

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΙΟΣ-ΙΟΥΝΙΟΣ-ΙΟΥΛΙΟΣ 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 ή 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



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΜΗΝΑ: COOKING CAMP



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

Ημερομηνία: Δε 29/4/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35

Πόντοι

Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00

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 pico 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

Ημερομηνία: Τρ 30/4/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35

Πόντοι

Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00-14:00



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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης:

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μιχάλης

ζώσης

35

Ημερομηνία: Τε 1/5/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Εξαργύρωσης: 130

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

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 πανкеικς 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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης:

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μιχάλης

ζώσης

35

Ημερομηνία: Πε 2/5/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Εξαργύρωσης: 130

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic



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 αλυσίδα εστίασης. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε 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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35
Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130
Επίπεδο: Basic

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

Ώρα: 11:00-14:00

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, εκπαιδευόμαστε σε κάθε στάδιο στη δημιουργία μιας τέλειας 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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35
Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130
Επίπεδο: Basic

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

Ώρα: 11:00-14:00



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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35
Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130
Επίπεδο: Basic

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

Ώρα: 11:00-14:00

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

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης:
35
Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130
Επίπεδο: Basic

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

Ώρα: 11:00-14:00



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΠΙΤΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Οι ελληνικές πίτες αποτελούν ένα αυθεντικό κομμάτι της Ελληνικής Κουζίνας, γεμάτο από πλούσιες γεύσεις, απλά υλικά και αρώματα που αναδεικνύουν την ποικιλία των τοπικών προϊόντων. Ο συνδυασμός φρέσκων βοτάνων και τυριών ως βασικά υλικά αλλά και δευτερευόντων συστατικών προσδίδει στις ελληνικές πίτες έναν μοναδικό χαρακτήρα και εξαιρετική γευστική απόλαυση. Οι επιλογές για εύκολες πίτες είναι αμέτρητες. Η ομορφιά τους είναι ότι μπορείτε να προσαρμόσετε τα υλικά και τις γεύσεις ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Στο Α μέρος του σεμιναρίου για τις καλοκαιρινές πίτες θα μάθουμε απλές παρασκευές με ελαφριές γεύσεις.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους συμμετέχοντες στην τέχνη της παρασκευής πιτών που δεν απαιτούν χρονοβόρες διαδικασίες, ωστόσο δίνουν μοναδικές γεύσεις. Μέσω του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την αυτοπεποίθηση τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για τη δημιουργία νόστιμων πιτών με εύκολες διαδικασίες.

Πρακτικές εφαρμογές: Μελιτζανόπιτα με κιμά | Κολοκυθόπιτα με φέτα | Ρυζόπιτα με κιμά και πιπεριά Φλωρίνης

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Δε 20/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

ΜΕΖΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Γευστικά πιάτα μεζέδων που θέλουν αλκοόλ για να «σβήσουν» και παρέα για να «χωνευτούν»! Μία διαφοροποιημένη πρόταση με επιλογές μεζέδων σε μία σειρά από πιάτα με διαφορετικά κρέατα και τεχνικές που θα σας δώσουν την έμπνευση που χρειάζεστε για τον απόλυτο κρασομεζέ!

Στόχος του μαθήματος είναι οι καταρτιζόμενοι να εξερευνήσουν τη δημιουργικότητα τους στην παρασκευή μεζέδων και να αποκτήσουν πρακτική εμπειρία στην παρασκευή μεζέδων, βελτιώνοντας τις δεξιότητές τους και αποκτώντας αυτοπεποίθηση στην κουζίνα. Οι μαθητές θα εξοικειωθούν με διάφορες τεχνικές παρασκευής μεζέδων, ενώ θα αναπτύξουν την ικανότητά τους να συνδυάζουν τις γεύσεις με τις αντίστοιχες σάλτσες για μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία.

Πρακτικές εφαρμογές: Αλμυρά κανταϊφάκια | Μανιτάρια μεθυσμένα σε ρακί | Κεφτεδάκια προβατίνας με μους τυροκαυτερής | Κοψίδια με πατάτες σε καμένο βούτυρο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 22/5/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**ΕΠΟΧΙΑΚΑ****ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΑ & ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,00€**

Γεμιστά δεν γίνονται μόνο με τομάτες. Υπάρχουν αμέτρητοι συνδυασμοί και ιδέες για πιάτα χορτοφαγικά γεμάτα με πρωτεΐνες, γεύση και δημιουργικότητα. Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε σε νέες προτάσεις για εναλλακτική χρήση λαχανικών, τα οποία πρόκειται να γεμιστούν, αλλά και σε νόστιμες γεμίσεις που χαρίζουν εξαιρετικά πιάτα. Μανιτάρια γεμίζονται με μείγμα λαχανικών, καρυδιών και φρέσκων μυρωδικών πριν γκρατιναριστούν, οι μελιτζάνες συνδυάζονται με κινόα για να δώσουν τις πιο γλυκές γεύσεις, ενώ τα κρεμμύδια γεμίζονται κιμά. Ο στόχος του μαθήματος είναι να εμπλουτίσουμε τις γνώσεις μας, ανοίγοντας τους γευστικούς ορίζοντες μας στην χρήση των λαχανικών, η οποία πολλές φορές περιορίζεται σε συνδυασμούς.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξερευνήσουμε τη δημιουργικότητα και τις εναλλακτικές προσεγγίσεις στη χρήση των λαχανικών ως γεμίσεις, προσφέροντας μια ποικιλία γευστικών εμπειριών. Το μάθημα αυτό παρουσιάζει όχι μόνο την κλασική εκδοχή των γεμιστών που τις περισσότερες φορές δεν διαφοροτικά λαχανικά και πρωτεΐνες, χρησιμοποιώντας φρέσκα μυρωδικά και μπαχαρικά για ενίσχυση της γεύσης.

Πρακτικές εφαρμογές: Τομάτες γεμιστές με ρύζι και μυρωδικά | Μανιτάρια με μείγμα λαχανικών, καρυδιών και φρέσκων μυρωδικών | Μελιτζάνες με κινόα | Σουγάνια – γεμιστά κρεμμύδια με κιμά, δυόσμο και μαϊντανό

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια ζώσης**Πόντοι Απόκτησης:** 35

Μιχάλης

Ημερομηνία: Τε 29/05/2024**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Ώρα: 11:00-14:00**Επίπεδο:** Basic**★ Chef's choice****ΤΑ ΓΑΜΟΠΙΛΑΦΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Σφακιανό πιλάφι, το φαγητό της γιορτής και της χαράς, το φαγητό που αγαλλιάζει τα μέσα σου. Αν υπάρχει ένα πιάτο που συναγωνίζεται επάξια το risotto και το ξεπερνάει με ευκολία... αυτό είναι το γαμοπίλαφο! Ένα μάθημα αφιερωμένο σε κάθε μικρή λεπτομέρεια της Κρητικής υπεροχής που θα χαρίσει όλη την μαγεία στο γαμοπίλαφο. Αν και είθισται να σερβίρεται σε γάμους και να μαγειρεύεται από άντρες, εμείς το καθιερώσαμε ως κυρίως πιάτο που αγαπάμε πολύ. Σε αυτό το μάθημα επιλέγουμε το κρέας που δίνει όλη την νοστιμιά, το ρύζι και το κατάλληλο μαγείρεμα που δίνει το χύλωμα στο πιάτο.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξερευνήσει και να αναδείξει την απόλυτη γευστική απόλαυση του σφακιανού πιλαφιού μέσα από δύο εκδοχές. Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με κάθε μικρή λεπτομέρεια της παρασκευής του από την επιλογή του κατάλληλου κρέατος και του ρυζιού μέχρι τον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος για τη δημιουργία του χυλώματος. Μέσα από την πρακτική εφαρμογή και τη θεωρητική κατανόηση των στοιχείων της Κρητικής Κουζίνας, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να δημιουργήσουν ένα γαμοπίλαφο που θα αναδείξει την απόλυτη γαστρονομική απόλαυση.

Πρακτικές εφαρμογές: Παρασκευή πιλαφιού με στακοβούτυρο και αρνί σε δύο εκδοχές

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης**Τύπος Εκπαίδευσης:** Δια**Πόντοι Απόκτησης:** 35

Μιχάλης

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 30/5/2024**Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:**

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130**Ώρα:** 11:00-14:00**Επίπεδο:** Basic

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΤΑ ΑΠΟΛΥΤΑ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Με δημιουργικό τρόπο, γεύσεις οικείες μετατρέπονται σε ένα μενού όπου η δεξιοτεχνία συναντά την έμπνευση και παρουσιάζει ένα μενού με την μαεστρία των Chef! Το μενού συνδυάζει μία διαφορετική οπτική παραδοσιακών πιάτων όπου οι σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής και η εντοπιότητα γίνεται εφελτήριο για ένα εξαιρετικό μενού.

Στόχος του μαθήματος είναι να εξερευνήσουμε πώς η δημιουργικότητα μπορεί να ανανεώσει τις οικείες γεύσεις και να δημιουργήσει ένα μενού που συνδυάζει παραδοσιακά πιάτα με τις τεχνικές μαγειρικής και την εντοπιότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Χοιρινό με λαχανικά και φέτα στον φούρνο | Κοτόπουλο με πιπεριές και μύρα | Μοσχαρακι με τουρλού στο φούρνο | Φρυγανισμένο ψωμί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πα 31/05/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced

SUMMER QUICHE (ΚΙΣ ΛΩΡΕΝ)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η καλοκαιρινή quiche είναι μια φρέσκια και νόστιμη επιλογή για ελαφρύ γεύμα. Γεμάτη με φρέσκα λαχανικά, η κρούστα της είναι τραγανή και αφράτη, ενώ η γέμιση της είναι κρεμώδης και γεμάτη από τη φρεσκάδα των καλοκαιρινών λαχανικών. Οι κίς λωρέν προέρχονται από την περιοχή της Λορένης, στην ανατολική Γαλλία και είναι γνωστές για την απαλή υφή και το πλούσιο, κρεμώδες άρωμα που προέρχεται από την συνδυασμένη γεύση των συστατικών. Η γέμιση τους συνήθως περιλαμβάνει αυγά, κρέμα γάλακτος ή κρέμα φρέσκου γάλακτος, γραβιέρα τυρί και κομματάκια μπέικον και οι γεύσεις τους συνδυάζονται με μοναδικό τρόπο, προσφέροντας έναν εκλεπτυσμένο συνδυασμό αλμυρών και κρεμωδών αρωμάτων.

Από την απλότητα της ζύμης, μέχρι την πλούσια γεύση της γέμισης, αυτό το σεμινάριο θα σας εκπαιδεύσει στη δημιουργία και την εφαρμογή αυτών των παραδοσιακών γαλλικών συνταγών κίς.

Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα με λαχανικά της εποχής | Τάρτα με γεμιστή κολοκύθα και ανθότυρο | Τάρτα με τομάτες και κρέμα γιαουρτιού

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 05/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ VEGETERIAN

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Μία εναλλακτική διατροφική προσέγγιση σε Ελληνικά πιάτα που συναρπάζει τόσο με την φρεσκάδα της, όσο και με τη μοναδική απλότητα της Ελληνικής Καλοκαιρινής Κουζίνας. Ανακαλύπτουμε την μαγεία που έχουν τα χορτοφαγικά πιάτα σε συνδυασμό με την παράδοση της Ελλάδας μέσα από τις τεχνικές της μαγειρικής και τον άρτιο τρόπο εκτέλεσής τους. Το σίγουρο είναι πως η ελληνική κουζίνα είναι γεμάτη από νόστιμες επιλογές για τους χορτοφάγους.

Μέσα από πρακτικές εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να παρασκευάζουν μπουρέκια Κρήτης, σουφικό Ικαρίας και ντολμαδάκια φούρνου με υλικά που αντανακλούν την παράδοση της ελληνικής κουζίνας αλλά και τη φιλοσοφία της χορτοφαγικής διατροφής. Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε την σημασία της φρεσκάδας και της απλότητας της Ελληνικής Κουζίνας μέσα από την χρήση και μαγειρική διαχείριση των υλικών και να εξοικειωθούμε με τις χορτοφαγικές επιλογές της Κουζίνας αυτής.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπουρέκι Κρήτης (κολοκύθια, πατάτες, δυόσμο, φέτα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας) | Σουφικό Ικαρίας με φρέσκια ρίγανη και μυζήθρα | Ντολμαδάκια φούρνου με τομάτα και βασιλικό

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 04/6/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ - ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ & ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΕΣ ΕΚΔΟΧΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Che pasticcio αναφωνούν οι Ιταλοί και για τον αγαπημένο τους musakhan μιλάνε οι Αιγύπτιοι. Για κάποιο λόγο, το ιταλικό παστίτσιο και ο αραβικός μουσακάς στο πέρασμα των χρόνων Ελληνοποιήθηκαν σε τέτοιο βαθμό που οικειοποιήθηκαν πλήρως στα δικά μας δεδομένα και σερβίρονται ως αμιγώς Ελληνικά φαγητά, μιας και πλέον οι συνταγές τους δεν συναντώνται με αυτόν τον τρόπο παρά μόνο στην Ελλάδα. Ετοιμάζουμε τα δύο αγαπημένα πιάτα με τον πιο εξαιρετικό τρόπο που κάνουν Ιταλούς και Αιγυπτίους να παραμιλάνε για την τεχνική μας και τους τουρίστες να εκτιμούν την Κουζίνα μας. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε και στις αντίστοιχες χορτοφαγικές (και νησίσιμες) εκδοχές τους.

Με τις εκδοχές των πιάτων αυτών, συμπεριλαμβανομένων και των χορτοφαγικών και νησίσιμων εκδοχών, το μάθημα στοχεύει όχι μόνο στο να κατανοήσετε την εφαρμογή τους, αλλά και να γνωρίσετε την ευελιξία και την χάρη της Ελληνικής Κουζίνας.

Πρακτικές εφαρμογές: Παστίτσιο κλασσικό | Παστίτσιο με ρεβίθια και μπεσαμέλ λαχανικών (ή μοναστηριακό) | Μουσακάς Κλασσικός | Μουσακάς χορτοφαγικός

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Ημερομηνία: Τε 22/05/2024

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: 11:00 - 14:00

ΧΕΡΙΣΙΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα χειροποίητα ζυμαρικά αποτελούν μια ξεχωριστή εμπειρία που αναδεικνύει την τέχνη και την παράδοση πίσω από την παρασκευή τους. Από την ζύμη, στη διαχείριση και στην χερίσια κοπή τους, το μάθημα προσφέρει όχι μόνο τεχνικά την εκπαίδευση για την παρασκευή των ζυμαρικών, αλλά και ουσιαστικά, διαφυλάσσοντας την γνώση ολόκληρων γενιών παράδοσης, ως ο μοναδικός τρόπος να γνωρίσει κανείς την παράδοση και κουλτούρα του τόπου του. Οι παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής εξασφαλίζουν ότι κάθε μπουκιά είναι γεμάτη από την αγάπη και την προσοχή που έχει επενδυθεί σε αυτήν.

Ένα μάθημα στην τέχνη των χειροποίητων ζυμαρικών με τις παραδοσιακές τεχνικές και δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή τους. Επιπλέον μέσα γνωρίζουμε γευσιγνωστικά τις διαφορές μεταξύ ζυμαρικών της αγοράς και φρέσκων και την σημασία τους από την υφή, την πλούσια γεύση και την ιδιαίτερη αίσθηση που προσφέρουν τα φρέσκα στο στόμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη και Κοπή | Χερίσια με φρέσκια τομάτα, ελιές και μυζήθρα φρέσκια | Στριφτούδια με καμένο βούτυρο | Αυτούδια με σάλτσα τομάτας

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 07/06/2024

Τύπος Εκπαίδευσης:

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

Ώρα: 18:00-21:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

GNOCCHI

Μια απίστευτη νοστιμιά που οι περισσότεροι δεν την γνωρίζουμε. Τα νιόκι αν και τα θεωρούμε ζυμαρικά, είναι ωστόσο παρασκευή από πατάτα, σιμιγδάλι και αλεύρι! Τρεις μαγευτικές τεχνικές που θα αλλάξουν τον τρόπο που μαγειρεύετε.

Σημασία έχει η τεχνική, τι πατάτες θα χρησιμοποιήσουμε, πού βάζουμε αυγό στις παρασκευές και άλλες τεχνικές απορίες που θα λυθούν σε αυτό το μάθημα.

Το μάθημα αυτό αποσκοπεί στην εμπάθυνση της γνώσης στην μαγειρική παρασκευή gnocchi, δίνοντας έμφαση στη γεύση, στην ποιότητα και στη δημιουργικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Gnocchi Parisienne με σάλτσα τομάτας και βασιλικό | Gnocchi Piemontese με πέστο αρωματικών και κουκουνάρι | Gnocchi Romana με ραγού λαχανικών.

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 13/6/2024

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

★ Chef's choice

TORTELLINI

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Διάσημα ζυμαρικά της Μπολόνια και της Μοντένα, τόσο για την νοστιμιά τους, όσο και για τις απεριόριστες δυνατότητες τους στην μαγειρική. Το βασικό τους χαρακτηριστικό είναι το σχήμα που διπλώνεται για να μοιάζει κάθε κομμάτι με ομφαλό. Τα tortellini γεμίζονται και μαγειρεύονται ως ζυμαρικά με διαφορετικές τεχνικές ή ως σούπα! Η ιστορία αναφέρει πως η έμπνευση για αυτό το πολύ ιδιαίτερο ζυμαρικό προέρχεται από μία επίσκεψη της Λουκρητία Βοργία σε ένα μικρό πανδοχείο στην περιοχή Castelfranco Emilia στη Μοντένα. Ο πανδοχέας μαγεύτηκε τόσο από την ομορφιά της που κρυφοκοίταξε στην κλειδαρότρυπα και η μόνη εικόνα που κατάφερε να δει βιαστικά ήταν ο ομφαλός της. Έτσι ως δεινός μάγειρας προς τιμήν της εμπνεύστηκε τα διάσημα ζυμαρικά. Εμείς τα βλέπουμε σε διαφορετικές μαγειρικές εκδοχές, αφιερώνοντας χρόνο στην ζύμη και στο σχήμα και γεύση στην γέμιση.

Το μάθημα αυτό αποσκοπεί στην εμπάθυνση της γνώσης στην μαγειρική παρασκευή γεμιστών ζυμαρικών, δίνοντας έμφαση στη γεύση, την ποιότητα και τη δημιουργικότητα.

Πρακτικές εφαρμογές: Tortellini Primavera | Tortellini Cacio e Pepe | Tortellini Fontina

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Ημερομηνία: Δε 01/07/2024

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

PASTA AL FORNO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα ζυμαρικά φούρνου είναι ένα βασικό πιάτο της Νότιας Ιταλίας, όπου φτιάχνονται συνήθως τις Κυριακές, τις αργίες και σε ειδικές περιστάσεις. Τους αρέσει να το αποκαλούν piatto unico - ένα πιάτο που σερβίρεται ως πλήρες γεύμα με πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λαχανικά και γαλακτοκομικά. Το ψήσιμο τους προσθέτει μια τραγανή που κάνουν το πιάτο σκέτη πρόκληση! Το μάθημα αυτό έχει στόχο την δημιουργία της γεύσης με βάση δύο παράγοντες: τα ζυμαρικά ως υλικό, το βράσιμο και το ψήσιμο τους στον φούρνο μέσα από ιδιαίτερα δημοφιλείς συνταγές και τεχνικές.

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

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Ημερομηνία: Δε 22/7/2024

Ώρα: 18:00-21:00

Τύπος Εκπαίδευσης:

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:

130

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΥΠΕΡΟΧΕΣ ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Σούπες βελουτέ για το καλοκαίρι προσφέρουν γευστική απόλαυση και θρεπτικότητα. Με λαχανικά όπως τομάτες, καρότα, κολοκυθάκια και πιπεριές μαζί με αρωματικά μυρωδικά και διάφορους σπόρους, δημιουργούν ένα πλούσιο φαγητό γεμάτο διαστάσεις. Αυτές οι σούπες αντιμετωπίζουν τη ζέστη και είναι ιδανικές για ένα καλοκαιρινό μενού.

Στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση των μαθητών με την προετοιμασία και την παρασκευή δροσερών σουπών βελουτέ για το καλοκαίρι, με έμφαση στη χρήση φρέσκων λαχανικών, αρωματικών μυρωδικών και διαφόρων σπόρων για να ενισχυθεί η γευστική ποικιλία και η θρεπτική αξία των πιάτων. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν την παρασκευή διαφόρων ειδών σούπας βελουτέ, όπως κολοκυθόσουπα με κολοκυθόσπορους, σούπα καρότου με τζίντζερ και πορτοκάλι, σούπα σπανάκι με φρέσκα κρεμμυδάκια και άλλες παραλλαγές.

Πρακτικές εφαρμογές: Κολοκυθόσουπα με κολοκυθόσπορους | Σούπα καρότου με τζίντζερ και πορτοκάλι | Σούπα σπανάκι με φρέσκα κρεμμυδάκια | Βελουτέ τομάτας & κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης με μαραθόσπορο | Συνοδευτικές φρυγανισμένες γλώσσες ψωμιού αρωματισμένες με σκόρδο και μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 23/07/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

SOUFFLES-AU GRATIN

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Υπέροχες γεύσεις σουφλέ και ο γκρατέν σε συνταγές που σεβίζονται ως κυρίως ή και ως γαρνιτούρες! Οι δυνατότητες που μας δίνουν τα σουφλέ και τα ο γκρατέν στην κουζίνα είναι απεριόριστες. Μάλιστα οι δύο τεχνικές έχουν την ικανότητα να μετατρέπουν ένα υλικό σε μία γεμάτη και πολύ νόστιμη συνταγή. Ωστόσο, η γνώση μας για τις τεχνικές συνήθως παραπέμπει σε πολύ διαφορετικές συνταγές από αυτό που ορίζει η μαγειρική τέχνη.

