, ώστε να επιτευχθεί ο επιθυμητός χρυσαφένιος χρωματισμός και το ομοιόμορφο ψήσιμο σε κάθε πλευρά της. Τέλος μαθαίνουμε για την ισορροπία και την δημιουργικότητα στις γεμίσεις για να δημιουργήσουμε μία ολοκληρωμένη πλούσια, γευστική εμπειρία

Πρακτικές εφαρμογές: Κρέπα Bueno | Κρέπα Oreο | Κρέπα Lila Pause

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 9/5/2024

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
75

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350
Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή



BURGER COMBO**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Ξεκινώντας από την ιστορία του, αυτό το μάθημα αποκαλύπτει τις αρχές της δημιουργίας του τέλει burger. Αν και οι πρώτες εκδοχές προέρχονται από τις Ηνωμένες Πολιτείες, η δημοφιλία του έχει εξαπλωθεί παγκοσμίως. Σε αυτό το μάθημα, θα εξερευνήσουμε πώς burger μπορεί να μετατραπεί σε απόλαυση γεύσης που ξεπερνά τα σύνορα των χωρών. Βασικός στόχος είναι η κατανόηση της τέχνης της προετοιμασίας ενός burger. Θα μάθετε τις θεμελιώδεις τεχνικές για την δημιουργία του συμπεριλαμβανομένων των υλικών, της προετοιμασίας και του ψησίματος. Το μάθημα αυτό στοχεύει να σας εξοικειώσει με όλα τα στοιχεία που απαιτούνται για χειροποίητες δημιουργίες, από το ψωμί – έχουμε επιλέξει ένα ψωμί που να γλυκίζει ελαφρώς, στην ιδιαίτερη προετοιμασία για το μπιφτέκι, στις γεμίσεις που το εμπλουτίζουν, στον ιδιαίτερο τρόπο να παρασκευάζεις τις πατάτες έως και την δημιουργία μαγιονέζας!

Πρακτικές εφαρμογές: Ψωμί Burger | Μείγμα burger & Ψήσιμο | Γεμίσεις και Γαρνιτούρες | Εκρηκτικές τηγανιτές πατάτες | Χειροποίητη μαγιονέζα με μέλι και μουστάρδα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 10/5/2024

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
75

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

NUGGETS, FRITTERS, CROQUETTES, HUSH PUPPIES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

Ενδεχομένως η αγαπημένη επιλογή των νέων όλων των ηλικιών! Από τα παναρισμένα νάγκετς κοτόπουλο στις φριτούρες όπως τα onion rings και τα mozzarella sticks, στις κροκέτες και τα αμερικάνικα χας πάπικς. Η κοινή συνισταμένη ανάμεσα σε νάγκετς, φρίτερς και χας παπικς είναι η τεχνική του τηγανίσματος. Όλα αυτά τα φαγητά ετοιμάζονται με τον ίδιο τρόπο μαγειρέματος, που περιλαμβάνει το βαθύ βύθισμα τους σε καυτό λάδι για να αποκτήσουν την χαρακτηριστική τους τραγανή εξωτερική επικάλυψη. Αυτή η διαδικασία δίνει σε κάθε ένα από αυτά τα πιάτα μια νόστιμη, τραγανή υφή που τα καθιστά τόσο μοναδικά απολαυστικά.

Οι μαθητές θα εκπαιδευτούν στη διαδικασία παρασκευής διαφόρων ειδών φριτούρων, όπως νάγκετς, φρίτερς, χας πάπικς και άλλα, από τις τεχνικές που απαιτούνται για την επίτευξη της τραγανής εξωτερικής επικάλυψης, τη σημασία της επιλογής, προετοιμασίας, επικάλυψης και παναρίσματος των υλικών και τη διαδικασία τηγανίσματος για την επίτευξη της επιθυμητής υφής και γεύσης.

Πρακτικές εφαρμογές: Νάγκετς | Φριτούρες Λαχανικών | Κροκέτες | Χας πάπικς | Συνοδευτικές Σάλτσες

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Σα 11/5/2024

Ώρα: 11:00-14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
75

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 350

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - ΨΑΡΙ

ΨΑΡΟΣΟΥΠΕΣ



ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η ψαρόσουπα αποτελεί έναν από τους θησαυρούς της γαστρονομικής κληρονομιάς μας, αντιπροσωπεύοντας την παράδοση και την πολιτιστική πλούσια κληρονομιά της χώρας μας. Το παραδοσιακό αυτό φαγητό αντικατοπτρίζει τη σχέση των ανθρώπων με τη θάλασσα και την αγάπη τους για την απλότητα και την αυθεντικότητα των γεύσεων. Παραδοσιακά οι ψαρόσουπες ήταν το φαγητό του ψαρά. Μία μαρμίτα με ζυμό από μικρά ψάρια και λαχανικά εποχής.

Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, εξερευνούμε τις τρεις βασικότερες τεχνικές μεθόδους παρασκευής των πιο κλασικών ψαρόσουπων. Κάθε μία από αυτές τις μεθόδους φέρνει στο φως διαφορετικές γεύσεις και υφές, αντικατοπτρίζοντας την ποικιλομορφία του ελληνικού γαστρονομικού πλούτου. Στο σεμινάριο αυτό εκπαιδευόμαστε στις τρεις βασικότερες τεχνικές μεθόδους που απαιτούνται για τις πιο κλασικές ψαρόσουπες. Εξηγούμε τον τρόπο παρασκευής και ανακαλύπτουμε τις διαφορές τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Ελληνική Κακαβιά (πατάτα, τομάτα, κρεμμύδι) | Ψαρόσουπα αυγολέμονο (σέλινο, καρότο, ρύζι) της Πάτμου | Κρητική ψαρόσουπα με χόρτα και λαχανικά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 23/04/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ



ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ανυπέρβλητη η γεύση της, αγαπημένο θαλασσινό, πολυδιάστατο μαγειρικό υλικό! Μέσω διαφορετικών τεχνικών μαγειρέματος και εκλεπτυσμένων συνδυασμών, οι επαγγελματίες δημιουργούν πιάτα που αναδεικνύουν την αξεπέραστη γεύση και ποιότητα της γαρίδας, ενισχύοντας έτσι την θέση της στη γαστρονομία.

Το μάθημα έχει στόχο να μας εκπαιδεύσει τόσο στην διαχείριση και το καθάρισμα του οστρακόδερμου, όσο και στις απαραίτητες μαγειρικές τεχνικές που μας χαρίζουν 3 εξαιρετικές και διαφορετικές γαριδομακαρονάδες. Εκπαιδευόμαστε στην προετοιμασία και τις μαγειρικές τεχνικές (σωτέ, βραστές), στην σάλτσα γαρίδας (μπισκ) και σε 3 πιάτα ζυμαρικών όπου η γαρίδα πρωταγωνιστεί.

