

Μαθήματα και Εκπαιδευτικά Προγράμματα

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΜΑΡΤΗΣ -ΑΠΡΙΛΗΣ 2026



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ και 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 Paypal, 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 και Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

Η καλύτερη ιδέα για ένα δώρο εμπειρίας που σίγουρα κάνει την διαφορά, είναι η δωροκάρτα για Μαθήματα Μαγειρικής. Προσφέρετε αυτή την μοναδική εμπειρία στο αγαπημένο σας πρόσωπο ή ακόμα καλύτερα εκπαιδεύετε μαζί για να δοκιμάσετε τις δυνάμεις σας σε μαγειρέματα γεμάτα νοστιμιές και δεξιότητες.

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

Κάντε την ημέρα των αγαπημένων σας προσώπων ξεχωριστή, χαρίζοντάς τους μία μοναδική εμπειρία! Επιλέξτε ανάμεσα από:

- μαθήματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής ή ζαχαροτεχνικής από το πρόγραμμα του μήνα
- κύκλους μαθημάτων μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, ζαχαροτεχνικής, σοκολάτας ή γευσιγνωσίας οι οποίοι παρέχουν δυνατότητα πιστοποίησης

Όροι

- Την περίοδο που αφορά υποχρεωτική λειτουργία με προ εκπαίδευση, η εξαργύρωση της δωροκάρτας γίνεται με webinars.
- Η δωροκάρτα διατίθεται κατόπιν προπληρωμής και ισχύει για 6 μήνες από την ημερομηνία αγοράς
- Σε περίπτωση που επιλέξετε κάποια από τις προγραμματισμένες δραστηριότητες του προγράμματός μας, η τιμή είναι η αναγραφόμενη
- Σε περίπτωση που θέλετε να κλείσετε μία ή δύο αίθουσες, η τιμή διαμορφώνεται κατόπιν συνεννόησης
- Η δωροκάρτα δεν ανταλλάσσεται με μετρητά.

ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

5 Εγγυήσεις Αριστείας για τα Μαθήματα Μαγειρικής

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

Κάρτα Μέλους (για ερασιτέχνες)

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.

Κάρτα Επαγγελματία (για επαγγελματίες εστίασης και φιλοξενίας)

Η δική σας πύλη στην επαγγελματική εξέλιξη!

- ✓ Εκπαιδευτείτε και Αναπτυχθείτε με ειδικά προνόμια σε μαθήματα και σεμινάρια.
- ✓ Αποκτήστε εκπώσεις και αναβαθμίσεις που σας φέρνουν πιο κοντά στην επιτυχία.
- ✓ Συνδεθείτε με κορυφαίους επαγγελματίες μέσα από ημερίδες, ομιλίες και networking.
- ✓ Εξελιχθείτε συνεχώς με πρόσβαση σε νέες τάσεις και τεχνικές.

👉 Ενισχύστε τις δεξιότητές σας – Αναβαθμίστε την καριέρα σας – Δημιουργήστε νέες συνεργασίες.

Η Κάρτα Επαγγελματία Εστίασης είναι το εργαλείο σας για να ξεχωρίσετε!

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center και Cookery Club

Λ. Βουλιαγμένης 299, 17343, Άγιος Δημήτριος, 1ος όροφος βρείτε μας στο χάρτη

ΤκαιF: +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 και Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ και ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Στην εστίαση, οι περισσότερες αποφάσεις λαμβάνονται υπό πίεση χρόνου και καθημερινής λειτουργίας. Τα εξατομικευμένα coaching sessions προσφέρουν τον χώρο και τη δομή για στρατηγική σκέψη πριν από την επόμενη κίνηση.

Απευθύνονται σε ιδιοκτήτες, FκαιB managers και επαγγελματίες που θέλουν καθαρή κατεύθυνση σε θέματα όπως μενού, ταυτότητα, εμπειρία πελάτη, λειτουργική οργάνωση ή ανάπτυξη νέας ιδέας.

Τι αποκομίζει κάποιος που κλείνει ένα coaching session:

- Σαφήνεια προτεραιοτήτων και ρεαλιστικό πλάνο δράσης.
- Εντοπισμό ασυνεπειών που επηρεάζουν κερδοφορία και εμπειρία.
- Στρατηγική οπτική πέρα από την καθημερινή διαχείριση.
- Πιο ώριμες, τεκμηριωμένες αποφάσεις με λιγότερο ρίσκο.
- Ενίσχυση συνοχής ανάμεσα σε ιδέα, ομάδα και αποτέλεσμα.