Σε αυτό το μάθημα εκπαιδευόμαστε στις βασικές τεχνικές, συζητάμε τα βασικά λάθη που γίνονται στα σουφλέ, μαθαίνουμε υπέροχες συνταγές και δοκιμάζουμε Soufflee τυριών, Ο γκρατέν ζυμαρικών, Ο γκρατέν λαχανικών!

Πρακτικές εφαρμογές: Soufflee τυριών | Ο γκρατέν ζυμαρικών | Ο γκρατέν λαχανικών

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 28/5/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Εξαργύρωσης:130

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή:
6
Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΚΟΛΟΚΥΘΟΑΝΘΟΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τρυφερά κολοκυθάκια με τις κορυφές των βλαστών τους που γεμίζονται με ρύζι ή σερβίρονται ομελέτα. Μπορεί να τρώγονται ζεστοί ή κρύοι, κοκκινιστοί σε γιαχνί ή με μυρωδικά, ως ορεκτικό ή κυρίως. Οι κολοκυθοκορφάδες είναι αναμφισβήτητα ένα από τα αγαπημένα πιάτα της Ελληνικής Φύσης αλλά αξιοσημείωτο είναι και το γεγονός πως ο ανθός ενός λαχανικού μπορεί να δώσει νοστιμιές καλύτερες από το ίδιο το λαχανικό. Αν και είναι πολλές φορές δύσκολο να βρείτε κολοκυθοανθούς, ωστόσο αν τελικά τους ανακαλύψετε, αυτό το μοναδικό έδεσμα μπορεί να σας αποδώσει συνταγές υψηλής γαστρονομίας!

Το μάθημα αυτό εστιάζει στην εκμάθηση τεχνικών παρασκευής κολοκυθοανθών, όπως γεμίσεις, ομελέτες, τηγανίτες, κα αλλά και μέσα από την εξάσκηση στην εφαρμογή διαφορετικών συνταγών που περιλαμβάνουν κολοκυθοανθούς, προωθεί την δημιουργικότητα και την εξερεύνηση νέων γευστικών συνδυασμών. Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος, οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις δεξιότητες και την κατανόηση που απαιτούνται για να αξιοποιήσουν τους κολοκυθοανθούς στη μαγειρική και να δημιουργήσουν πιάτα υψηλής γαστρονομίας.

Πρακτικές εφαρμογές: Ομελέτα με κολοκυθολούλουδα | Γεμιστοί κολοκυθοανθοί με σάλτσα γιαουρτιού | Τηγανιτοί γεμιστοί κολοκυθοανθοί με τυρί και μυρωδικά | Τσιμέτια κολοκυθοανθών

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τρ 21/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Πρακτική

130

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ PIZZA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η pizza στο μικροσκόπιο μας σε ένα τεχνικό μάθημα και ιδιαίτερα απολαυστικό! Στο μάθημα παρουσιάζεται η τεχνογνωσία των υλικών, καθώς και οι τεχνικές για την ζύμη της pizza. Αναλύουμε γνωστικά την επιλογή των α' υλών, τον ρόλο του αλεύρου που θα χρησιμοποιήσουμε και την πρωτεϊνική του αναλογία και εκπαιδευόμαστε εργαστηριακά στην παρασκευή της ζύμης, στο ζύμωμα και στην ξεκούραση, καθώς και στην σπουδή της βασικής σάλτσας τομάτας, έως τους βασικούς παράγοντες που πρόκειται να το επηρεάσουν.

Ετοιμάζουμε 3 διαφορετικές πρακτικές εφαρμογές με 3 διαφορετικά ζυμάρια: λευκή ζύμη με κλασικό αλεύρι, ανάμεικτη, νίνκελ και βλέπουμε τις διαφορές τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Greco με μελιτζάνα, ελιές, σαλάμι Λευκάδας, βουτυράτη φέτα, φρέσκια ρίγανη | Francescana με μοτσαρέλα,μανιτάρια πορτσίνι, χοιρομέρι, παρμεζάνα | Vino Rosso με τοματίνια γλασέ, αχλάδι, βραστό ζαμπόν, κόκκινο κρασί, γκρατινέ κατσικίσιο τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 14/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Πρακτική

Ώρα: 18.00 -21.00

Επίπεδο: Basic

✎ Your
Suggestion

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΕΣ



ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ένα μάθημα με θαλασσινούς ουζομεζέδες και γεύσεις πρώιμου καλοκαιριού. Με ένταση στα φαγητά και ποικιλία στις γεύσεις, οι θαλασσινοί ουζομεζέδες είναι μια ατελείωτη επιλογή από μεζεδάκια που συνοδεύουν το ούζο με αρμονικότητα. Από ελαφριά πιάτα έως πιο σύνθετα και πλούσια, εκπαιδευόμαστε σε γεύσεις που αναδεικνύουν τη μοναδικότητα των ουζομεζέδων.

Το μάθημα περιλαμβάνει μία σειρά από παρασκευές όπως σαγανάκι με μύδια, φέτα και πάπρικα καπνιστή που προσφέρει μια έντονη γεύση και υπέροχη υφή, αθερινοπιτάκια με μπαχαρικά και τσίπουρο - ένας συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων, γούρος μαρινάτος-ελαφρώς πικάντικος και ιδιαίτερα γευστικός. Έτσι, θα απολαύσουμε την ποικιλία των γεύσεων, αφού καθένα από αυτά τα πιάτα θα αναδείξει τον χαρακτήρα του ούζου με τον καλύτερο τρόπο.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαγανάκι με μύδια, φέτα και πάπρικα καπνιστή | Αθερινοπιτάκια με μπαχαρικά και τσίπουρο | Λακέρδα καπνιστή | Γούρος Μαρινάτος | Σαρδέλες ψητές σε αμπελόφυλλο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 28/06/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ RISOTTO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50 €

Όλη η νοστιμιά της Ιταλίας σε 3 καλοκαιρινά εκπληκτικά πιάτα. Το risotto θέλει καλά υλικά και σωστή τεχνική. Μαθαίνουμε για το κατάλληλο χύλωμα χρησιμοποιώντας μαγειρικές διαδικασίες, εξετάζουμε την πλούσια σύστασή του, διαλέγουμε ποικιλία ρυζιού, μαθαίνουμε το μεγάλο μυστικό της γεύσης του και προσθέτουμε όλα εκείνα τα υλικά που θα τους αποδώσουν φινετσάτη γεύση με αύρα καλοκαιριού! Γιατί τελικά ένα ριζότο για να πετύχει δεν εξαρτάται από έναν και μόνο παράγοντα, αλλά από πολλούς.

Ένα απόλυτα τεχνικό μάθημα που θα σας εκπαιδεύσει στις αυθεντικές Ιταλικές τεχνικές.

Πρακτικές εφαρμογές: Risotto με καλαμάρια, μύδια, μυρωδικά και ούζο | Risotto με χοιρινό, τοματίνια, γλυκά κρεμμύδια, καλοκαιρινό σκόρδο και λευκό κρασί | Risotto με κολοκύθα, καρότο και γιαούρτι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 05/07/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 18.00-21.00

Επίπεδο: Advanced

✍ Your
Suggestion

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΡΕΑΣ

ΠΑΝΣΕΤΑΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Ζουμερά, καλοψημένα, καραμελωμένα, μαριναρισμένα, αρωματισμένα πανσετάκια! Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε την τέχνη της προετοιμασίας και μαγειρέματος ενός από τα πιο δημοφιλή κομμάτια κρέατος, εστιάζοντας σε τρεις διαφορετικές μεθόδους ψησίματος: σχάρα, μαντέμι και φούρνος. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, εκπαιδευόμαστε στις διάφορες θερμοκρασίες και τεχνικές που απαιτούνται για να επιτύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα: μια τραγανή εξωτερική στρώση και μια ζουμερή εσωτερική σάρκα, διατηρώντας τη σωστή ισορροπία μεταξύ λίπους και κρέατος. Στόχος είναι να επιτύχουμε μια υφή που να μην παραπέμπει σε στεγνό κομμάτι κρέατος, αλλά να διατηρεί την εκλεπτυσμένη γεύση και την ποιότητα του κρέατος ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος.

Το εκπαιδευτικό ζητούμενο είναι να εκπαιδευτούμε στις διάφορες τεχνικές προετοιμασίας και μαγειρέματος που εφαρμόζονται σε δημοφιλή κομμάτια κρέατος. Στοιχούμε στη δημιουργία κρεατικών πιάτων με τέλεια υφή, γεύση και ποιότητα, ανεξάρτητα από το κομμάτι κρέατος και τη μέθοδο μαγειρέματος που επιλέγεται.

Πρακτικές εφαρμογές: Πανσετάκια στο φούρνο με γιαούρτι και δυόσμο | Πανσετάκια με χειροποίητη bbq και μαριναρισμένα με πορτοκάλια στην σχάρα | Πανσετάκια στο μαντέμι με μουστάρδα και μέλι

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 29/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

🔥 Chef's choice

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΤΗΓΑΝΙΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

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. Η βάση του είναι συνήθως με χοιρινό, αλλά το συναντάμε και με άλλα κρέατα. Η προσθήκη αλκοόλ αποτελεί βασικό συστατικό της παρασκευής του, όπως και τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά. Συνήθως σερβίρεται ως μεζές και όχι ως κυρίως πιάτο.

Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε διαφορετικές εφαρμογές και τρόπους προετοιμασίας για μία τηγανιά. Ορίζουμε τι καθιστά το πιάτο αυτό αυθεντικό, αλλά και πώς μπορούμε να του δώσουμε γεύσεις χωρίς να του αλλάξουμε τον χαρακτήρα που το κάνει να ξεχωρίζει. Το τελικό αποτέλεσμα αναμένεται να είναι μια πληθώρα δημιουργικών και γευστικά ικανοποιητικών πιάτων που θα εντυπωσιάσουν σε διάφορες παραλλαγές!

Πρακτικές εφαρμογές: Τηγανιά κλασική | Vegan Τηγανιά με σόγια | Τηγανιά BBQ | Τηγανιά Γλυκόξινη

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 10/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΡΕΑΣ

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Σεμινάριο αφιερωμένο στην τέχνη της γουρουνοπούλας (Καλαματιανή), το οποίο επικεντρώνεται σε κάθε στάδιο της διαδικασίας παρασκευής, από τη διαχείριση του κρέατος έως την τελική παρουσίαση του πιάτου. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν σχετικά με την επιλογή των κατάλληλων κομματιών, τις τεχνικές μαρινάρισματος και αρωματισμού, καθώς και τις μεθόδους ψησίματος που απαιτούνται για να επιτευχθεί η ιδανική υφή και γεύση της γουρουνοπούλας.