Πρακτικές εφαρμογές: Σπαγγέτι (λευκή) γαρίδες καθαρισμένες σωτέ, λευκό κρασί, μαιντανός, σπανάκι | Ματσάτα (κόκκινη) γαρίδες βραστές (κουρ μπουγιόν), ελαιόλαδο, σκόρδο, τοματίνια, μπισκ | Πλεξούδα ή Στροτσαπέρτι (κρέμα σκόρδο)με λιαστές τομάτες, κρεμμύδι, μοτσαρέλα, βασιλικό, τσίλι, πάπρικα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος
Εκπαίδευσης:
Δια ζώσηςΠόντοι Απόκτησης:
35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 18/04/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΙΚΕΝΤΡΩΜΕΝΑ ΣΕ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ

CARBONARA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η Carbonara, ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα ιταλικά πιάτα που αναδείχθηκε στη διάρκεια του 20ού αιώνα, αποτελεί κλασικό παράδειγμα γαστρονομίας που συνδυάζει την απλότητα με την εκλεπτυσμένη γεύση. Το όνομά της επιβεβαιώθηκε το 1950 από την ιταλική εφημερίδα La Stampa, περιγράφοντας την ως πιάτο που σέρβιραν οι Αμερικανοί αξιωματικοί μετά τη Συμμαχική Απελευθέρωση της Ρώμης το 1944.

Η κλασική Carbonara αποτελείται από τέσσερα βασικά συστατικά: αυγό, τυρί, χοιρινό, και μαύρο πιπέρι. Παρόλο που αρχικά παρέμεινε πιστή σε αυτήν τη σύνθεση, έχει υποστεί προσθήκες και παραλλαγές από διάσημους chefs όπως ο Antonio Carluccio, ο Gualtiero Marchesi, και ο Luciano Monosilio, γνωστός και ως "βασιλιάς της Carbonara". Οι παραλλαγές αυτές δημιουργούν έναν καλλιτεχνικό καμβά γεύσεων. Με τη χρήση πανσέτας ή guanciale, με πεκορίνο ή παρμεζάνα και την προσθήκη των αυγών στην αρχή ή στο τέλος, η Carbonara ανοίγει τον δρόμο για μια γαστρονομική περιπέτεια. Αυτό το πιάτο, που έχει ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο, παραμένει ένα αριστούργημα που αντικατοπτρίζει την πλούσια ιστορία και κουλτούρα της ιταλικής κουζίνας.

Το μάθημα στοχεύει στην εκμάθηση της βασικής τεχνικής παρασκευής της Carbonara, περιλαμβανομένης της επιλογής συστατικών, της προετοιμασίας και της μαγειρέματος. Επιπλέον, στοχεύει στην ενθάρρυνση της δημιουργικότητας των μαθητών, προτρέποντας τους να πειραματιστούν με τα διάφορα στοιχεία της Carbonara και να δημιουργήσουν προσωπικές εκδοχές του πιάτου.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική Carbonara και μικρές γευστικές παραλλαγές

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πα 05/04/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

PASTA FRESCA – ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η ιταλική παράδοση των χειροποίητων φρέσκων ζυμαρικών αποτελεί έναν θεσμό στη γαστρονομία και ιδιαίτερα στην επικράτεια της Μπολόνιας, όπου τα γεμιστά ζυμαρικά αποτελούν την βασική επιλογή στα pastificio, τα ιταλικά μαγαζιά που ειδικεύονται στην πώληση φρέσκων ζυμαρικών. Η προετοιμασία της pasta fresca είναι μια τέχνη που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά στην Ιταλία. Οι συνταγές και οι τεχνικές παρασκευής διαφέρουν ανάλογα με την περιοχή και τις οικογενειακές παραδόσεις. Ωστόσο, ο βασικός κανόνας παραμένει ο ίδιος: απλά συστατικά, αγάπη και μεράκι για την τέχνη της παρασκευής φαγητού.

Στο πλαίσιο αυτό, οι εφαρμογές είναι αμέτρητες και ποικίλες, αναδεικνύοντας το ταλέντο του μάγειρα και την αγάπη για την παράδοση δημιουργήθηκαν πιάτα με γεμιστά ζυμαρικά, όπως τα Girasoli, τα Ravioloni και τα Torteloni, όπου η φρέσκια ζύμη κόβεται σε διαφορετικά σχήματα και εμπλουτίζεται με πλούσια γέμιση, απογειώνοντας τη γευστική απόλαυση. Οι μαθητές θα αποκτήσουν πλήρη κατανόηση της διαδικασίας και των τεχνικών πίσω από την παρασκευή των φρέσκων γεμιστών ζυμαρικών και θα είναι σε θέση να εφαρμόσουν αυτές τις γνώσεις στο μαγείρεμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Girasoli, Ravioloni, Torteloni | Χειροποίητη Ζύμη | Γέμιση τυριού, κρέατος, σπανάκι-ρικότα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar
Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 30/04/2024

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 17:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΜΠΡΙΖΟΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,00€

Η μπριζόλα είναι ένα εξαιρετικά δημοφιλές κομμάτι κρέατος για ψήσιμο και η επιτυχία της προετοιμασίας της εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, συμπεριλαμβανομένης της επιλογής του κρέατος, της τεχνικής ψησίματος και των συνοδευτικών στοιχείων. Για να προετοιμάσουμε την τέλεια μπριζόλα, η επιλογή του κατάλληλου κομματιού κρέατος είναι ουσιώδης και επηρεάζεται τόσο από το είδος, το πάχος ή την μαρμαρώδη υφή. Σ

Στο μάθημα αυτό προετοιμάζουμε διαφορετικά κομμάτια μπριζόλας χρησιμοποιώντας διαφορετικές τεχνικές (σωτέ, γκριγιέ, ροτί) ώστε να εξετάσουμε την απόδοση του ψησίματος και την βελτιστοποίηση των δεξιοτήτων μας.

Επιπλέον, παρασκευάζουμε γαρνιτούρες και χειροποίητες σάλτσες για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε τη γεύση της μπριζόλας. Μέσω αυτών των συνοδευτικών στοιχείων, προσδίδουμε ένα επιπλέον επίπεδο πλούσιας γεύσης και υφής, ενισχύοντας την ολοκληρωμένη απόλαυση του γεύματος.

Πρακτικές Εφαρμογές: Μπριζόλα σωτέ | Μπριζόλα γκριγιέ | Μπριζόλα Ροτί | Γαρνιτούρες & Σως

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 25/04/2024

Ωρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Μόνο με προ
πληρωμή

ΠΡΩΙΝΟ ΜΕ ΑΥΓΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Σε αυτό το σεμινάριο, θα εξερευνήσουμε τις τεχνικές μαγειρέματος αυγών, εστιάζοντας στα χτυπητά αυγά, επίσης γνωστά ως scrambled ή brouilles, αλλά και στις εκδοχές του καγιανά, της φρουτάλιας και της φριτάτας. Θα εκπαιδευτούμε στο συνολικό τρόπο παρασκευής τους συμπεριλαμβάνοντας γεύσεις που τα συνοδεύουν όπως φρυγανισμένο χειροποίητο ψωμί και τομάτα, λαχανικά, φρούτα, αλλαντικά και τυριά. Στόχος μας είναι να ανακαλύψουμε πώς μπορούμε να δημιουργήσουμε μια ποικιλία γεύσεων και υφών στο πρωινό τραπέζι, χωρίς περιορισμούς.

Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, ο στόχος μας είναι να εξερευνήσουμε και να εκπαιδεύσουμε τους συμμετέχοντες στο συνολικό τρόπο παρασκευής αυγών, επικεντρώνοντας την προσοχή μας στις τεχνικές μαγειρέματος, στη διαδικασία παρασκευής και στην κατανόηση πώς μπορούμε να τις προσαρμόσουμε τις παρασκευές ανάλογα με τις προτιμήσεις μας και τα υλικά που έχουμε στη διάθεσή μας. Επιπλέον, στοχεύουμε στο να εκπαιδευτούμε στη χρήση επιπλέον γεύσεων και υφών μέσω των συνοδευτικών συστατικών για να δημιουργήσουμε ένα πλούσιο πρωινό τραπέζι.