Κάθε συνεδρία είναι στοχευμένη, πρακτική και προσαρμοσμένη στη συγκεκριμένη επιχείρηση — με στόχο όχι απλώς τη βελτίωση, αλλά τη συνειδητή εξέλιξη.

- Ατομική συνεδρία καθοδήγησης | Διάρκεια: 60 λεπτά μινιμουμ
- Κόστος 120€ η ώρα.
- Σε περίπτωση συμμετοχής περισσότερων του ενός ατόμων από την ίδια επιχείρηση, η χρέωση για κάθε επιπλέον συμμετέχοντα διαμορφώνεται με μείωση 10%.

Ποια είναι η Λίλα Καραποστόλη...

Η Λίλα Καραποστόλη δραστηριοποιείται στον χώρο της γαστρονομίας, της εκπαίδευσης και του στρατηγικού σχεδιασμού επιχειρήσεων, με πολυετή εμπειρία στην ανάπτυξη και οργάνωση εγχειρημάτων στην ελληνική αγορά.

Η δουλειά της εστιάζει στη σύνδεση της ιδέας με τη λειτουργία και τη βιωσιμότητα. Συνδυάζει γαστρονομική γνώση, εκπαιδευτική εμπειρία και στρατηγική σκέψη, προσεγγίζοντας κάθε επιχείρηση με δομή, ρεαλισμό και κατανόηση της ελληνικής πραγματικότητας.

Έχει συνεργαστεί με ιδιοκτήτες και επαγγελματίες εστίασης, βοηθώντας τους να αποσαφηνίσουν την κατεύθυνσή τους και να ενισχύσουν τη συνοχή της επιχείρησής τους.

Στο coaching δημιουργεί ένα καθαρό πλαίσιο σκέψης, ώστε ο επαγγελματίας να λαμβάνει πιο συνειδητές και ευθυγραμμισμένες αποφάσεις.

ADVANCED και ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΚΡΕΑΤΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	65€	
<p>Η επιλογή οικονομικών κομματιών κρέατος στην επαγγελματική κουζίνα δεν είναι συμβιβασμός. Είναι συνειδητή στρατηγική. Στο μάθημα αυτό επιλέγουμε οικονομικά κρέατα που διαθέτουν τη δική τους γευστική ταυτότητα και δομή, κομμάτια με έντονο χαρακτήρα, υψηλό κολλαγόνο ή ιδιαίτερη μυϊκή σύσταση, τα οποία όταν διαχειριστούν σωστά αποδίδουν πιάτα βαθιάς γεύσης, σωστής υφής και υψηλής αντίληψης αξίας. Η γοητεία τους δεν βρίσκεται στην ευκολία, αλλά στη σωστή τεχνική προσέγγιση, όπου μέσα από ελεγχόμενες θερμικές επεξεργασίες, διαχείριση υγρασίας και κατανόηση της φυσιολογίας του κρέατος, τα οικονομικά κομμάτια μπορούν να δώσουν πιάτα αποδοτικά κοστολογικά, χωρίς καμία υποχώρηση στη γεύση.</p>			
<p>Το μάθημα επικεντρώνεται στη τεχνική διαχείριση χοιρινών μάγουλων, χοιρινού μπούτιου και μπούτιου κοτόπουλου, ξεκινώντας από τη μυϊκή δομή και το κολλαγόνο και καταλήγοντας στην επιλογή της κατάλληλης μεθόδου (brine, sous vide, μπρεζέ, ελεγχόμενο ψήσιμο). Οι τεχνικές εφαρμόζονται σε: μάγουλα κρασάτα με κάστανα, χοιρινό μπούτι με σάλτσα εσπεριδοειδών και κοντοσούβλι κοτόπουλου με πίκλες και ρομέσκο, με έμφαση σε υφή, υγρασία και ισορροπία γεύσης. Ο σεφ αποκτά έλεγχο θερμοκρασίας και απόδοσης, μειώνει απώλειες και εντάσσει οικονομικά κομμάτια στο μενού με υψηλή γευστική αξία και βιώσιμη κοστολόγηση.</p> <p>Στα χοιρινά μάγουλα εφαρμόζονται τεχνικές brine, sous vide και μπρεζέ, με πρακτική εφαρμογή σε χοιρινά μάγουλα κρασάτα με κάστανα και σταφίδες, αναλύοντας υφή και δέσιμο σάλτσας.</p> <p>Στο χοιρινό μπούτι εξετάζονται οι τεχνικές ψησίματος και η εισαγωγή στις σάλτσες, με εφαρμογή σε χοιρινό μπούτι σε φέτες με σάλτσα εσπεριδοειδών και έμφαση σε σωστή ξεκούραση και καθαρή κοπή.</p> <p>Στα μπούτια κοτόπουλου γίνεται εισαγωγή στις μαρινάδες και στη συνολική διαχείριση κρεάτων, καθώς και σε τεχνικές σαλαμούρας και sous vide με βάση τις ιδιαιτερότητες των πουλερικών, μέσα από κοντοσούβλι κοτόπουλο με πίκλες κρεμμυδιού, σάλτσα ρομέσκο και χειροποίητες πίτες.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χοιρινά μάγουλα κρασάτα με κάστανα και σταφίδες • Χοιρινό μπούτι σε φέτες με σάλτσα εσπεριδοειδών • Κοντοσούβλι κοτόπουλο με πίκλες κρεμμύδι και σάλτσα ρομέσκο με χειροποίητες πίτες 			
Εκπαιδευτής Chef: Αλμπαντίδης Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 9/03/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