Στόχος του μαθήματος είναι η δημιουργία χυμώδους γουρουνοπούλας με τραγανή πέτσα και σάρκα που ξεχειλίζει από αρώματα. Στο μάθημα, οι συμμετέχοντες θα έχουν εκπαιδευτούν στη διαχείριση του χοιρινού κρέατος, σε μαρινάδες, μπαχαρικά, αρωματικά και σάλτσες, αλλά και στο ιδανικό αλάτισμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Προετοιμασία (κόψιμο, μαρινάρισμα, καρύκευμα, δέσιμο) | Γαρνιτούρες γουρουνοπούλας (πατάτες rostì, σάλτσα ψητού, λαχανικά γλασέ)

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Μεθοδολογία

230

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Επίπεδο: Advanced

Ημερομηνία: 10/2024

Ώρα: 18:00 -21:00

ΣΟΥΒΛΑΚΙ-ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Σουβλάκι – Το ελληνικό street food που όχι μόνο άντεξε μέσα στην κρίση, αλλά δημιούργησε αμέτρητες παραλλαγές για να αντισταθεί σε όσα το υποβάθμιζαν. Δίπλα του το γευστικότατο παραδοσιακό κοντοσούβλι που πρωτοστατεί στις μεγάλες γιορτές! Το σουβλάκι και το κοντοσούβλι είναι δύο αγαπημένα πιάτα που έχουν καταφέρει να επιβιώσουν και να εξελιχθούν μέσα από τον χρόνο. Η γεύση τους επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες: Πρώτον, η ποιότητα του κρέατος είναι βασική για την επίτευξη της τρυφερότητας και της γεύσης, δεύτερον, η μαρινάδα είναι σημαντική για την ενίσχυση του αρώματος και της γεύσης τους και τρίτον, η τεχνική ψησίματος είναι κρίσιμη για τη διατήρηση της υγρασίας και της υφής του κρέατος, εξασφαλίζοντας την απόλυτη απόλαυση.

Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της επιλογής του κατάλληλου κρέατος, της μαρινάδας και της τεχνικής ψησίματος, θα μάθουν πώς να επιλέγουν τα κατάλληλα μυρωδικά και μπαχαρικά για να βελτιώσουν τη γεύση των πιάτων τους, θα εργαστούν για την παρασκευή των πιάτων, βελτιώνοντας τις δεξιότητές τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Σουβλάκια Χοιρινά | Σουβλάκια Κοτόπουλου | Κοντοσούβλι χοιρινό | Κοντοσούβλι κοτόπουλο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Μεθοδολογία

130

Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Επίπεδο: Advanced

Ημερομηνία: Τε 12/06/2024

Ώρα: 18:00 -21:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΡΕΑΣ

**ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ: Γλασαρισμένο |
Με κρούστα | Αρωματικό**

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

3 εξαιρετικοί τρόποι όπου το στήθος κοτόπουλο μετατρέπεται σε Αμερικάνικη old time classic συνταγή! Στήθος κοτόπουλου σωτέ με Caesar dressing σε τραγανή κρούστα παρμεζάνας με χειροποίητο πουρέ πατάτας και τυρί cheddar, γλασαρισμένο κοτόπουλο με σάλτσα Jack Daniels με σως κρέμας και επιπλέον με μπέικον, κρεμμύδια,μανιτάρια, τομάτα και λευκό κρασί.

Τέλος, στήθος κοτόπουλου με την ελαφριά γεύση του σκόρδου και ελαιόλαδου, αφρατευμένο από το μαρινάρισμα Ακολουθούμε διαφορετικές τεχνικές για να προσδώσουμε γεύση και υφή σε πιάτα με στήθος κοτόπουλου.

Πρακτικές εφαρμογές: Στήθος κοτόπουλου σωτέ με Caesar dressing σε τραγανή κρούστα παρμεζάνας με χειροποίητο πουρέ πατάτας και τυρί cheddar | Γλασαρισμένο κοτόπουλο με σάλτσα Jack Daniels με σως κρέμας και επιπλέον με μπέικον, κρεμμύδια,μανιτάρια, τομάτα και λευκό κρασί | Στήθος κοτόπουλου με την ελαφριά γεύση του σκόρδου και ελαιόλαδου
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης Πόντοι Απόκτησης: 35 Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πα 21/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πόντοι Εξαργύρωσης: 130
Πρακτική

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Επίπεδο: Basic **🌟 Chef's choice**

Η ΤΕΛΕΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Ποιο είναι το ιδανικό κρέας που πρέπει να επιλέξουμε για να αποδώσει τις καλύτερες μπριζόλες? Πώς θα πετύχουμε την τέλεια υφή και γεύση στην μπριζόλα μας? Με τι μπορούμε να τις συνοδεύσουμε, ώστε να δημιουργήσουμε κυρίως πιάτα εξαιρετικής νοστιμιάς. Ένα μάθημα που εξετάζει τον τρόπο ψησίματος μίας μπριζόλας, ώστε να αποδώσει το αναμενόμενο αποτέλεσμα: Για την επίτευξη της τέλει υφής και γεύσης, σημαντικό είναι το σωστό ψήσιμο μίας μπριζόλας, όπου πρέπει να επιτύχετε μια χρυσαφένια και τραγανή εξωτερική επιφάνεια, καθώς το εσωτερικό παραμένει ζουμερό.

Διαφορετικά κομμάτια με τεχνικές, μαγειρικές μεθόδους για γαρνιτούρες με κηπευτικά εποχής, χειροποίητες σως για να συνδυάσουμε και να απογειώσουμε την γεύση της και όλα τα μυστικά για να τελειοποιήσετε την μπριζόλα! Μοναδικές συνταγές για υπερπλήρη πιάτα γεμάτα γεύση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κρέατα: Μπριζόλα σωτέ (κόντρα φιλέ) | Μπριζόλα γκριγιέ (χοιρινή) | Μπριζόλα ροτί (καρέ μόσχου)
Σάλτσες: Βούτυρο αντζούγιας | Σώς Ολανδέζ

Γαρνιτούρες: Πατάτες Λυονέζ | Αντίβ μπραιζέ | Σελινόριζα πουρές

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

Ημερομηνία: Πε 11/7/2024

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

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Advanced **🌟 Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

INTERNATIONAL ΚΕΦΤΕΔΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Οι κεφτέδες είναι ένα δημοφιλές πιάτο σε πολλές χώρες και κουζίνες, με κάθε περιοχή να έχει τις δικές της μοναδικές παραλλαγές και ονομασίες. Η ποικιλία αυτή αντικατοπτρίζει την πολιτιστική πολυμορφία και την ιστορία κάθε περιοχής, καθώς και τη δημοφιλία του πιάτου σε διάφορες παγκόσμιες κουζίνες. Οι διάφορες συνταγές και τεχνικές που περιγράφονται αναδεικνύουν τη δημιουργικότητα και τη γαστρονομική ποικιλία που υπάρχει πίσω από αυτό το αγαπημένο πιάτο. Από τα Αλβανικά κοφτέ τα φαργκουάρα (qofte të fërguara), στα Αυστριακά φλαϊσλάιμπχεν (fleischlaibchen), τα Βέλγικα μπαλέκ (ballekes) έως τα Δανικά φρικαντέλερ (frikadeller), όλη η Ευρώπη έχει τις δικές της παραλλαγές στους κεφτέδες. Η ποικιλία αυτή αντικατοπτρίζει την πολιτιστική πολυμορφία, καθώς και τη δημοφιλία του πιάτου σε διάφορες παγκόσμιες κουζίνες.

Οι διάφορες συνταγές και τεχνικές που περιγράφονται αναδεικνύουν τη δημιουργικότητα και τη γαστρονομική ποικιλία που υπάρχει πίσω από το αγαπημένο πιάτο. Στο μάθημα αυτό εξετάζουμε το είδος/ποιότητα/άλεσμα του κρέατος, τους διαφορετικούς τρόπους με τους οποίους μπορούμε να παρασκευάσουμε τον κιμά (συστατικά) και να τον αρωματίσουμε, όπως επίσης το ιδανικό αλεύρωμα πριν τον τηγανίσουμε ή ψήσουμε, ώστε να αποδώσουμε το αποτέλεσμα ενός κεφτέ.

Πρακτικές εφαρμογές: 5 παραλλαγές κεφτέ με διαφορετικές βάσεις και μείγμα κιμά: Κεφτέδες με βάση το ψωμί (ή γαλέτα) | Κεφτέδες με βάση το ρύζι (ή το πληγουρί) | Κεφτέδες με βάση το ρεβίθι | Κεφτέδες χωρίς βάση

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 20/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

CARRIBEAN BARBACOA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Το μπαρμπακόα (barbacoa) είναι το street food της Καραϊβικής! Το όνομα πιστεύεται ότι προέρχεται από το νησί Μπαρμπέντος (Barbados) στις Δυτικές Αντίλλες. Για την ιστορία έτσι λεγόταν η συσκευή που χρησιμοποιούσε η φυλή Τάινο για να καπνίζει τις τροφές στα Αραουάκ. Οι Ισπανοί υιοθέτησαν τη λέξη μπαρμπακόα και την έφεραν στη χώρα τους, όπου με τον καιρό ξεκίνησε να χρησιμοποιείται ως όρος για τη μέθοδο ψησίματος, αλλά και όρος για το ίδιο το ψητό, το οποίο το σερβίρουν σε τοπικές αγορές ως barbacoa de Borrego. Στην ουσία είναι ένα τυλιχτό -σε καλαμποκόπιτα- ξεψαχνισμένο κρέας με μυρωδικά, μπαχαρικά, λαχανικά, φρούτα και σάλτσες, το οποίο ευωδιάζει από μαγευτικούς συνδυασμούς αρωμάτων.

Στο μάθημα αυτό εκπαιδευόμαστε στην τεχνική προετοιμασία των κρεάτων, στα υλικά με τα οποία θα μαγειρευτεί κάθε κομμάτι κρέατος, αλλά και πως θα αρωματιστεί. Εστιάζουμε στον τρόπο με τον οποίο θα τρυφεροποιηθεί και ξεψαχνιστεί για να χρησιμοποιηθεί ως βάση στο τυλιχτό της καλαμποκόπιτας. Ετοιμάζουμε πίτες, κάνουμε τις απαραίτητες προετοιμασίες για τις γεμίσεις, και παρασκευάζουμε τις σάλτσες που συνοδεύουν το εξωτικό street snacking!