Πρακτικές Εφαρμογές: χτυπητά αυγά (scrambled/brouilles) σε φρυγανισμένο ψωμί χειροποίητο | Εκδοχές καγιανά | Φρουτάλια με λαχανικά | Φριτάτα με αλλαντικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος
Νίκος

Ημερομηνία: Τε 24/04/2024

Ωρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι
Εξαργύρωσης:130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Μόνο με προ
πληρωμή



ΒΡΩΜΙΚΟ TIME**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Η τέχνη του «Βρώμικου» μέσα από ένα μάθημα που θα σας εξασφαλίσει γνώσεις για μία ζωή! Το «βρώμικο», αυτή η ένοχη ικανοποίηση της νυχτερινής λιγούρας των Ελλήνων περιλαμβάνει τις «μυστικές συνταγές» από τις διάφορες ιστορικές καντίνες στην Αθήνα. Στην ουσία το μάθημα περιλαμβάνει προτάσεις για «βρώμικα» σάντουιτς έτσι όπως τις απολαύσαμε μέσα στα χρόνια, με ζουμερό λουκάνικο, ξεψαχνισμένο κρέας, παναρισμένες γεύσεις και τα συνοδευτικά υλικά τους που το εμπλούτιζαν αμαρτωλά!

Στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει ιδέες για μία ειδική κατηγορία σάντουιτς που συγκαταλέγεται στα κύρια γεύματα. Από τις τεχνικές για το βασικό συστατικό – το κρέας- έως τις προετοιμασίες των συνοδευτικών υλικών και τις «μυστικές» σάλτσες, σε αυτό το μάθημα αναπαράγουμε τις καλύτερες γεύσεις βρώμικου.

Πρακτικές εφαρμογές: Χοτ Ντογκ Λούα Λούα (Το καρότσι του Γιατρού) | Χοτ Ντογκ Ιμαλμία (Ιμαλμία) | Το Σάντουιτς της Μαβίλης | Πάτα ούγκα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Ημερομηνία: Τε 15/5/2024

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι

Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ πληρωμή



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΠΡΩΙΝΟ | ΚΟΥΡΟΥ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Οι πίτες κουρού απαιτούν τεχνική επιδεξιότητα και αφοσίωση στην προετοιμασία τους. Η πολυδιάστατη φύση τους προσφέρει ευρεία ποικιλία επιλογών για το πρωινό, ενθαρρύνοντας τον αρτοποιό να εξερευνήσει διάφορες συνταγές και προσεγγίσεις. Η περίτεχνη επεξεργασία της ζύμης απαιτεί χρόνο, υπομονή και εμπειρία, ώστε κάθε αρτοσκεύασμα με ζύμη κουρού να αποκτήσει το χαρακτηριστικό τους δηλαδή του τραγανού, χρυσοκίτρινου εξωτερικού και του βουτυρένιου εσωτερικού.

Στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη τεχνικής γνώσης και δημιουργικότητας στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων κουρού μέσα από διάφορες συνταγές και προσεγγίσεις, προκειμένου να δημιουργηθούν προϊόντα ποιότητας που θα ικανοποιούν και διακρίνονται για την γευστική τους αξία και την αισθητική τους παρουσία.

Πρακτικές εφαρμογές: Τεχνική Διαδικασία ζύμης κουρού με ελαιόλαδο | Τεχνική Διαδικασία ζύμης κουρού με βούτυρο | Τεχνική Διαδικασία ζύμης κουρού με γιαούρτι | Γεμίσεις Τυριών, Αλλαντικών, Λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.

Νίκος

ζώσης

Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 15/04/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

-10% Μόνο με
κάρτα
επαγγελματία

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

ΝΗΣΤΙΣΙΜΕΣ ΠΙΤΕΣ



ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

3 νηστίσιμες, τραγανές και στριφτες πίτες με βασικά υλικά το σπανάκι, τα διάφορα χόρτα εποχής και το γλυκό πράσο γεμίζουν το τραπέζι της νηστείας. Επιλέγουμε τις καλύτερες πίτες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας και μεταφέρουμε την τεχνική παράδοση στο σεμινάριο αυτό. Οι Βλάχοι μας μαθαίνουν να φτιάχνουμε πίτες. Άγγλοι αρχαιολόγοι που επισκέφθηκαν τη Σαμαρίνα Γρεβενών χαρακτηρίζουν την βλάχικη πίτα ως «θρίαμβο της βλάχικης μαγειρικής». Στις περιοχές της Αιτωλοακαρνανίας, η παρασκευή διαφόρων ειδών πίτας αποτελεί διατροφική ρουτίνα, ενώ οι τεχνικές τους αποτελούν μέρος της καθημερινότητας. Τα «μπουμπάρια» είναι μια γλυκιά νηστίσιμη πίτα με βάση το σπανάκι. Έχει καθιερωθεί ως έδεσμα της νηστείας της Μεγάλης Σαρακοστής, καθώς το διάστημα αυτό συμπίπτει χρονικά με την εποχή που γίνεται το σπανάκι στα περιβόλια. Σήμερα, επειδή μπορούμε να έχουμε σπανάκι όλο τον χρόνο, η παρασκευή της δεν περιορίζεται στο σαρανταήμερο, εξακολουθεί όμως να συνδέεται κυρίως με τις νηστείες.

Εκπαιδευόμαστε στο χειροποίητο φύλλο, στα μυστικά της ζύμης και στον ιδανικό χρόνο ψησίματος που χαρίζει το χρυσαφένιο χρώμα που επιθυμούμε, αλλά και την τραγανότητά που λαχταράμε σε μια παραδοσιακή πίτα.

Πρακτικές εφαρμογές: Βλάχικη πίτα με χόρτα | Πρασόπιτα Αιτωλοακαρνανίας | Μπουμπάρια Μεγάρων

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 20

Μιχάλης

ζώσης

Ημερομηνία: Τε 17/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Πρακτική

Ώρα : 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΛΜΥΡΕΣ ΠΙΤΕΣ II

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Το δεύτερο μέρος του πολύ ενδιαφέροντος σεμιναρίου συνεχίζει να επικεντρώνεται στο ανεξάντλητο κομμάτι της Ελληνικής Πίτας. Στο μάθημα αυτό θα εξερευνήσουμε μερικές ακόμα αγαπημένες παραδοσιακές ελληνικές πίτες, προσθέτοντας νέες γεύσεις και αρωματικά στοιχεία στο μενού. Σε αυτό το μάθημα, θα μάθετε 3 συνδυασμούς που χαρίζουν καλοκαιρινή νοστιμιά στις πίτες και θα ανακαλύψετε πώς μπορείτε να προσαρμόσετε τις συνταγές ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Στο τέλος του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει την αυτοπεποίθηση και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να παρασκευάζουν εύκολες πίτες που εντυπωσιάζουν με τις αυθεντικές ελληνικές γεύσεις τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Ντοματόπιτα με πικάντικη γραβιέρα και φέτα, Τυρόπιτα με γιαούρτι και δυόσμο, Πατατόπιτα με πράσο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Δε 29/04/2024

Ώρα: 18:00 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130
Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

**-10% Μόνο με
κάρτα
επαγγελματία**

ALL DAY CLUB SANDWICHES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Ένα μοναδικό σεμινάριο που αφουγκράζεται τις εμπορικές ανάγκες των καταστημάτων που προσφέρουν snacks. Στόχος είναι η εκπαίδευση και ανάλυση για την παραγωγή clubs sandwiches που διαφέρουν από τα συνηθισμένα προσφερόμενα. Τα club sandwiches αποτελούν το πιο δυναμικό πιάτο με εξαιρετες δυνατότητες για παραλλαγές που μπορεί να καταναλωθεί οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και όλες τις εποχές. Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές που θα προσδώσουν γεύση σε κάθε μία από τις γεμίσεις αλλά και τις εναλλακτικές τους ανάλογα τον χρόνο που διαθέτει κάθε επιχείρηση στην δημιουργία τους.