ADVANCED και ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ TERROIR****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55,00€**

Ένα μενού γευσιγνωσίας ελληνικού terroir, που παντρεύει σπάνιες τοπικές ύλες και παραδοσιακές τεχνικές με τη σύγχρονη φιλοσοφία του fine dining. Κάθε πιάτο χτίζει μια εμπειρία που συνδυάζει την αυθεντικότητα της ελληνικής κουζίνας με ακρίβεια και αισθητική.

Η ελληνική κουζίνα βρίσκεται ξανά στο επίκεντρο της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής· η ζήτηση για μενού με ταυτότητα και έντονο terroir μεγαλώνει, ενώ οι πελάτες αναζητούν εμπειρίες που παντρεύουν την αυθεντικότητα με τη σύγχρονη αισθητική. Το μάθημα προσφέρει τη δυνατότητα να προσεγγίσουμε ξανά κλασικές παρασκευές – όπως ο τραχανάς, το γιουβέτσι ή το μεδούλι – με φρέσκια, δημιουργική ματιά.

Στόχος του μαθήματος:

- 1) Να εμβαθύνουμε στη φιλοσοφία της ελληνικής κουζίνας του terroir, αναδεικνύοντας τοπικές ύλες με σύγχρονη προσέγγιση.
- 2) Να εξασκηθούμε σε τεχνικές σιγομαγειρέματος και braising, που αναδεικνύουν την ένταση του κρέατος και τη σύνδεση με ζυμαρικά.
- 3) Να μελετήσουμε την αξιοποίηση προϊόντων υψηλής γευστικής έντασης (μεδούλι, παστό χοιρινό, γίδα, καπνιστή πανσέτα) σε συνδυασμό με παραδοσιακά δημητριακά και τυριά.
- 4) Να κατανοήσουμε πώς η παράδοση των comfort πιάτων (τραχανάς, πέτουρα, γιουβέτσι) μπορεί να αναδειχθεί μέσα από την αισθητική και την ακρίβεια του fine dining.
- 5) Να καλλιεργήσουμε δεξιότητες παρουσίασης και plating, ώστε τα πιάτα να λειτουργούν ως ολοκληρωμένη γευσιγνωσία υψηλού επιπέδου.
- 6) Βαθύτερη γνώση προϊόντων ελληνικού terroir και πώς αυτά μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για δημιουργικά πιάτα fine dining.

Μέσα από την εκπαίδευση στις τεχνικές σιγομαγειρέματος, στη χρήση παστών και καπνιστών στοιχείων και στον συνδυασμό τους με παραδοσιακά ζυμαρικά και τυριά, ο επαγγελματίας αποκτά δεξιότητες που του επιτρέπουν να μετατρέψει το comfort της ελληνικής γεύσης σε fine dining πρόταση. Παράλληλα, μαθαίνει να αναδεικνύει την εποχικότητα και την τοπικότητα των υλικών, προσφέροντας πιάτα που απαντούν στις σημερινές απαιτήσεις για βιωματική, ουσιαστική κουζίνα.