Πρακτικές εφαρμογές: 4 διαφορετικές εκδοχές Barbacoa με 2 ειδών κρέατα | Καλαμποκόπιτα | Σάλτσα φρούτων | Σάλτσα αβοκάντο

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελάχιστη Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Δε 27/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

MANGO & GINGER

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

44,90€

Αρωματικό, πικάντικο, έντονα αψύ, το τζίντζερ (ginger) μπορεί να γίνει το «μυστικό υλικό» στα φαγητά χαρίζοντας πολλαπλές εφαρμογές και αντικαταστάσεις σε κιτροειδή φρούτα (π.χ. λεμόνι) και αρωματικά με κιτρικά αιθέρια έλαια (π.χ. λουίζα). Πραγματικά αποτελεί ένα από τα πιο ραфинάτα συστατικά για να απογειώσει κάθε συνταγή! Από την άλλη το μαγευτικό και ντελικάτο mango χαρίζει μία εξωτική διάσταση στα φαγητά, αλλά και την ευεξία της γεύσης του σε κάθε συνταγή. Δεν είναι τυχαίο εξάλλου που αυτά τα δύο υλικά μαζί, το μάνγκο και το τζίντζερ, αποτελούν την βάση της Αγιορβέδα ως φυσικές θεραπευτικές ουσίες.

Ένα μάθημα που εξετάζει τα δύο αγαπημένα υλικά σε διαφορετικές τεχνικές και μέσα από πρακτικές εφαρμογές με εθνικ χαρακτήρα και φρέσκια διάθεση. 4 βασικές τεχνικές όπου το μάνγκο μετατρέπεται στο απόλυτο υλικό στο πιάτο μας βοηθούν να κατανοήσουμε την απόλυτη χρήση του στα διάφορα πιάτα και να προσδώσουμε εξωτική διάσταση.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαλάτα με μάνγκο και βινεγκρετ τζίντζερ | Νουντλς με γαρίδες, λαχανικά με μάνγκο τσάντνει αρωματισμένη με τζίντζερ | Κοτόπουλο με πίνιατς, τζίντζερ και σάλτσα μάνγκο | Πανακότα καρύδας με μάνγκο και τζίντζερ

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 12/07/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 Chef's choice

SHAWARMA

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Σε αυτό το μάθημα το γαστρονομικό ταξίδι μας κάνει στάση στο Λίβανο και συγκεκριμένα στη Βηρυτό. Παρασκευάζουμε ίσως το πιο αγαπητό φαγητό του δρόμου, το Shawarma! Λιβανέζικο τυλιχτό που το βρίσκετε παντού, γεμάτο από τα γεύσεις της Μέσης Ανατολής και περικυκλωμένο από έντονες μυρωδιές και αρώματα!

Στοχοθεσία αυτού του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στην αυθεντική γεύση του Shawarma, ένα δημοφιλές φαγητό του Λιβάνου. Μέσα από το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να παρασκευάζουν τις λιβανέζικες πίτες, να μαρινάρουν το κοτόπουλο και να το γεμίζουν με υπέροχες γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Λιβανέζικες Πίτες

Κοτόπουλο με ρύζι, ταχίνι, μελιτζάνα και μυρωδικά

Λαχανικά με μυρωδικά

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος
Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι
Απόκτησης:35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 04/06/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι
Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΚΕΜΠΑΠ – ΣΕ 3 ΕΚΔΟΧΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Το γιαουρτλού ένα από τα πιο δημοφιλή πιάτα της Ανατολίτικης Κουζίνας συνδέεται άμεσα με την έντεχνη παρασκευή του κεμπάπ. Η πλούσια γεύση του οφείλεται στη μαεστρία του κιμά, στον τρόπο μαγειρέματος και στις παραλλαγές των σαλτσών που συνοδεύουν το πιάτο.

Στο μάθημα αυτό επικεντρωνόμαστε σε κάθε στοιχείο αυτού του μοναδικού πιάτου από τον κιμά, το αρωμάτισμα έως τις μοναδικές παραλλαγές που προσφέρουν ποικιλία και γεύση! Τα προσδοκώμενα αποτελέσματα είναι η κατανόηση και η ανάδειξη των διαφόρων στοιχείων που αποτελούν τα κεμπάπ. Οι πρακτικές εφαρμογές που προτείνονται, όπως το Γιαουρτλού Κεμπάπ, το Χουνκιάρ Κεμπάπ και το Αλί Ναζίκ Κεμπάπ αναμένεται να προσφέρουν ποικιλία και γεύση στην εμπειρία των συμμετεχόντων.

Πρακτικές εφαρμογές: Γιαουρτλού Κεμπάπ (Yogurtlu Kebab) | Χουνκιάρ Κεμπάπ (Hunkar Kebab) | Αλί Ναζίκ Κεμπάπ (Ali Nazik Kebab)

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 18/07/2024

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

JAMAICAN ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ JERK

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

All the way to Jamaica το σημερινό μας μάθημα και εδώ καλείστε να δημιουργήσετε το απόλυτο πιάτο με κοτόπουλο! Μαριναρισμένο κοτόπουλο νανάκι σε ένα ιδιαίτερο χαρμάνι από καρυκεύματα και μυρωδικά που του χαρίζει και το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της παρασκευής του ψημένο στην σχάρα για να βγάλει τα αρώματα του μείγματος των μπαχαρικών που έχουν χρησιμοποιηθεί.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούν οι μαθητές σε ένα πιάτο ιδιαίτερα δημοφιλές σε όλο τον κόσμο λόγω των σύνθετων αρωμάτων και του ψησίματος του. Το κοτόπουλο Jerk συνοδεύεται συνήθως με ρύζι, φασόλια και χειροποίητη σως καρύδας, ανανά, πιπεριές και γλυκόξινη χειροποίητη σως, τα οποία αποτελούν μέρος της προετοιμασίας του μαθήματος για μια πλήρη γαστρονομική εμπειρία, όπως ακριβώς καταναλώνεται στην Τζαμάικα.

Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπουλο Jerk Μείγμα Μπαχαρικών Γλυκό | Κοτόπουλο Jerk Μείγμα Μπαχαρικών Πικάντικο | Κοτόπουλο Jerk Μείγμα Μπαχαρικών Εξωτικό | Ρύζι, φασόλια και χειροποίητη σως καρύδας | Ανανά, πιπεριές και γλυκόξινη χειροποίητη σως

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 19/07/2024

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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

BREAKFAST/ BRUNCH/ STREETS

NOODLES & FRIED RICE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Αν και τα noodles είναι συνδεδεμένα με την Ασιατική μέθοδο παρασκευής ζυμαρικών, ωστόσο λίγοι ξέρουν πως η λέξη είναι Γερμανική (=nudel). Η ιστορία έχει καταγράψει τις πρώτες παρασκευές noodles κατά την περίοδο της Κινεζικής Δυναστείας των Χαν, ωστόσο ενδείξεις παρουσιάζονται σε αρχαιολογικά ευρήματα της Κίνας 4000 πΧ. Ολόκληρη η Ανατολή στηρίζει την Κουζίνα της σε μία ολόκληρη σειρά διαφορετικών ζυμαρικών με βάση το ρύζι, το αυγό και το αλεύρι σίτου και το φαγόπυρο. Το wok είναι χαρακτηριστικό κινέζικο σκεύος που βοηθάει στην μεταφορά της θερμοκρασίας και των υλικών στις πλευρές του και μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικές μαγειρικές τεχνικές. Όταν όμως συνδυαστεί με το stir frying, μια τεχνική, η οποία επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα με ελάχιστο λίπος, σε υψηλή θερμοκρασία και με έντονες αναδύσεις, οι γεύσεις που προκύπτουν είναι εξαιρετικές.

Πρακτικές εφαρμογές: Τηγανιτό ρύζι με λαχανικά και αυγό | Νουντλς με γαρίδες, λαχανικά και μυρωδικά | Βερμιτζέλι νουντλς με μαριναρισμένο βοδινό, σόγια, φρέσκο κρεμμύδι και τσίλι πιπεριές

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλης Νίκος

Τύπος
Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 11/06/2024

Δια ζώσης

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ πληρωμή

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:

130

Πρακτική

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

CROCS ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΑΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Τα ονόματα τους προκύπτουν από τη λέξη croquer που σημαίνει "τραγανίζω" και έκαναν την εμφάνισή τους στα καφέ και bistro της Γαλλίας στις αρχές του 20ου αιώνα.

Το Croque Monsieur, ένα είδος ψητού σάντουιτς με εξαιρετικό ζαμπόν και τυρί, αποτελεί δημοφιλές και γρήγορο έδεσμα όχι μόνο στη Γαλλία, αλλά και σε άλλες χώρες με την αντικατάσταση και προσθήκη τοπικών υλικών.

Η πιο γνωστή από τις παραλλαγές που προέκυψαν στην πορεία είναι το Croque Madame, στην οποία προστίθεται ένα αυγό ποσέ στη κορυφή.

Διαφέρει από τα κοινά σάντουιτς και τοστ χάρη στη βουτυράτη υφή της μπεσαμέλ, στην πλούσια γεύση του ζαμπόν, στο ψωμί που ψήνεται στο φούρνο και φρυγανίζεται αφράτο χωρίς να συμπιέζεται στην τοστιέρα, στο γλυκό, λιώσιμο του τυριού.

Μια γλυκιά εναλλακτική είναι και το Croque με ψητές καραμελωμένες μπανάνες, με αφράτο μπριος και απολαυστική κρέμα πατισερί.

Πρέπει να τα δοκιμάσετε όλα !

Στόχος του μαθήματος είναι να εντρυφήσουμε στις σωστές τεχνικές για όλες τις παρασκευές και να δημιουργήσουμε απολαυστικούς συνδυασμούς με την σωστή χρήση των υλικών μας.

Πρακτικές εφαρμογές: Croque Monsieur | Croque Madame | Γλυκό Croque με ψητές καραμελωμένες μπανάνες και κρέμα πατισερί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης
ΜιχάληςΤύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ.
Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 28/6/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Advanced

-10% Μόνο με
κάρτα
επαγγελματία

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

ΠΡΩΙΝΟ | ΚΟΥΡΟΥ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

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: Σαράβας

Μιχάλης

Ημερομηνία: Τε 08/05/2024

Ώρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ.

Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

-10% Μόνο με
κάρτα

επαγγελματία

ALL DAY CLUB SANDWICHES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Ένα μοναδικό σεμινάριο που αφογκράζεται 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 εξαιρετικές 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: 10/2024

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

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ | ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ | ΠΑΞΙΜΑΔΟΚΟΛΟΥΡΕΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Νόστιμα και υγιεινά sticks για όλες τις ώρες της ημέρας και για όλα τα γούστα! Στο γραφείο, αλλά και στο σπίτι θέλουμε να «τσιμπήσουμε» κάτι μικρό και νόστιμο ή και να συνοδεύουμε το φαγητό μας με αυτό. Φτιάχνουμε χειροποίητα κριτσίνια με καρότο, με παρμεζάνα, με ηλιόσπορους, με σουσάμι και παπαρουνόσπορο. Φτιάχνουμε ακόμα τα δικά μας παξιμάδια με ελαιόλαδο και γλυκάνισο. Ταιριάζουν σε όλα τα μαγειρέματα, σαλάτες και ορεκτικά κάθε στιγμή της ημέρας!