Τρία διαφορετικά clubs με την φιλοσοφία τους, το κοινό που τα επιλέγει αλλά και τα ανάλογα υλικά για κάθε ώρα της ημέρας. Ετοιμάζουμε breakfast, lunch και dinner club*

*Το ψωμί δεν αποτελεί μέρος της εκπαιδευτικής προετοιμασίας. Είναι ήδη παρασκευασμένο για τις ανάγκες του μαθήματος

Πρακτικές εφαρμογές: Ranch Club (breakfast) με βάση την ομώνυμη σως και το ψητό κοτόπουλο

Ravigote Club (Lunch) με βάση την ομώνυμη σως και σολομό

Budha Club (Dinner) με βάση την ομώνυμη σως και την ψητή πανσέτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 26/04/2024

Ώρα: 11:00 -14:00

Τύπος
Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Επίπεδο: Basic

**Ελαχ. Συμμετοχή:
6**

Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΝΑΣΤΑΣΙΜΕΣ ΠΙΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,00€

Την ημέρα της Ανάστασης, οι πίτες αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της παράδοσης και της γιορτινής γευστικής απόλαυσης σε όλη την Ελλάδα. Από τις γεμίσεις στα μυρωδικά, οι φούρνοι μοσχομυρίζουν ζυμάρι γεμισμένο με διαφορετικές φάρσες. Στο μάθημα αυτό ανακαλύπτουμε τρεις πίτες όπως παρασκευάζονται στην Κρήτη, στο Ιόνιο (Κεφαλονιά) και στις Κυκλάδες (Τήνος).

Στο πλαίσιο του μαθήματος, εξερευνούμε τρεις από τις πιο κλασικές αναστάσιμες πίτες που φτιάχνονται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, καθιστώντας τις ένα παραδοσιακό αντικείμενο μελέτης και ανάλυσης. Ειδικότερα, παρουσιάζουμε την κρεατόπιτα της Λαμπρής, μία πίτα της επόμενης ημέρας - παρασκευασμένη συνήθως με τα κρέατα που απομένουν από το αναστάσιμο τραπέζι, καθώς και δύο εκδοχές πίτας με κιμά, μία με μυρωδικά και ρύζι από τις περιοχές της Κρήτης και μία με καταγωγή την Κεφαλονιά.

Πρακτικές εφαρμογές: Κρεατόπιτα της Λαμπρής | Κιμαδόπιτα Κρήτης | Πίτα με κιμά Κεφαλονιάς

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 26/04/2024

Ώρα: 18:00 -21:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130
Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

**-10% Μόνο με
κάρτα
επαγγελματία**

ΛΑΜΠΡΟΠΙΤΕΣ & ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΠΙΤΑΚΙΑ



ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Κλασικές πίτες που τις φτιάχνουμε το Πάσχα σε όλη την Ελλάδα, με αρκετές παραλλαγές από τόπο σε τόπο. Άλλες φορές πιο αλμυρές, άλλες πιο γλυκές, το σίγουρο είναι πως τις πίτες αυτές είναι δύσκολο να μην τις αγαπήσεις.

Φτιάχνουμε το ζυμάρι, ανοίγουμε φύλλο παρασκευάζουμε τη γέμιση και παίρνουμε από τώρα τις μυρωδιές του Πάσχα.

Πρακτικές εφαρμογές: Λαμπρόπιτες ανοιχτές με ζυμάρι γιαουρτιού και γέμιση ανθότυρου και φέτας | Πασχαλινά πιτάκια (καλτσούνια) με χλωρό τυρί και σουσάμι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Ημερομηνία: Τρ 30/04/2022

Ώρα : 11.00 -14.00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 20

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΜΠΕΙΓΚΕΛ (BAGEL)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Τα bagels είναι εξειδικευμένα αρτοποιήματα φτιαγμένα με αλεύρι, μαγιά και ζάχαρη, παρασκευασμένα με μία μοναδική τεχνική. Η προέλευσή τους οφείλεται στις Εβραϊκές κοινότητες της Πολωνίας, αλλά έχουν καθιερωθεί ως ένα από τα πιο δημοφιλή ψωμιά στη Νέα Υόρκη. Το ξεχωριστό στα bagels είναι ότι προηγείται ένα στάδιο βρασμού για 1-2 λεπτά πριν ψηθούν στο φούρνο μέχρι να αποκτήσουν χρυσαφί χρώμα.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειωθούμε με τη διαδικασία παρασκευής των bagels, ακολουθώντας τη μοναδική τεχνική που απαιτείται για τη δημιουργία τους, να αποκτήσουμε τις απαραίτητες δεξιότητες στο ψήσιμο τους και να προσδώσουμε γεύσεις που το εμπλουτίζουν.

Πρακτικές εφαρμογές: Bagel με ελαιόλαδο, φέτα, ελιές | Bagel με αβοκάντο, κρέμα τυριού και σπόρους chia | Bagel με καπνιστό σολομό και σχοινόπρασο | Γλυκά Bagel με αμυγδαλοβούτυρο και μπανάνα | Γλυκά Bagel με φράουλες και μαρμελάδα | Γλυκά Bagel με ρικότα, μέλι και καρύδια

Εκπαιδευτής Chef: Μιχάλης Σαράβας Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Δε 22/04/2024 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **Μόνο με προ πληρωμή**

Ωρα: 10:00-14:00 Επίπεδο: Basic **★ Chef's choice**

ΛΑΓΑΝΕΣ & ΑΛΟΙΦΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Λαγάνα, θεωρείται ο άζυμος άρτος και παραδοσιακά τον φτιάχνουμε στην Ελλάδα μια μέρα τον χρόνο. Ελληνικό Νησίσιμο Τραπέζι χωρίς λαγάνες και Ελληνικές χειροποίητες αλοιφές δεν γίνεται! Το απόλυτο συνοδευτικό του ψωμιού, κάθε εποχή. Αληθινά όμως τι κάνει τις Ελληνικές αλοιφές να ξεχωρίζουν και πως θα αναπαραγάγουμε τις αυθεντικές γεύσεις?

Εξασκούμαστε σε 3 διαφορετικές εκδοχές της παραδοσιακής λαγάνας και προσφέρουμε ένα εντελώς διαφορετικό προϊόν ανάλογα με τις ανάγκες μας. Ανακαλύπτουμε τα μυστικά πίσω από μία φάβα παντρεμένη, δημιουργούμε την καπνιστή γεύση που ταιριάζει σε μία μελιτζανοσαλάτα, δοκιμάζουμε την καλύτερη ταραμοσαλάτα, αποδίδουμε σωστά την φρέσκια γεύση στη παντζαροσαλάτα με καρύδι και ετοιμάζουμε μερακλίδικο τζατζίκι για να συνοδεύσουν κάθε κυρίως πιάτο και να δώσουν γεύση στο τραπέζι μας. Θα τα απολαύσουμε με σπιτικό, μурωδάτο σκορδόψωμο!