Το μάθημα δεν είναι απλώς μια πρακτική εξάσκηση σε συνταγές, αλλά ένα εργαλείο για να χτίσει κανείς μενού με ισχυρή εμπορική αξία και μοναδική ταυτότητα!

Πρακτικές εφαρμογές: Φρυγανισμένο ψωμί με μοσχαρίσιο μεδούλι | Τραχανάς με παστό χοιρινό, κρέμα φέτας και καπνιστό μπούκοβο | Κεφτεδάκια προβατίνας με μακαρούνες και ανεβατό | Γιουβέτσι με σάλτσα ψητής τομάτας και καπνιστή πανσέτα

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Ημερομηνία: Πε 19/03/2026

Ώρα: 17:00 -21:00 (±30 λεπτά)

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Μεθοδολογία:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 55€

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Επίπεδο: Advanced

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Μόνο με προ
πληρωμή

**-10% Μόνο με
κάρτα
επαγγελματία**

ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΣΟΥΠΕΣ ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΟΜΗ & ΥΦΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Οι σύγχρονες σούπες ξεφεύγουν πια από την έννοια του απλού comfort food. Δεν είναι μόνο ζεστές, θρεπτικές και καθησυχαστικές, αλλά αποτελούν πιάτα με σύνθετη δομή, όπου κάθε στοιχείο –η υφή, η θερμοκρασία, η ένταση των γεύσεων– παίζει καθοριστικό ρόλο στη συνολική εμπειρία. Η δημιουργία μιας βελουτέ, για παράδειγμα, δεν σταματά στη βελούδινη υφή· μπορεί να μετατραπεί σε πλήρες fine dining πιάτο όταν εμπλουτιστεί με αφρό, τραγανές υφές, αρωματικά έλαια ή οξύτητες που ισορροπούν τη γεύση.</p> <p>Στο μάθημα αναλύουμε πώς μια φαινομενικά απλή συνταγή μπορεί να αποκτήσει πολυεπίπεδη ταυτότητα μέσα από τεχνικές σταθεροποίησης και δημιουργικής γαρνιτούρας. Μαθαίνουμε πώς να «χτίζουμε» μια σούπα σε στρώσεις, με κεντρικό και περιφερειακό στοιχείο, με θερμοκρασίες που αλληλεπιδρούν, και με υφές που προσθέτουν έκπληξη σε κάθε κουταλιά. Η προσέγγιση είναι απόλυτα τεχνική αλλά και γευστική, με έμφαση στην ακρίβεια, τη λεπτομέρεια και την αισθητική παρουσίαση. Έτσι, οι σούπες γίνονται όχι απλώς πρώτο πιάτο, αλλά υπογραφή σε ένα μενού υψηλής γαστρονομίας.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της δομής μιας βελουτέ και η δημιουργία πιάτων με πολλαπλή υφή, μέσα από τον συνδυασμό αφρού και τραγανών στοιχείων. Εξετάζουμε πώς σταθεροποιητές όπως η πατάτα, τα αμυλώδη, το βούτυρο ή οι ξηροί καρποί συμβάλλουν στη σωστή υφή της βελουτέ, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύουμε τη γεύση και την ένταση μέσα από αρωματικές βάσεις, έλαια και διακριτικά οξέα.</p> <p>Οι συμμετέχοντες εξασκούνται στις τεχνικές δημιουργίας αφρών με σιφόν ή με ανάδευση, ανάλογα με τη βάση, και μαθαίνουν να ενσωματώνουν τραγανά στοιχεία όπως crumble, chips, φρυγανισμένα σιτηρά ή ξηρούς καρπούς. Η σύνθεση του πιάτου με layering, η ισορροπία θερμοκρασιών και η επιλογή του κεντρικού και περιφερειακού στοιχείου ολοκληρώνουν την εκπαίδευση, δίνοντας έμφαση στην αισθητική και τη γευστική αρμονία.</p> <p>Παράλληλα, το μάθημα εμπλουτίζεται με τεχνικές αρτοποιίας, καθώς δημιουργούμε ιταλική ζύμη με ελιές, ιδανική για pairing και για να αναδείξει τη γαστρονομική εμπειρία που προσφέρει μια καλοδουλεμένη βελουτέ.</p>			