Στόχος του σεμιναρίου είναι να ανακαλύψουμε την γεύση και την τέχνη πίσω από τα κριτσίνια, παξιμάδια και παξιμαδοκούρες! Μέσα από το εκπαιδευτικά σεμινάριο, θα εξερευνήσετε παραδοσιακά μυστικά μαθαίνοντας πώς να δημιουργήσετε τα δικά σας νοστιμότατα αρτοποιήματα. Εμπνευσμένα από αρχαίες συνταγές και με σύγχρονες τεχνικές, θα αποκτήσετε την εμπειρία και τις δεξιότητες που χρειάζεστε για να δημιουργήσετε αριστουργήματα στην κουζίνα σας.

Πρακτικές εφαρμογές: Κριτσίνια με καρότο, παρμεζάνα, ηλιόσπορους, σουσάμι, παπαρουνόσπορο | παξιμάδια με γλυκάνισο και ελαιόλαδο | παξιμαδοκούρες

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 23/05/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
80

Ώρα : 11:00 -14:00

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**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 αφειψήματος 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 εσπεριδοειδή

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Δε 27/05/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

230

πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 17:30 -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

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

ζώσης

Ημερομηνία: Πα 24/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Πρακτική

130

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

CHOCOLATE COCO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

35,90€

Εξαιρετικό σεμινάριο υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τέχνη συναντά την γεύση. Με βάση τους συνδυασμούς υλικών, ετοιμάζουμε αυτό το εξαιρετικό επιδόρπιο που συγκαταλέγεται στα entremets.

Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο, που αποτελεί και την σταθερή βάση. Απολαυστική μους καρύδα, κρεμώ σοκολάτα 70% με έντονη την γεύση σοκολάτας και κροκάν πραλίνας, που δίνει το τραγανό στοιχείο.

Συνδυασμοί γεύσεων και αρωμάτων, με την απόλυτη αίσθηση καλοκαιριού σε ένα επιδόρπιο με τεχνικές που θα πρέπει να εκπαιδευτεί κάθε επαγγελματίας. Μια σύγχρονη ιδέα που στηρίζεται πάνω στην δυνατή αυθεντική γεύση της σοκολάτα 70%.

Πρακτικές εφαρμογές: Σοκολατένιος σπόγγος μπισκότο | Μους καρύδα | Κρεμώ σοκολάτα 70% | Κροκάν πραλίνας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Πα 24/05/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

Ώρα: 18:00 -21:00

PETIT FOUR (PETIT ΦΟΥΡ)

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

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

Στόχος του μαθήματος είναι να αναπτύξουμε και να εξελίξουμε με την βοήθεια του σεφ βασικές τεχνικές για τα πιο γευστικά petit four. Χρειάζεται μεθοδικότητα και ακρίβεια για να αναδείξουμε αρώματα, γεύσεις και την απόλυτη υφή.

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

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

ζώσης

4

Ημερομηνία: Πα 07/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Πρακτική

πληρωμή

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

Ώρα: 18:00-21:00



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ**MAITRE CHOUX ECLAIRS****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****34,90€**

Υπογραμμίζοντας την εκλεπτυσμένη αισθητική και την αρτιότητα τους ονομάζουμε τα επιδόρπιά μας 'Maitre', έναν τίτλο που αντικατοπτρίζει την υψηλή τεχνική. Στο μικροσκόπιο του Chef 3 επιδόρπια που συντίθενται τεχνικά για να χαρίσουν τόσο σε γεύση, όσο και σε εμφάνιση.

Το κλασικό Paris Brest γίνεται éclair με τραγανή ζύμη σου, καραμελωμένα αμύγδαλα και διπλή γέμιση αλατισμένης καραμέλας και κρέμας ζαχαροπλαστικής αρωματισμένη με βανίλια, ενώ επιπλέον ετοιμάζουμε εκλέρ με την υπέροχη αίσθηση καφέ και κρέμας, καθώς και εκλέρ με κρέμα φουντουκιού και σοκολάτας.

Κατά την επιλογή των τριών επιδορπίων μας, ο Chef επικεντρώνεται στην τεχνική εκτέλεση και την αρμονία γεύσης και εμφάνισης. Κάθε λεπτομέρεια σχεδιάζεται με προσοχή για να προσφέρει μια αξέχαστη εμπειρία γεύσης, ενώ παράλληλα εντυπωσιάζει και οπτικά.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασικό Paris Brest | Éclair με arabica | Eclair με κρέμα φουντουκιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Σα 08/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα: 10:30-14:00

Επίπεδο: Advanced

MALIBU**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Εκλεπτυσμένο επιδόρπιο που θα σας ταξιδέψει σε μια γαστρονομική εμπειρία γεμάτη γεύσεις και αρώματα από το Malibu.

4 τεχνικές αρκετά σημαντικές για την ζαχαροπλαστική τέχνη, οι οποίες δίνουν τις δικές τους εξωτικές νότες: Κραμπλ καρύδας: Τραγανή ζύμη που απογειώνεται με τη γεύση καρύδας στο εσωτερικό της. Καραμελωμένος ανανάς με μπαχαρικά: η τεχνική που συνδυάζει τη φρεσκάδα του ανανά με την πλούσια γεύση της καραμέλας και την αρωματική πινελιά των μπαχαρικών.

Λευκή γκανάζ μοντέ Μαλιμπού: θα σας ενθουσιάσει με την γευστική και κρεμώδη υφή της, προσφέροντας μια αρμονική ένωση γεύσεων.

Ζελέ ανανά: Ελαφριά και δροσερή επικάλυψη που αναζωογονεί με την φρουτώδη φρεσκάδα της

Σκοπός αυτού του σεμιναρίου είναι να σας εξοπλίσει με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσετε ένα εξαιρετικό που συνδυάζει αρμονικά συνδυασμούς αρωμάτων.

Τεχνικές Επιδορπίου: Κραμπλ καρύδας | Καραμελωμένος ανανάς με μπαχαρικά | Λευκή γκανάζ μοντέ Μαλιμπού | Ζελέ ανανά

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 21/6/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Advanced

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

ΕΠΟΧΙΑΚΑ –ΠΑΓΩΤΑ**PARFAIT – SEMIFREDDO****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****35,90€**

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

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

Πρακτικές εφαρμογές: Παρφέ κρέμα | Παρφέ σοκολάτα | Τεχνική καβουρντίσματος ξηρών καρπών | Gianduja | Καραμελωμένα φουντούκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Σα 25/05/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ

& Πε 25/07/2024

Εκπαίδευσης:

130

πληρωμή

Πρακτική

Επίπεδο: Basic**★ Chef's choice****Ώρα:** 11:00 -14:00

& 18.00-21.00

SEMIFREDDO ΠΑΓΩΤΙΝΙΑ**ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****39,90€**

Όλη η γεύση του καλοκαιριού με δύο τεχνικές για παγωτίνια! Τα παρφέ είναι η αφράτη εκδοχή του παγωτού, αλλά δεν νοούνται τυπικά ως παγωτό. Δεν απαιτούν την ίδια διαδικασία και δεν χρειάζονται παγωτομηχανή. Έχουν πλούσια κρεμώδη γεύση και δέχονται την προσθήκη ξηρών καρπών, γαλακτερών υφών και γεύσεων, δροσερών φρούτων και άλλων συνοδευτικών.

Τεχνικές για semifreddo που στα ιταλικά σημαίνει σχεδόν παγωμένο, σε γεύσεις κρέμας, λευκής σοκολάτας και σοκολάτας γάλακτος με καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς, φρέσκα φρούτα και μπισκότο!

Πρακτικές εφαρμογές: Σεμιφρέντο βανίλια | σεμιφρέντο σοκολάτα | σεμιφρέντο φρούτα του δάσους

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

ζώσης

Ημερομηνία: Πε 06/06/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ**Εκπαίδευσης:** Πρακτική

130

πληρωμή**Ώρα:** 11:00-14:00**Επίπεδο:** Advanced**★ Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**ΕΠΟΧΙΑΚΑ –ΠΑΓΩΤΑ****ΕΚΜΕΚ ΠΑΓΩΤΟ (κανταΐφι 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 κανταΐφιού και την απόλυτη γεμάτη γεύση που προσφέρει.

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

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 03/07/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
130Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

DELICE DE NOISETTE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Μια υπέροχη σύνθεση που συνδυάζει διάφορες τεχνικές και συστατικά, οι οποίες αναδεικνύουν τον κύριο ρόλο του φουντουκιού και την προσέγγιση που έχει χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία αυτού του γλυκού.

Θα αναλύσουμε τις τεχνικές που απαιτούνται για τη δημιουργία του "Délíce de Noisette". Θα μελετήσουμε τον παντεσπάνι, τη φεγιαντίνη, την κρέμα και το μους φουντουκιού τζίντζερ, καθώς και το γλάσο φουντουκιού σοκολάτας που θα δώσει μια απίστευτη επικάλυψη στο γλυκό μας. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εφαρμόσουν αυτές τις τεχνικές και να δημιουργήσουν το δικό τους "Délíce de Noisette". Θα εξασκηθούμε στην ακρίβεια και την τεχνική για να παράγουμε ένα υψηλής ποιότητας γλυκό που θα εντυπωσιάσει κάθε γευστική αισθητική.

Πρακτικές Εφαρμογές: Φουντούκι παντεσπάνι, φεγιαντίνη, κρεμε, μους φουντούκι, τζίντζερ, γλάσο φουντούκι σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 10/05/2023

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΓΛΥΚΑ ΨΥΓΕΙΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Λαχταριστές και γρήγορες συνταγές για τα πιο απολαυστικά γλυκά ψυγεία. Μας θυμίζουν τα παιδικά μας χρόνια, κέρασματα στην δροσιά, τα ζεστά απογεύματα και μυστικά κλειψίματα κουταλιά κουταλιά από το ψυγείο της γιαγιάς.

Ξεκινάμε με το γνωστό σε όλου μας γλυκό ψυγείου, αλλά με γεύση καρύδα με χειροποίητο ζελέ καρύδας και ανάλαφρη κρέμα πατισερί αρωματισμένη με καρύδα. Ανάλαφρο και δροσερό.

Και συνεχίζουμε με δημιουργικό κορμό με βάση μπισκότο κανέλα, παχύρρευστο γκανάζ αρωματισμένο με τζίντζερ και ξηρούς καρπούς

Σωστές τεχνικές για ένα από τα πιο rustic καλοκαιρινά επιδόρπια. Στόχος μας ιδανικές υφές και απαλές, ανάλαφρες γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές:

Παντεσπάνι αρωματισμένο με καρύδα | κρέμα πατισερί καρύδα | ζελέ καρύδα

Μπισκότο κανέλα | γκανάζ αρωματισμένο με τζίντζερ και ξηρούς καρπούς

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 23/5/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

MEDOVIK Παραλλαγή του αυθεντικού

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Medonik, το πιο δημοφιλές ρωσικό επιδόρπιο με αρώματα μελιού σε μια παραλλαγή που θα εντυπωσιάσει όλους. Λέγεται ότι πρώτη φορά εμφανίστηκε το 1820 για να εντυπωσιάσει την σύζυγο του βασιλιά Αλέξανδρου Α' και από τότε έχει δοξαστεί σε πολλές επίσημες εκδηλώσεις.