Πρακτικές εφαρμογές: Λαγάνα κλασική και παραδοσιακή συνταγή λαγάνας | Λαγάνα με λιαστή τομάτα και κρεμμύδι που χαρίζουν σπιρτάδα και γεύση στο ψωμί | Λαγάνα ολικής αλέσεως με μαύρο πιπέρι | Λαγάνα με ταχίνι | Φάβα παντρεμένη | Μελιτζανοσαλάτα | Παντζαροσαλάτα | Ταραμοσαλάτα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

Ημερομηνία: Τρ 23/04/2024 Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **Μόνο με προ πληρωμή**

Ωρα: 17.00-21.30 Επίπεδο: Basic **★ Chef's choice**



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ**HIGH CLASS PETIT FOURS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION****55€**

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

Εξειδικευμένο μάθημα ζαχαροπλαστικής το οποίο εστιάζει σε τρία εκλεπτυσμένα υψηλής δεξιοτεχνίας petit fours μέσα από διαφοροποιημένες τεχνικές και ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Οι εκπαιδευόμενοι θα αποκτήσουν εξειδικευμένες τεχνικές στη ζαχαροπλαστική συμπεριλαμβανομένων της διακόσμησης και της παρουσίασης.

Πρακτικές εφαρμογές: Pavlova Lime Raspberry | Milk Chocolate Peanut Butter | Coconut Mango Passion

Εκπαιδευτής Chef: Λευτέρης Τσότρας
(Pastry Chef Electra Palace)

Ημερομηνία: Πε 04/04/2024

Ώρα: 17:30-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:55

Πόντοι

Εξαργύρωσης:230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή:

6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

★ Chef's choice

VERRINES AND GLASSED DESSERTS**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION****55€**

Τα verrines και τα glassed desserts αποτελούν μια συναρπαστική εκδοχή της ζαχαροπλαστικής που έχει εισβάλλει με δύναμη στον κόσμο της γαστρονομίας. Αυτές οι μοναδικές δημιουργίες που παρουσιάζονται με κομψότητα σε γυάλινα ποτήρια ή verrine, αποτελούν μια έκφραση δημιουργικότητας. Το να απολαμβάνει κανείς ένα verrine είναι μια πραγματική εμπειρία αισθήσεων, καθώς τα στρώματα γεύσης ανακατεύονται με κομψό τρόπο, προσφέροντας μια απόλαυση που είναι εξίσου αρτίστικη με και γαστρονομικά αξέχαστη.

Τα επιδόρπια αυτά σχεδιάζονται, δημιουργούνται και συντίθενται ειδικά για σερβίρισμα σε γυάλινα ποτήρια. Τεχνικά δεν διαφέρουν από άλλα επιδόρπια, ωστόσο η επιτυχία έγκειται τόσο στο να προσφέρουν ικανοποίηση με κάθε κουταλιά, αλλά παράλληλα να αποτελούν ένα κομψοτέχνημα για τον καλεσμένο. Το μάθημα περιλαμβάνει τρία εξαιρετικά και σύγχρονα επιδόρπια σε γεύσεις που διακριτικά συγκλονίζουν.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις στα verrine desserts, τις διαφορετικές συνθέσεις, αλλά και στους πιο φίνους συνδυασμούς γεύσεων.

Πρακτικές εφαρμογές: Verrine μαύρης σοκολάτας με κεράσι | Verrine λευκής σοκολάτας με blueberries | Ποτήρι με υποφασές, σοκολάτα γάλακτος και brown butter

Εκπαιδευτής Chef: Λευτέρης Τσότρας
(Pastry Chef Electra Palace)

Ημερομηνία: Πε 18/04/2024

Ώρα: 17:30-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:75

Πόντοι

Εξαργύρωσης:350

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή:

6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

★ Chef's choice



HIGH CLASS COOKIES**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ | DEMONSTRATION****55€**

Το High Class Cookies σεμινάριο Ζαχαροπλαστικής αποτελεί μια μοναδική ευκαιρία να εξερευνήσετε την υψηλή τέχνη των cookies μέσα από μια γλυκιά, γευστική περιπέτεια. Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, θα έχετε την ευκαιρία να εξερευνήσετε τη χρήση υψηλής ποιότητας υλικών και συστατικών, την εφαρμογή πρωτότυπων τεχνικών και τη δημιουργία μοναδικών γεύσεων και υφών. Θα μάθετε πώς να δημιουργήσετε cookies που θα ξεχωρίζουν για την αισθητική τους, τη γεύση τους και την υψηλή ποιότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, θα μάθετε πώς να δημιουργήσετε cookies υψηλής ποιότητας που ξεχωρίζουν για την ποιότητα των υλικών και την κομψότητα της παρουσίασής τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Peanut Butter Raspberry | Orange Dark Chocolate Madelene | Chocolate and Caramel Sable Cookie | Almond and White Chocolate Soft Cookie

Εκπαιδευτής Chef: Λευτέρης Τσότρας
(Pastry Chef Electra Palace)

Ημερομηνία: 05/2024

Ώρα: 17:30-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:55

Πόντοι

Εξαργύρωσης:230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή:

6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

★ Chef's choice

Λίγα λόγια για τον Λευτέρη Τσότρα...

Ο Λευτέρης Τσότρας γεννήθηκε στην Νέα Υόρκη και μεγάλωσε στην Αθήνα.

Το 1999 αποφοίτησε από την Σχολή τουριστικών επαγγελματιών Αναθύσσου με την ειδικότητα του Ζαχαροπλάστη.

Στο ξεκίνημα του εργάστηκε στην Melissa Fine Pastry και έπειτα συνέχισε την πορεία του ως pastry chef στο Elouda Resorts και Saint George Lycabettus.

Από 2012 έως 2021 δημιούργησε και επιμελήθηκε τα γλυκά στο καφέ-ζαχαροπλαστείο Bake στον Άλιμο.

Από το 2021 μέχρι και σήμερα είναι στο δυναμικό του ομίλου Electra Hotels .



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΓΙΑ ΠΡΩΙΝΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τεχνικό σεμινάριο το οποίο επικεντρώνεται σε φυσικές διαδικασίες μεταποίησης των φρούτων σε γλυκές, χειροποίητες παρασκευές, ιδανικές για πρωινά σερβιρίσματα. Το ιδιαίτερο αντικείμενο της ζαχαροπλαστικής τέχνης που ονομάζεται κονφισερί συγκαταλέγεται σε μία από τις πιο κλασικές μεθόδους μαγειρέματος φρέσκων φρούτων σε κομπόστες, μαρμελάδες και jellies με μεγάλο πεδίο εφαρμογών.

Στο σεμινάριο εξετάζονται οι παραδοσιακές τεχνικές επεξεργασίας, αλλά και η χρήση ειδικών αρωματικών, όπως και ο τρόπος συγκέντρωσης ζάχαρης και ο έλεγχος της υγρασίας στο τελικό αποτέλεσμα. Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τις τεχνικές μεταποίησης των φρούτων σε γλυκές παρασκευές με επιδεξιότητα και θα είναι σε θέση να μπορούν να κατανοήσουν την χρήση τους σε ποικιλία γλυκών παρασκευών που είναι ιδανικές για πρωινά σερβιρίσματα.