<p>Τεχνικές που εξασκούμαστε</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βελουτέ: δομή με σταθεροποιητές (πατάτα, αμυλώδη, βούτυρο, ξηροί καρποί) • Γεύση και ένταση: χρήση αρωματικών βάσεων, ελαίων και ελαφριών οξέων • Αφροί: τεχνικές με σιφόν ή ανάδευση, ανάλογα με τη βάση • Τραγανά στοιχεία: crumble, chips, φρυγανισμένα σιτηρά ή ξηροί καρποί • Σύνθεση πιάτου: layering, θερμοκρασίες, κεντρικό–περιφερειακό στοιχείο • Αρτοποιία συνοδευτικών: ιταλική ζύμη με ελιές για pairing 			
<p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <p>Πρώτο Πιάτο: Κρέμα καρότου με τζίντζερ, crumble καρδιού και γιαούρτι Κυρίως: Σούπα πράσου και πράσινου μήλου με καβουρδισμένα φουντούκια Γαρνιτούρα: Τσιπς πατάτας με αρωματισμένο αλάτι Συνοδευτικό: Pane con olive (ζύμη νότιας Ιταλίας)</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 3/3/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΧΑΜΗΛΟΥ ΓΛΥΚΑΙΜΙΚΟΥ ΔΕΙΚΤΗ	WEBINAR	25€	
<p>Η μαγειρική χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη δεν βασίζεται σε στερήσεις, αλλά σε σωστή τεχνική. Ο τρόπος μαγειρέματος, η θερμοκρασία, η υγρασία και η ισορροπία λιπαρών και οξέων επηρεάζουν άμεσα τη γλυκαιμική απόκριση, τη γεύση και την υφή του πιάτου.</p> <p>Το webinar εστιάζει σε μαγειρικές πρακτικές που επιτρέπουν τη δημιουργία ισορροπημένων πιάτων με καθαρή γεύση, χωρίς προσθήκη ζάχαρης και με σεβασμό στις πρώτες ύλες. Το μάθημα βασίζεται στην τεχνική γνώση και όχι σε διαιτολογικούς περιορισμούς.</p> <p>Στόχος του webinar είναι η κατανόηση και εφαρμογή τεχνικών που συμβάλλουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • στον έλεγχο της γλυκαιμικής απόκρισης μέσω της μαγειρικής τεχνικής, • στη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών και ήπιων μεθόδων, • στο στεγνό μαγείρεμα για συμπύκνωση γεύσης χωρίς περιττά σάκχαρα, • στην ισορροπία οξέων και λιπαρών ως βασικό εργαλείο γεύσης. <p>Μέσα από πρακτικά παραδείγματα αναδεικνύεται ο ρόλος τεχνικών όπως ο ατμός, το ελεγχόμενο ψήσιμο και το σωτάρισμα χωρίς υγρά, με στόχο τη διατήρηση της υφής και της γευστικής ισορροπίας. Παράλληλα, παρουσιάζονται μαρινάδες και βινεγκρέτ χωρίς ζάχαρη, καθώς και οι παράγοντες που επηρεάζουν τον γλυκαιμικό δείκτη κατά το μαγείρεμα.</p> <p>Η γνώση εφαρμόζεται άμεσα μέσα από την παρουσίαση τριών χαρακτηριστικών πιάτων χαμηλού γλυκαιμικού φορτίου και ολοκληρώνεται με πρακτικά tips, παραλλαγές και απαντήσεις σε ερωτήσεις, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορούν να αξιοποιήσουν τις τεχνικές τόσο στην καθημερινή όσο και στην επαγγελματική κουζίνα, χωρίς απώλεια απόλαυσης.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Κοτόπουλο γεμιστό στον ατμό Κινόα με μυρωδικά και δροσερά λαχανικά (Ταμπουλέ) Μεσογειακό Low GL Bowl Σολομού με λεμονάτο γιαούρτι			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 11/03/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