Λόγω της ιδιαιτερότητας στην μελένια γεύση του, αποτελεί ένα γλυκό, πιο κοντά σε cake το οποίο είναι εξαιρετικό για συνοδεία καφέ και μία πρόταση που θα θέλαμε να δούμε να κυριαρχεί σε ζαχαροπλαστεία και εστιατόρια.

Η παρουσίαση του επιδορπίου θα γίνει σε πλατό. Μια εκπληκτική παραλλαγή σε ένα επιδόρπιο που είναι γνωστό για τον μακρύ χρόνο προετοιμασίας αλλά και για την εκπληκτική μελένια γεύση του.

Το μάθημα εκπαιδεύει σε τεχνικές ζαχαροπλαστικής, αλλά και στην γευστική προσέγγιση ενός γλυκού που ξεφεύγει από το κλασικό μίας πάστας.

Τεχνικές Επιδορπίου: Μπισκουί μελιού | Παρφέ βανίλιας | Παρφέ μελιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 05/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ ΦΛΑΝ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Φλάν, εκλεπτυσμένα επιδόρπια γνωστά για την κρεμώδη υφή τους και την ευκολία στην παρασκευή τους. Με βάση γάλα, αυγά και ζάχαρη, αποπνέουν μια απαλή γεύση που ικανοποιεί ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Το μασκαρπόνε, από την άλλη, είναι ένας από τους θησαυρούς της ιταλικής κουζίνας. Προσφέρει μια πλούσια και κρεμώδη υφή, ενώ η ελαφριά ξυνή γεύση του απογειώνει κάθε γευστική εμπειρία.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου, εξασκούμαστε στην τεχνική παρασκευής αυτού του απολαυστικού επιδορπίου, προσπαθώντας να αναδείξουμε την κρεμώδη υφή της φλαν σε συνδυασμό με το μασκαρπόνε. Μέσω ποικίλων τεχνικών διαδικασιών, μαθαίνουμε τη σωστή παρασκευή καραμέλας με την τραγανή υφή και το έντονο χρώμα της, καθώς και την επεξεργασία φρούτων με καραμελωμένη επικάλυψη και το ακριβές σιρόπι που ταιριάζει ιδανικά.

Πρακτικές εφαρμογές: Μασκαρπόνε φλάν | Τεχνική για καραμέλα | Αχλάδια σε σιρόπι

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης
Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Δε 20/05/2024

Πόντοι Εξαργύρωσης:
80Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

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

Ημερομηνία: Πα 28/06/2024

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

★ Chef's choice

CHARLOTTE ΠΡΑΛΙΝΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η ιστορία της charlotte έχει αμφισβητηθεί αρκετά στον χώρο της ζαχαροπλαστικής με τα σκήπτρα να δίνονται δικαιωματικά στην Τσαρική Ρωσία. Επιδόρπιο που αγαπήθηκε από βασιλιάδες και αξιωματούχους και δέσποζε σε 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

Ημερομηνία: Τε 22/05/2024

Ώρα: 11:00 -14:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή:
4

Μόνο με προ
πληρωμή

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

MILLE FEUILLE ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Το mille-feuille το διάσημο γλυκό με τα "1.000 φύλλα", επίσης γνωστό λαι με το ονόμα Napoleon, είναι ένα επιδόρπιο από σφολιάτα στρωμένη με κρέμα ζαχαροπλαστικής.

Η σύγχρονη μορφή του επηρεάστηκε από τις βελτιώσεις που έγιναν από τον Marie-Antoine Carême.

Παραδοσιακά το mille-feuille αποτελείται από 3 στρώσεις ζύμης *feuilletée* και ανάμεσα ανάλαφρες στρώσεις *crème pâtissière*. Η επάνω στρώση σφολιάτας καλύπτεται με σαντιγί, να πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη, κακάο, τρίμματα ζαχαροπλαστικής ή αμύγδαλα κομμένα σε φέτες. Μπορεί επίσης να μασκαριστεί με γλάσσο.

Αν και φαίνεται απλή η διαδικασία ωστόσο είναι αρκετά σύνθετη τόσο στις τεχνικές όσο και στο περίτεχνο στήσιμο που απαιτεί πρωτότερη εμπειρία.

Σε αυτό το μάθημα ο σεφ θα μας παρουσιάσει σε κάποιες εναλλακτικές παρασκευές και θα μας εντρυφήσει στα μυστικά για το τέλει Mille-feuille.

Το διαφοροποιούμε και παρασκευάζουμε:

Πρακτικές εφαρμογές:

Σφολιάτα στιγμής με κρέμα τυριού μασκαρπόνε.

Σφολιάτα στιγμής με κρέμα φιστίκι Αιγίνης.

Για topping υπάρχουν διαφορετικές επιλογές ανάμεσα από αρωματικό γλάσο ζάχαρης, ζάχαρη άχνη και σοκολάτα.

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Πα 24/05/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ωρα : 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΡΕΥΣΤΗ ΚΑΡΔΙΑ ΜΟELLEUX

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,900€

Lava cake, molten chocolate cake ή αλλιώς ρευστή καρδιά είναι τα επιδόρπια όπου το εσωτερικό τους ρέει σε κάθε κουταλιά. Το πιο γνωστό είναι σοκολατένιο, αλλά σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε σε δημιουργικές παρασκευές με έντονες γεύσεις και ντελικάτα αρώματα. Συνήθως το συνοδεύουμε με παγωτό και κάθε κουταλιά είναι μια δυνατή έκρηξη στον ουρανίσκο μας.

Αρώματα και συνδυασμοί έξω από το συνηθισμένο.

Σε αυτό το σεμινάριο θα εκπαιδευτούμε στο πως θα πετύχουμε το ρευστό αποτέλεσμα, τις σωστές θερμοκρασίες και χρόνους ψησίματος. Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην βασική τεχνική των lava cakes και να αξιοποιήσουμε την γνώση αυτή σε νέες δημιουργικές ιδέες. Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, αναμένεται ότι οι μαθητές θα έχουν αποκτήσει την αυτοπεποίθηση και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν λαχταριστά και εντυπωσιακά lava cakes, ενώ θα έχουν επίσης αναπτύξει την ικανότητα να προτείνουν καινοτόμες και γευστικά ενδιαφέρουσες παραλλαγές τους.

Πρακτικές εφαρμογές: Lava Cake σοκολάτας με ρευστή σοκολάτα γάλακτος- κεράσι

Lava Cheese Cake με λευκή σοκολάτα & Κρέμα τυριού

Lava Cake καραμέλας με τοφι καραμέλας

Lava Cake φιστικιού με ρευστή πραλίνα φιστικιού

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Τε 29/05/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης:

Μόνο με προ
πληρωμή

Εκπαίδευσης: Πρακτική

130

Ωρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****31,90€**

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

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

Πρακτικές εφαρμογές:

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

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος

Στέφανος

Ημερομηνία: Τε 29/05/2024

Ώρα :18:00-121:00

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια

ζώσης

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 35

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Επίπεδο: Basic

**★ Chef's
choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΜΠΑΚΚΛΑΒΑΣ 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 κλασικός | Μπακλαβάς με λευκή σοκολάτα | Αλμυρός Μπακλαβάς με τυρί

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Ημερομηνία: Δε 03/06/2024

Ώρα: 10:30 -14:30

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**

ΤΟΥΛΟΥΜΠΑΚΙΑ | ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΙΑ |

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

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. Τηγανίζεται 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 cucurbito, 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: Τρ 21/05/2024

Ώρα: 11:00 -14:00

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**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

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 κλασσικό | Ραβανί με γιαούρτι και αμύγδαλα | Ραβανί με πορτοκάλι και αρμπαρόριζα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πε 30/05/2024

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 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Γλυκά, παραδοσιακά και παγωμένα! Σιροπιαστά γλυκά τα οποία αποτελούν μια απολαυστική, δροσερή απόδραση όπου η γλυκύτητα του σιροπιού συναντά τη φρεσκάδα του χειροποίητο παγωτού.

Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στον συνδυασμό διαφορετικών τεχνικών: ο υπέροχος κόσμος των γλυκών σιροπιαστών επιδορπίων συνταιριάζει με το παγωτό και τα παρφέ, δημιουργώντας μία εντελώς νέα κατηγορία επιδορπίων που μπορούν να καταναλωθούν ακόμα και τις πολύ ζεστές ημέρες. Μέσα από παραδοσιακές και αυθεντικές συνταγές, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη γνώση και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή εκλεκτών παγωτο-γλυκών.

Πρακτικές εφαρμογές: Σαραγλί γεμιστό με παγωτό βανίλια | Κορνεδάκια γεμιστά με παρφέ αμυγδάλου | Παγωμένη πορτοκαλόπιτα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 21/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Αφράτη και αρωματική, την λένε και πατσαβουρόπιτα γιατί η εκτέλεσή της είναι εύκολη σε αντίθεση με άλλες γλυκιές πίτες. Βασικό υλικό το πορτοκάλι, τα αιθέρια έλαια του οποίου χρησιμοποιούνται πολύ στην ζαχαροπλαστική. Το καλοκαίρι έχει τα πιο έντονα αρώματα και είναι η καταλληλότερη επιλογή για ένα μάθημα που θα μας προσφέρει γνώσεις και γεύσεις.

Εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές για την παρασκευή 2 διαφορετικών ειδών πορτοκαλόπιτας. Ακολουθούμε την **κλασική συνταγή με φύλλο κρούστας και γιαούρτι**, καθώς και την **εναλλακτική με φύλλο φεγετέ και κρέμα πορτοκάλι**.

Συνοδεύουμε με χειροποίητο παγωτό μαστίχα, ίσως η κλασικότερη συνταγή αρωματικού παγωτού όπου μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ή με σωστές σκέψεις να συνοδεύσει επιδόρπια.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική πορτοκαλόπιτα με φύλλο κρούστας | Πορτοκαλόπιτα με φύλλο φεγετέ | Κρέμα πορτοκάλι | Παγωτό μαστίχα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πα 12/07/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΡΦΕ ΒΑΝΙΛΙΑΣ – ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Η κλασική τούρτα με τις περισσότερες πωλήσεις στα ζαχαροπλαστεία... Δημιουργούμε αφράτο και ομοιόμορφα καλοψημένο παντεσπάνι βανίλιας και σοκολάτας που επικαλύπτεται από στρώσεις αρωματικού παρφέ βανίλιας, και σοκολάτας. Ολοκληρώνουμε με εντυπωσιακά γκλασαζ λευκής και μαύρης σοκολάτας.