Πρακτικές εφαρμογές: Κομπόστα | Μαρμελάδα | Ζελέ (gelees)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Τρ 23/04/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ENTREMET ΚΟΡΜΟΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Εκλεπτυσμένος κορμός ανώτερης ζαχαροπλαστικής με διαφορετική διαστρωμάτωση και τεχνικές που προσφέρουν βάθος γεύσης και πολυπλοκότητα στο γλυκό. Σεμινάριο ιδανικό για όσους έχουν γνώση και εμπειρία στην ζαχαροπλαστική τέχνη με επίκεντρο την κλασική μορφή ενός κορμού.

Στόχος του σεμιναρίου η εκπαίδευση σε διαστρωματικά γλυκά σύνθετων γεύσεων που απαιτούν επιδεξιότητα στο αποτέλεσμα. Το σεμινάριο περιλαμβάνει διαφορετικού είδους γεύσεις σε μπισκουί σανς φαρίν με βάση τους ξηρούς καρπούς όπως τα μακαντέμια και τα μπραζίλιαν νατς, εκπαιδεύει σε χειροποίητες διαδικασίες για κάσταρντ με γεύση περγαμόντο, ανγκλαιζ φρούτων και καρντ σοκολάτας και εσπεριδοειδών. Μέσα από το μάθημα ανακαλύπτουμε επίσης την διαδικασία παρασκευής ζελέ και αφεψήματος αρωματικών στοιχείων, απαραίτητα για την ενίσχυση των γεύσεων του κορμού.

Τεχνικές εφαρμογές: Μπισκουί χωρίς αλεύρι πεκαν, μακαντεμια, μπραζίλιαν νατς | Γέμιση κάσταρντ περγαμόντο | Ανγκλαιζ φρούτων | Καρντ σοκολάτα και εσπερίδοειδή

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νικος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Δε 22/04/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

230

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 10:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Προσθέτοντας ένα άγγιγμα λαμπρότητας στην Πασχαλινή περίοδο, αυτό το μάθημα επικεντρώνεται στη δημιουργία των τσουρεκιών της Λαμπρής - παραδοσιακό αρτοποιήμα που ετοιμάζεται συνήθως από τη Μεγάλη Πέμπτη για το βράδυ της Ανάστασης και την Κυριακή του Πάσχα. Σε αυτό το μάθημα, δημιουργούμε χειροποίητα πασχαλινά τσουρέκια, προσφέροντας μια ποικιλία συνταγών που διαφέρουν από εκείνες των Χριστουγέννων. Οι γεμίσεις, πιο παραδοσιακές αυτή τη φορά, προσδίδουν έναν εορταστικό χαρακτήρα. Εκπαιδευόμαστε σε διάφορα διπλώματα και μαθαίνουμε τις τεχνικές παρασκευής της κλασικής ζύμης.

Σε αυτό το μάθημα 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. Ετοιμάζουμε την κλασική ζύμη και εκπαιδευόμαστε σε διαφορετικά διπλώματα.

Πρακτικές εφαρμογές: Τσουρέκι κλασικό σε πλεξούδα στρογγυλή | Τσουρέκι με μαρμελάδα και καρύδια σε κανονική πλεξούδα | Τσουρέκι με λευκή σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Τε 24/04/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 10:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Η αυθεντικότητα των πασχαλινών κουλουριών αντικατοπτρίζει την πλούσια παράδοση, αποτυπώνοντας τη γεύση και την αρωματική αυθεντικότητα κάθε περιοχής της Ελλάδας. Η πασχαλινή συνήθεια της παρασκευής χειροποίητων κουλουριών είναι ένας δεσμός με το παρελθόν και μια παράδοση που διαδίδεται από γενιά σε γενιά. Η τεχνική παρασκευή απαιτεί προσοχή στη λεπτομέρεια, με στόχο το εξαιρετικό αποτέλεσμα. Κάθε κουλούρι πρέπει να είναι τραγανό από έξω, αλλά ταυτόχρονα αφράτο και γευστικό εσωτερικά, διατηρώντας τον παραδοσιακό χαρακτήρα του.

Με τρεις διαφορετικές συνταγές, εμπνευσμένες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, αναδεικνύουμε τη γαστρονομική ποικιλία της χώρας. Από τα σμυρναίικα κουλούρια με την ιδιαίτερη γεύση, στα ανεβατά που συνδυάζουν την υγιεινή πλευρά χωρίς βούτυρο και αυγά, μέχρι τη λαμπροκουλούρα με το κόκκινο αυγό, το μενού είναι μια πανδαισία αρωμάτων και γεύσεων. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν την εμβάθυνση στη διαδικασία παρασκευής των κουλουριών, ενώ η σοβαρή προσέγγιση του θέματος διασφαλίζει την ποιότητα και την αυθεντικότητα του παραδοσιακού αυτού εδέσματος.

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

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Πα 05/04/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ WORKSHOP

44,90€

Μοναδικό μάθημα που εστιάζει στην απόλυτη αφοσίωση προς την τέχνη της σοκολάτας, από την αρχή μέχρι το τέλος της διαδικασίας παραγωγής. Αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αναδεικνύει την πολυπλοκότητα και την κομψότητα που απαιτούνται για να παρασκευαστεί και να διαμορφωθεί η σοκολάτα σε απολαυστικές πασχαλινές δημιουργίες.

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

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

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένια ζωάκια | Αυγουλάκια σε πλάκα σοκολάτας | Πασχαλιάτικα σχέδια σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Πα 26/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 17:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΑΥΓΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Μία εποχιακή τούρτα που συνδυάζει διαφορετικές τεχνικές για να προσφέρει ένα μαγευτικό αποτέλεσμα. Με την λογική της τούρτας και σε συνδυασμό με την δημιουργικότητα ενός πασχαλινού αυγού, το μάθημα προσφέρει έμπνευση και δεξιότητες για την δημιουργία του απόλυτου εποχιακού γλυκού! Σε αυτή την πρωτότυπη τούρτα, η εμπνευσμένη, από την πασχαλινή ατμόσφαιρα, δημιουργικότητα συναντά την αρτιότητα των διαφόρων τεχνικών ζαχαροπλαστικής. Με μια πανοπλία από χρώματα και γεύσεις, αναδεικνύουμε την πλούσια φαντασία και τις δεξιότητες του ζαχαροπλάστη, προσφέροντας ένα ξεχωριστό γαστρονομικό ταξίδι γεμάτο εκπλήξεις και αρωματικά εντυπώσεις.

Η συνδυασμένη γεύση των διαφορετικών στρώσεων, όπως μους σοκολάτας, πραλίνας αμυγδάλου και μπισκουί μοελέ σοκολάτας, προσφέρει μια εκλεπτυσμένη γαστρονομική εμπειρία. Η τούρτα ενθαρρύνει να εξερευνήσετε και να δοκιμάσετε νέες τεχνικές και συνδυασμούς γεύσεων, προωθώντας έτσι τη ζαχαροπλαστική σας δημιουργικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Μους σοκολάτα | Πραλίνα αμυγδάλου | Κρεμώ πραλίνας | Μπισκουί μοελε σοκολάτας | Κρουστιγιαν πραλίνα φεγιαντινη

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Σα 20/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 11:00-14:30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΚΑΝΤΑΪΦΙ | ΚΙΟΥΝΕΦΕ | ΕΚΜΕΚ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Σεμινάριο που επικεντρώνεται σε 3 αγαπημένα γλυκίσματα που έχουν την ίδια βάση- το κανταΐφι, το κιουνεφέ και το εκμέκ στο οποίο παρουσιάζονται τεχνικές παρασκευής και παρουσίασης, με έμφαση στην κοινή βάση των τριών γλυκισμάτων και τις μοναδικές εκδοχές καθενός.