RAINBOW	WEBINAR	20€	
<p>Το ριζότο αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και εμπορικά πιάτα της σύγχρονης κουζίνας. Η επιτυχία του, όμως, δεν εξαρτάται μόνο από τη συνταγή, αλλά από την τεχνική, τον έλεγχο και τη δημιουργική προσέγγιση. Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στο πώς ένα κλασικό ριζότο μπορεί να αποκτήσει χαρακτήρα, προσωπικότητα και έντονη οπτική ταυτότητα, χωρίς να χάνει τη γευστική του ισορροπία.</p> <p>Αναδεικνύει πώς τα χρώματα της φύσης μπορούν να ενσωματωθούν στο ριζότο με τεχνική ακρίβεια και αισθητική συνοχή. Μέσα από τέσσερις διαφορετικές παρασκευές, οι συμμετέχοντες εξασκούνται στη δημιουργία ριζότο με σπανάκι, μελάνι σουπιάς, κρόκο Κοζάνης και παντζάρι, κατανοώντας πότε και πώς προστίθεται κάθε στοιχείο ώστε να διατηρείται η υφή, η γεύση και η ισορροπία του πιάτου.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η πλήρης κατανόηση της τεχνικής του ριζότο: από τη σωστή προετοιμασία του ρυζιού και τον έλεγχο των υγρών, μέχρι τη δημιουργία χυλωμένης υφής που παραμένει κρεμώδης και καθαρή, ποτέ λασπωμένη. Παράλληλα, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στον φυσικό χρωματισμό του πιάτου, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες που προσφέρουν τόσο ένταση χρώματος όσο και βάθος γεύσης.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Risotto με σπανάκι Risotto nero Risotto με κρόκο κοζάνης Risotto με παντζάρι</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 01/04/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΠΟΧΙΑΚΑ -ΠΑΣΧΑ-ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

ΤΣΙΠΟΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Το τσίπουρο απαιτεί συνοδεία που αναδεικνύει τη γευστική του ένταση και ισορροπεί τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. Οι τσιπουρομεζέδες δεν είναι απλώς μικρά πιάτα· είναι μια εμπειρία, ένας γαστρονομικός κώδικας που στηρίζεται στη σωστή επιλογή υλικών, στην τεχνική εκτέλεση και στην ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας, οξύτητας και αρωμάτων. 5 συνταγές με τις τεχνικές εκτελέσεις τους γεμίζουν αρώματα και μας χαρίζουν έμπνευση για να δημιουργήσουμε δημιουργικά πιάτα. Στο μικροσκόπιο του σεφ, αυθεντικές δημιουργίες και ποιοτικά υλικά, προσφέρουν μία πρόταση σεβρισίματος για τους μερακλήδες της γεύσης. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στις γευστικές αρχές που καθορίζουν την επιτυχία ενός τσιπουρομεζέ, εξερευνώντας τεχνικές τηγανίσματος, μαρινάδων και ισορροπίας γεύσεων. Η έμφαση δίνεται στη σωστή διαχείριση πρώτων υλών και στις συνδυαστικές τεχνικές που αναδεικνύουν τα θαλασσινά μέσα από αρωματικά στοιχεία και υφές.</p>			
<p>Κατανόηση της αλληλεπίδρασης μεταξύ αλκοόλ, αλμυρότητας και οξύτητας για την απόλυτη εμπειρία τσιπουρομεζέ, τεχνικές τηγανίσματος και κουρκουτιού για τραγανότητα και ισορροπημένο άρωμα, χρήση μπαχαρικών και αρωματικών στοιχείων (γλυκάνισος, πορτοκάλι, σκόρδο, καυτερές πιπεριές) για βάθος γεύσης, σύνθεση ισορροπημένων πιάτων με στοιχεία οξύτητας (λάχανο τουρσί) και λιπαρότητας (καπνιστό χέλι, τηγανητά μύδια, δημιουργία σύγχρονων εκδοχών παραδοσιακών μεζέδων με τεχνική αρτιότητα και προσοχή στη λεπτομέρεια.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Χταπόδι τηγανιτό με φινόκιο, μάραθο, τσίπουρο και πορτοκάλι Τραγανά πιττάκια με μελάνι σουπιάς γεμιστά με καπνιστό χέλι Μύδια τηγανιτά με κουρκούτι αρωματισμένο με γλυκάνισο, σκόρδο και τσίπουρο Χτένια με πικάντικη σάλτσα πάπρικας Λάχανο τουρσί και καυτερές πιπεριές και σκόρδο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 31/3/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Basic *δεν ανήκει στο πακέτο της προσφοράς για basic =150€	