Ο συνδυασμός διαφορετικών τεχνικών στην δημιουργία μίας κλασικής τούρτας γίνεται εθιστικά αξεπέραστος.

Ένα άκρως επαγγελματικό σεμινάριο εξάσκησης στην επιτήδευση των τεχνικών ζαχαροπλαστικής με στόχο την δημιουργία επιδορπίου βασισμένων στο παρφέ με κομψή τεχντροπία.

Το μάθημα επικεντρώνεται στην απόδοση μιας κλασικής τούρτας, όπου παρουσιάζεται επιδέξια η τεχνική διαδικασία και η αρτιότητα στην εκτέλεση. Μια πραγματικά απολαυστική εκδοχή με τεχνικές παρφέ βανίλιας – σοκολάτας, ιδανική για την περίοδο του καλοκαιριού που θα διανύσουμε.

Πρακτικές εφαρμογές: Τεχνικές που θα εκπαιδευτούμε για να ολοκληρώσουμε την τούρτα

Παντεσπάνι βανίλιας | Παντεσπάνι κακάο | Παρφέ βανίλιας | Παρφέ σοκολάτας | Γκλασαζ λευκής σοκολάτας | Γκλασαζ μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 27/05/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΥΡΤΑ ΠΑΒΛΟΒΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

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: Πα 19/07/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

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: Τρ 23/07/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

SEMI-FREDDO CAPPUCCINO ΤΟΥΡΤΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Ποια είναι η διαφορά ανάμεσα στο parfait και στο semifreddo; Ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο όπου θα μας βοηθήσει να δημιουργήσουμε τα πιο απολαυστικά semifreddo αρωματισμένα με καφέ, με σοκολάτα γάλακτος, αλλά και με γεύση στρατσιατέλα και να δημιουργήσουμε μια πολυστρωματική καλοκαιρινή τούρτα. Τα σεμιφρέντο είναι πιο κρεμώδης, λεία και με πλούσια μεταξένια υφή.

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε στο να δημιουργήσουμε μια τούρτα με στρώσεις από παγωμένο σεμιφρέντο, με βάση σοκολάτας.

Τεχνικές που συνθέτουν το επιδόρπιο:

- Σοκολατένιος σπόγγος σαν βάση
- Σεμιφρέντο με εκχύλισμα καφέ
- Κρέμα αγκλέζ αρωματισμένη με εκχύλισμα καφέ
- Σεμιφρέντο σοκολάτας γάλακτος
- Σεμιφρέντο στρατσιατέλα

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
Μιχάλης

Ημερομηνία: Πα 05/07/2024

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσηςΜεθοδολογία
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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ΖΥΜΕΣ

LIMONCELLO CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

26,90€

Το Limoncello είναι ένα ιταλικό λικέρ λεμονιού που παράγεται κυρίως στη νότια Ιταλία. Ξεκίνησε ως ένα από τα πιο δημοφιλή στην Ιταλία, αλλά έχει κερδίσει δημοτικότητα σε όλο τον κόσμο τα τελευταία χρόνια.

Σε αυτό το μάθημα το κέικ limoncello προσφέρει μια παραπλανητική γεύση και υφή που είναι δύσκολο να αντισταθείς. Αφράτο αρωματικό με lime round cake και μασκαρπόνε limoncello.

Ενώ το limoncello σερβίρεται συχνά σε κοκτέιλ, αυτό το κέικ limoncello σας επιτρέπει να το απολαύσετε και για επιδόρπιο.

Σωστές τεχνικές για ένα από τα πιο καλοκαιρινά επιδόρπια. Στόχος μας ιδανικές υφές και απαλές, ανάλαφρες γεύσεις.

Τεχνικές Επιδόρπιου: lime round cake | μασκαρπόνε limoncello

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 17/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΤΑΡΤΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Δύο τάρτες γεμάτες από γήινα αρώματα και εξωτικές γεύσεις που απογειώνουν με τον αρμονικό συνδυασμό τους και τις βελούδινες υφές. Σαν πρώιμο καλοκαίρι που γεμίζει το στόμα από την αίσθηση της γης και την φρεσκάδα των φρουτένιων καρπών.

Το μάθημα αυτό αποσκοπεί στην εξερεύνηση και την εκμάθηση τεχνικών ζαχαροπλαστικής που συνδυάζονται με εκλεπτυσμένο τρόπο για τη δημιουργία δύο εξαιρετικών ταρτών. Στόχος είναι η εκμάθηση της συνδυαστικής χρήσης γεύσεων, υφών και τεχνικών προκειμένου να παράγουμε απολαυστικά αποτελέσματα. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει οχτώ διαφορετικές τεχνικές μέσα από την πρακτική εφαρμογή δύο ταρτών: Σαμπλέ φουντούκι, Καραμέλα μισό, Ρυζόγαλο κρεμέ, Γκανάζ Μόντε φουντούκι, Σαμπλέ αμυγδάλου, Μους αβοκάντο, Καραμελωμένα εξωτικά φρούτα, Γκανάζ βανίλιας Μαδαγασκάρης

Πρακτικές εφαρμογές: Τάρτα Φουντούκι με καραμέλα | Τάρτα Αμυγδάλου με εξωτικά φρούτα

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος
Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:
6**

Ημερομηνία: Τε 22/05/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:00 - 21:00

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ΖΥΜΕΣ

CHEESECAKE TECHNIQUES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Τα cheesecakes είναι μια απόλαυση για τις αισθήσεις και την ψυχή!

Αυτή η γλυκιά λιχουδιά έχει κατακτήσει τις καρδιές παγκοσμίως με την απαλή υφή της, το πλούσιο γεύσης κρέμα τυριού και την αρωματική βάση από μπισκότα.

Ωστόσο, οι βασικές παρασκευές έχουν εξαντληθεί σε κλασικές παρασκευές του κρύου cheesecake με κρέμα τυριού και με διαφορετικές επικαλύψεις. Το μάθημα αυτό στοχεύει στο να μας εκπαιδεύσει σε τρεις παραλλαγές, λιγότερο γνωστές, ωστόσο με βάθος γεύσης και τεχνικών που καθιστούν το αγαπημένο έδεσμα ένα πιο σύνθετο γλύκισμα με πολλές δυνατότητες. Σε αυτό το σεμινάριο ανακαλύπτουμε τεχνικές, γεύσεις και συνδυασμούς που εντυπωσιάζουν.

Δημιουργούμε cheesecake μαζί με τις συνοδευτικές τους σάλτσες φρούτων και ξηρών καρπών.

Το μάθημα αυτό στοχεύει στο να μας εκπαιδεύσει σε τρεις παραλλαγές, λιγότερο γνωστές, ωστόσο με βάθος γεύσης και τεχνικών που καθιστούν το αγαπημένο έδεσμα ένα πιο σύνθετο γλύκισμα με πολλές δυνατότητες. Το μάθημα αυτό προσφέρει μια ευκαιρία να εμβαθύνετε στην τέχνη της παρασκευής cheesecake με τρεις παραλλαγές που αντιπροσωπεύουν διαφορετικές παραδόσεις και τεχνικές. Κάθε παραλλαγή απαιτεί ακρίβεια και κατανόηση των υλικών και της διαδικασίας παρασκευής, προσφέροντας έτσι μια ευκαιρία για εκμάθηση και εμπέδωση νέων δεξιοτήτων. Με την εκμάθηση αυτών των παραλλαγών, αναμένεται να ενισχύσετε την γνώση σας στην ζαχαροπλαστική τέχνη και να εμπλουτίσετε το γαστρονομικό σας ρεπερτόριο με νέες και ανατρεπτικές γεύσεις.

Πρακτικές εφαρμογές: Αμερικάνικου τύπου NY | Ιαπωνικού τύπου | Γερμανικού τύπου, Käsekuchen

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Πα 31/05/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ ΖΥΜΕΣ

MERINGUE PINEAPPLE CAKE

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

29,90€

Τι πιο καλοκαιρινό από τον ανανά. Ένα τροπικό φρούτο, πλούσιο σε βιταμίνες και αντιοξειδωτικά. Το άρωμα του αναζωογονεί και είναι χαρακτηριστικό για την γλυκύτητα του χωρίς πολλές θερμίδες. Ο σεφ θα μας εκπαιδεύσει στο αφράτο παντεσπάνι, που με αυτό θα δημιουργήσουμε ένα εξαιρετικό γλυκό σε σχήμα ανανά.

Πλούσια κρέμα αρωματισμένη με το φρούτο και υφές από τα κομματάκια που θα συναντάμε σε κάθε μπουκιά. Εξωτερικά θα το γαρνίρουμε με μαρέγκα και με την τεχνική του blowtorch θα δημιουργήσουμε την αίσθηση του αληθινού ανανά. Ένα κέικ απόλαυση. Τι άλλο πιο καλοκαιρινό θα επιλέγατε?

Στόχος του σεμιναρίου είναι να αποδώσουμε στο μέγιστο την γεύση και τα αρώματα από όλα τα συστατικά του επιδορπίου, με τεχνικές σε κάθε στάδιο της.

Τεχνικές Επιδορπίου: Αρωματικό παντεσπάνι | Αρωματισμένη κρέμα με ανανά | Μαρέγκα | Blowtorch technique

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τρ 28/05/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 11:00 - 14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

TARTE MANGKO - MANTARINI

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Μια ακαταμάχητη τάρτα με την μοναδική γεύση του μάνγκο και τα αρώματα του μανταρινιού! Κλασικό δείγμα ζαχαροπλαστικής τέχνης με την βουτυράτη τάρτα να παίρνει τις γεύσεις από την ζύμη σαμπλέ, την άψογη κρέμα αμυγδάλου με φιστίκι και τα ψητά μάνγκο! Όσο απλό κι αν ακούγεται, οι τάρτες έχουν την τεχνοτροπία τους για να αποδώσουν τις επιθυμητές γεύσεις, έτσι πολλές φορές γίνονται συνθέτες χωρίς να το θέλουν.

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

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη σαμπλέ | Κρέμα αμυγδάλου με φιστίκι | γλασάζ μανταρίνι | ψητά μάνγκο

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας
ΜιχάληςΤύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

**Ελαχ. Συμμετοχή:
6**

Ημερομηνία: Πα 14/06/2024

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

Ώρα: 18:00 -21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

CAKES/ ΤΑΡΤΕΣ/ ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ ΖΥΜΕΣ

ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΣΕ ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

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

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

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

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ημερομηνία: Τε 26/06/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα : 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΔΡΟΣΕΡΗ ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΤΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

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 ζαχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Τε 05/06/2024

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 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 –Culinary Center & Cookery Club» **διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο** σε περίπτωση που:
 - 117 δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - 118 για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά **από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά**.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. 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.
- ✓ 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.



ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