Το Κανταΐφι, γνωστό και ως "καταΐφι", αποτελεί ένα εκλεπτυσμένο γλυκό ταψιού με ρίζες στη Μικρά Ασία. Χαρακτηρίζεται από μια ειδική ζύμη ινώδους μορφής, η οποία δημιουργεί ένα πλούσιο υφαντό, που παρέχει μια μοναδική αίσθηση στο στόμα. Συνήθως γεμίζεται με φιστίκι και μέλι, προσδίδοντας μια τραγανή και εξαιρετικά γλυκιά γεύση.

Το Κιουνεφέ, ένα από τα εκλεπτυσμένα γλυκίσματα, συνδυάζει τη γεύση του κανταΐφι γεμιστού με κρεμώδες τυρί, εμποτισμένο με βούτυρο και σιρόπι. Στην Κωνσταντινούπολη, χρησιμοποιείται ένα λευκό, ελαφρώς αλμυρό τυρί, ενώ στην Ελλάδα, συνήθως χρησιμοποιείται τυρί κρέμα ή μυζήθρα, καθώς το αυθεντικό τυρί είναι δυσεύρετο.

Το Εκμέκ αποτελείται από ένα είδος ψωμιού που περιέχει βούτυρο, γάλα και αυγά. Η αρχική συνταγή περιλαμβάνει την βάση με επιπλέον καϊμάκι και σιρόπι. Ωστόσο, στην Ελλάδα, έγινε δημοφιλής η παραλλαγή που περιλαμβάνει κανταΐφι στη βάση, κρέμα στη μέση και σαντιγί στην κορυφή.

Το σεμινάριο θα επιδιώξει να εξερευνήσει τις τεχνικές παρασκευής και παρουσίασης των 3 σιροπιαστών γλυκισμάτων με έμφαση στην κοινή βάση τους. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη διαδικασία δημιουργίας της ζύμης και των γεμίσεων, καθώς και τις διαφορετικές παραλλαγές και τεχνικές που μπορούν να εφαρμοστούν για τη δημιουργία μοναδικών γεύσεων και υφών.

Πρακτικές εφαρμογές: Κανταΐφι | Κιουνεφέ | Εκμέκ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης
Ημερομηνία: Τρ 30/04/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35
Πόντοι Εξαργύρωσης:
130
Επίπεδο: Basic

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

Ώρα: 17:00 -21:00

ΤΟΥΛΟΥΜΠΑΚΙΑ | ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΙΑ |
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Εξαιρετικό μάθημα που εξερευνεί την πολιτισμική αξία τριών παραδοσιακών γλυκών, τις τεχνικές παρασκευές τους και την αυθεντικότητα που τα διέπει. Το όνομα τουλούμπα φαίνεται πως προέρχεται από την οθωμανική κουζίνα, ενώ στην Κύπρο τα συναντάμε και ως πόμπα, που σημαίνει αντλία. Η ζύμη ξεκινάει στην κατσαρόλα και τελειώνει σε μίξερ. Τηγνίζεται σε λάδι και σιροπιάζεται. Το απολαμβάνουμε κρύο ή ζεστό και παραδοσιακά ήταν το αγαπημένο σε όλα τα ζαχαροπλαστεία. Η τεχνική είναι να παραμείνει τραγανό με ζουμερό το εσωτερικό τους. Κουρκουμπίνι, μικρό σιροπιαστό με φύλλο κρούστας, νηστίσιμο γλυκό. Η λέξη προέρχεται από την λατινική cucurbita, που σημαίνει νεροκολόκυθο, λόγω του σχήματος. Η τραγανή τους γεύση τα κάνει να μην μπορείς να σταματήσεις μόνο σε ένα. Λουκουμάδες, μπουκίτσες γλυκών που τις συναντάμε σε όλη τη Μεσόγειο! Πρόκειται για μικρούς, ζουμερούς και τραγανούς σβίγκους, τους οποίους τηγανίζουν και στη συνέχεια τους καλύπτουν με ζάχαρη, σιρόπι ή ακόμη και μέλι.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τις παραδοσιακές πρακτικές της ζαχαροπλαστικής και θα αποκτήσουν δεξιότητες για τη δημιουργία των τουλουμπακιών, κουρκουμπινιών και λουκουμάδων. Το αποτέλεσμα είναι η κατανόηση της ποικιλίας τους και η ανάδειξη των μοναδικών χαρακτηριστικών τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Τουλουμπακία | Κουρκουμπίνια | Λουκουμάδες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης
Ημερομηνία: Πα 05/04/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 20
Πόντοι Εξαργύρωσης:
80
Επίπεδο: Basic

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

Ώρα: 11:00 -14:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΣΕ 3 ΕΚΔΟΧΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Το σεμινάριο αυτό αφιερώνεται στον μπακλαβά με μία πρωτότυπη προσέγγιση, εξερευνώντας τρεις διαφορετικές εκδοχές του αγαπημένου γλυκού. Στο α μέρος επικεντρωνόμαστε στην παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής, εστιάζοντας στην πλούσια βουτυρένια κρούστα, στη γεύση των ξηρών καρπών που επιδέχεται στη γέμιση και στα αρωματικά στοιχεία, στο σωστό ψήσιμο και σιρόπιασμα. Στο β μέρος παρουσιάζουμε μια εναλλακτική προσέγγιση του μπακλαβά όπου η διαφοροποίηση του έγκειται στην γέμιση και επικάλυψη με λευκή σοκολάτα για να προσδώσουμε μια νέα γευστική διάσταση. Επίσης εξερευνούμε την αλμυρή πλευρά του μπακλαβά με τυρί.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εκπαιδευτούν στην τέχνη της παρασκευής του μπακλαβά, να γεμίσουν με νέες ιδέες και να δοκιμάσουν τις διαφορετικές γευστικές εκδοχές.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπακλαβάς κλασσικός | Μπακλαβάς με λευκή σοκολάτα | Αλμυρός Μπακλαβάς με τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μιχάλης

35

Ημερομηνία: 05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Μόνο με προ

Πρακτική

Εξαργύρωσης: 130

πληρωμή

Ώρα: 10:30 -14:30

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ | ΙΣΛΙ | ΡΟΖΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

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. Το μάθημα περιλαμβάνει επίσης ροζέδες αμυγδάλου από τα Κύθηρα που συνήθως προσφέρονται ως κέρασμα σε γιορτές και γάμους.