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΠΟΧΙΑΚΑ -ΠΑΣΧΑ-ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Η δημιουργία ενός ισορροπημένου μενού απαιτεί τη σωστή διαχείριση των υλικών, την προσεκτική εναλλαγή υφών και γεύσεων, καθώς και την τεχνική ακρίβεια στην εκτέλεση κάθε πιάτου. Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν την τέχνη της σύνθεσης ενός ολοκληρωμένου γεύματος, όπου τα φρέσκα υλικά και τα αρωματικά στοιχεία αναδεικνύονται μέσα από σύγχρονες και παραδοσιακές τεχνικές μαγειρικής.</p> <p>Το μενού ξεκινά με μια δροσερή σαλάτα, όπου η τραγανότητα του αγγουριού και των ξηρών καρπών ισορροπεί με την ήπια αψάδα της ρόκας και τη δροσιά του μάραθου, ενώ το dressing εσπεριδοειδών προσθέτει ένταση και αρωματική πολυπλοκότητα. Στη συνέχεια, η πίτα με πράσα, ανθότυρο και θυμάρι εστιάζει στη σωστή διαχείριση της γέμισης και της ζύμης, προσφέροντας μια αρμονική γευστική εμπειρία με ήπια γλυκύτητα από τα πράσα και αρωματική ισορροπία από τα βότανα.</p> <p>Το αρνάκι ψητό με αρωματικά βότανα και πουρέ από καρότο και πατάτα αποτελεί το κεντρικό πιάτο του μενού, δίνοντας έμφαση στις τεχνικές αργού ψησίματος, ώστε το κρέας να διατηρεί τρυφερότητα και πλούσια γεύση, ενώ ο πουρέ προσφέρει μια βελούδινη, γλυκιά αντίθεση στο συνολικό αποτέλεσμα.</p> <p>Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν την ισορροπία γεύσεων και υφών μέσα από μια προσεκτικά σχεδιασμένη αλληλουχία πιάτων.</p> <p>Στοχεύουμε στην κατανόηση της σωστής οργάνωσης και εκτέλεσης ενός ολοκληρωμένου κυριακάτικου μενού, με έμφαση στην ισορροπία γεύσεων, υφών και χρονισμού. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να διαχειρίζονται πολλαπλές παρασκευές ταυτόχρονα, πώς να συνδυάζουν εποχικά υλικά με αρμονία και πώς να δομούν ένα τραπέζι που έχει ροή από το πρώτο πιάτο έως το επιδόρπιο.</p> <p>Παράλληλα, στοχεύουμε στην ενίσχυση πρακτικών δεξιοτήτων: σωστό ψήσιμο κρέατος, διαχείριση ζύμης και γέμισης, ισορροπία σε dressing και σάλτσες, καθώς και δημιουργία βελούδινων υφών. Το τελικό ζητούμενο είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν αυτοπεποίθηση στην οργάνωση ενός πλήρους γεύματος, ικανού να εντυπωσιάσει χωρίς περιττή πολυπλοκότητα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Σαλάτα με αγγούρι, μάραθος, ρόκα, φέτα και ξηροί καρποί με dressing εσπεριδοειδών Τάρτα με πράσα, ανθότυρο και θυμάρι Αρνάκι ψητό με αρωματικά βότανα και πουρέ από καρότο και πατάτα Ανάλαφρη κρέμα λεμονιού με ανθότυρο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 2/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Basic	