Ο στόχος του σεμιναρίου είναι να μας εκπαιδεύσει στην ποικιλία των παραδοσιακών γλυκισμάτων αυτής της περιόδου μέσα από τις παραδοσιακές τεχνικές και συνταγές για την παρασκευή τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Σκαλτσούνια | Ισλί | Ροζέδες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μιχάλης

35

Ημερομηνία: Πε 25/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι

Μόνο με προ

Πρακτική

Εξαργύρωσης: 130

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ-ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

2 αγαπημένες εκδοχές σιροπιαστών γλυκών με καρύδια. Η Κοπεγχάγη 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 κλασική 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 | Μελαχρινή

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 12/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΡΑΒΑΝΙ ΣΕ 3 ΕΚΔΟΧΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Μάθημα Ζαχαροπλαστικής για το ρεβανί μέσα από 3 μοναδικές εκδοχές. Το ρεβανί, που δεν πρέπει να συγχέεται με το σάμαλι, είναι μια παραδοσιακή συνταγή που αναδεικνύει την απλή, αλλά πολύ νόστιμη γεύση του. Στο μάθημα ανακαλύπτουμε τις διαφορές και εκπαιδευόμαστε σε παραλλαγές που του προσδίδουν έναν αεράτο χαρακτήρα.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους συμμετέχοντες με το ρεβανί μέσω τριών διαφορετικών εκδοχών, βελτιώνοντας τις ζαχαροπλαστικές τους δεξιότητες. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη σωστή προετοιμασία και ψήσιμο, ενώ θα εξερευνήσουν νέες γεύσεις και τεχνικές. Με την ενθάρρυνση της δημιουργικότητας, θα αναπτύξουν την ικανότητά τους να προσαρμόζουν συνταγές και να δημιουργούν μοναδικές γευστικές εμπειρίες.

Πρακτικές εφαρμογές: Ραβανί κλασικό | Ραβανί με γιαούρτι και αμύγδαλα | Ραβανί με πορτοκάλι και αρμπαρόριζα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 17/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

CHOCOLATE DESSERT

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο που επικεντρώνεται σε διαφορετικές τεχνικές σοκολάτας οι οποίες μέσα από την διαστρωμάτωσή τους σε μία σύνθεση δημιουργούν ένα απολαυστικό αποτέλεσμα. 4 τεχνικές – 3 πλούσιες ώρες ζαχαροπλαστικής με 1 εξαιρετικό αποτέλεσμα. Το εν λόγω σεμινάριο αποτελεί μια εξαιρετική ευκαιρία για τους ενδιαφερόμενους να εξοικειωθούν με την σοκολάτα

Στις πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνονται η παρασκευή σοκολατένιου sable breton και biscuit san farine, μια απαλή καραμέλα με ξηρούς καρπούς και ένας μους σοκολάτας 70%. Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εξασκηθούν σε αυτές τις τεχνικές και να ανακαλύψουν μυστικά πίσω από τη δημιουργία σοκολατένιων γλυκισμάτων. Μέσα από αυτήν την εμπειρία, οι συμμετέχοντες αναδεικνύουν το ταλέντο τους και αποκτούν την αυτοπεποίθηση για να επιτύχουν στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένιο sable breton | Σοκολατένιο biscuit san farine | Απαλή καραμέλα με ξηρούς καρπούς | Μους σοκολάτα 70%

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:
35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 19/04/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΤΟΥΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ – ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Ένα μάθημα αφιερωμένο στην τέχνη της μους! Ετοιμάζουμε μία τούρτα η οποία περιλαμβάνει 6 τεχνικές για την επίτευξη της, μέσα από τις οποίες θα διδαχτούμε την αυθεντική τεχνική της αφράτης μους. Το αποτέλεσμα είναι μία ανάλαφρη, λαχταριστή τούρτα με αέρινη υφή και υπέροχες γεύσεις από 3 διαφορετικές μους..

Κάθε μία από τις μους σκοπεύει να μας εκπαιδεύσει στις ιδιαιτερότητες της παρασκευής της, αλλά και στον συνταίριασμα της με άλλες γεύσεις. Βεβαίως δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το πάντρεμα της σοκολάτας και του μπισκότου.

Για τις ανάγκες του μαθήματος οι τεχνικές εφαρμογές περιλαμβάνουν: **μπισκουί ζάχερ (sacher), μους bitter σοκολάτας, μους γάλακτος σοκολάτας, μους μπισκότου, κρεμέ (cremeux) με φρούτα του δάσους και επικάλυψη (glacage) bitter, γάλακτος και λευκής σοκολάτας.**

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Σα 13/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 11:00-14:00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ΖΥΜΕΣ

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Φυσικό γλυκαντικό με ελαφριά αίσθηση σοκολάτας που προέρχεται από το φασόλι της χαρουπιάς. Παλιά εν καιρώ πολέμου το ονόμαζαν και ως «η σοκολάτα του φτωχού» ή το «κακάο της κατοχής». Πλέον, αυτό το μοναδικό υλικό μας έχει χαρίσει αμέτρητες γευστικές ιδέες και έχει επανακτήσει τη φήμη του ως ένας υγιεινός και νόστιμος εναλλακτικός τρόπος για γλυκίσματα που δεν περιέχουν λιπαρά ή ζάχαρη.

Το μάθημα στοχεύει στην απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων διαχείρισης ενός τόσο πολύτιμου υλικού όπως το χαρούπι μέσα από 3 κλασσικές – βασικές εφαρμογές.

Τεχνικές Επιδορπίου: Cake χαρουπιού | Cantucci χαρουπιού | Τάρτα χαρουπιού με vegan σοκολάτα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 29/04/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00		Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ COOKIES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

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

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	
Ημερομηνία: Πα 12/04/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ



BUNNY EGG**49,90€**

Ένα σοκολατένιο αυγό που αποπνέει Πάσχα! Μία εξαιρετική δημιουργία που καταφέρνει να συνδυάσει διαφορετικές τεχνικές ζαχαροτεχνικής.

Για την διακόσμηση μαθαίνουμε πως να :

- α) Χρησιμοποιούμε σωστά τα κουπάτ
- β) Χρωματίζουμε ζαχαρόπαστα με σκιάσεις
- β) δημιουργούμε τις μικρές λεπτομέρειες των διακοσμητικών στοιχείων, φιόγκους
- γ) Χρησιμοποιούμε τα καλούπια σιλικόνης για την δημιουργία λουλουδιών
- δ) ολοκληρώνουμε το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν χάρη στο σχέδιο.

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμο σοκολατένιο αυγό



Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | Με προπληρωμή

Ζαχαροτέχνης: Αντωνιάδη Σοφία

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Πε 25/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ωρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

EASTER FIGURES COOKIES**39,90€**

Τα πιο όμορφα Πασχαλινά μπισκότα!

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνική χρήση ζαχαρόπαστας επιλέγοντας ανάμεσα στα πιο δημοφιλή Πασχαλινά σχέδια.

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 3 σχέδια. Μαθαίνουμε:

- α) την συνταγή και εκτέλεση για νόστιμα βουτυρένια μπισκότα
- β) να χρησιμοποιούμε το καλούπι στη ζαχαρόπαστα
- γ) να χρησιμοποιούμε τον εξοπλισμό που θα χρειαστούμε, πως στολίζουμε το μπισκότο μας - διάφορες τεχνικές - μακιγιάζ, στολίδια από ζαχαρόπαστα, sprinkles
- δ) να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα μπισκότα μας, να κάνουμε περιγράμματα & γεμίσματα, να δίνουμε εκφραστικότητα στα πρόσωπα

*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους

** Οι συμμετέχοντες δουλεύουν πάνω σε έτοιμα μπισκότα

Minimum 5 άτομα - Maximum 8 άτομα | | Με προπληρωμή

Ζαχαροτέχνης: Αντωνιάδη Σοφία

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 29/04/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130





ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε 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 – The Culinary Center» **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 – The Culinary Center» 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. Βοηθήστε 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.
- ✓ Παρακολουθείτε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