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΠΟΧΙΑΚΑ -ΠΑΣΧΑ-ΝΗΣΤΙΣΙΜΑ

ΝΕΟ-ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Τα γεμιστά αποτελούν εμβληματικό πιάτο της ελληνικής κουζίνας, όμως στη σύγχρονη γαστρονομία επαναπροσδιορίζονται μέσα από νέες πρώτες ύλες και πιο εξελιγμένες τεχνικές. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε πώς οι φακές, ο τραχανάς ή η κινόα μπορούν να δώσουν άλλη διάσταση σε παραδοσιακά γεμιστά, προσφέροντας πιάτα με αυθεντικότητα και ταυτόχρονα σύγχρονη γεύση.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο παραδοσιακές παρασκευές μπορούν να εμπλουτιστούν με νέες γεμίσεις και να αναδειχθούν μέσα από σύγχρονες τεχνικές ψησίματος. Ειδική έμφαση δίνεται στο ψήσιμο σε φούρνο που χαρίζει γευστικό βάθος, γλυκύτητα και μοναδική υφή στα λαχανικά. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς ένα κλασικό ελληνικό πιάτο μπορεί να μεταμορφωθεί σε προτάσεις που συναντούν τις ανάγκες της σύγχρονης κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο, τα γεμιστά δεν παραμένουν μόνο μια «οικεία» επιλογή, αλλά γίνονται και γαστρονομική εμπειρία με χαρακτήρα που ξεχωρίζει.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Γεμιστές πιπεριές και κρεμμύδια με φακές και καπνιστή πάπρικα Γεμιστάμανιτάρια portobello με τραχανά Γεμιστές τομάτες με κινόα, σταφίδες και κουκουνάρι</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Μ.Δ 6/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 17:30-21:00/30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΠΑΣΧΑ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ ΜΕ ΝΕΑ ΜΑΤΙΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Το πασχαλινό τραπέζι είναι ίσως η πιο ζεστή, γεμάτη στιγμή της ελληνικής κουζίνας. Μυρωδιές από αρνί, πατάτες στον φούρνο, λαχανικά που ψήνονται αργά και γλυκά που μοσχοβολούν πορτοκάλι. Σε αυτό το μάθημα αφοσιωνόμαστε στην παράδοση — τη φροντίζουμε καλύτερα. Μαθαίνουμε πώς να κάνουμε τα γνώριμα πιάτα πιο σωστά, πιο ζουμερά, πιο ισορροπημένα και πιο όμορφα στο σερβίρισμα, χωρίς να χάσουν τον αυθεντικό τους χαρακτήρα.</p>			
<p>Η προσέγγιση είναι πρακτική, απλή και εφαρμόσιμη. Δουλεύουμε με υλικά που όλοι αγαπάμε και βρίσκουμε εύκολα, αλλά τα χειριζόμαστε με περισσότερη γνώση: πώς ψήνουμε το αρνί για να μείνει ζουμερό, πώς δίνουμε στα λαχανικά ρόλο πρωταγωνιστή και όχι “συμπλήρωμα”, πώς κάνουμε τις πατάτες τραγανές απ’ έξω και σωστά μαγειρεμένες μέσα. Είτε μαγειρεύετε για το οικογενειακό τραπέζι είτε θέλετε να εξελίξετε τη σκέψη σας στη μαγειρική, το μάθημα αυτό σας δίνει σιγουριά και καθαρή κατεύθυνση.</p>			
<p>Στόχος είναι να καταλάβουμε πώς ένα παραδοσιακό πασχαλινό μενού μπορεί να γίνει πιο σύγχρονο και ελαφρύ, χωρίς υπερβολική λιπαρότητα και χωρίς σπατάλη κόστους. Δίνουμε σημασία στη σωστή θερμοκρασία, στην κοπή, στον έλεγχο υγρασίας και στην ισορροπία γεύσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα πασχαλινό τραπέζι πλούσιο αλλά προσεγμένο, γιορτινό αλλά όχι βαρύ — ένα τραπέζι που χαίρεσαι να μοιράζεσαι.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ψητά καρότα και παστινάκι με κρέμα γιαουρτιού–ταχινιού και τραγανό φουντούκι • Αρνίσια σπάλα ρολό με μυρωδικά και σωστή σάλτσα ταψιού • Πατάτες baby με λεμόνι, σκόρδο και φρέσκα μυρωδικά • Πορτοκαλόπιτα αναποδογυριστή με γιαούρτι μαστίχας 			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Μ.Τρ 7/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice 12

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ VEGAN ΑΥΓΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€
<p>Η σύγχρονη γαστρονομία δεν περιορίζεται πλέον σε παραδοσιακές πρώτες ύλες. Εξελίσσεται μέσα από καινοτόμες τεχνικές που δίνουν νέες μορφές σε κλασικές παρασκευές. Σε αυτό το πλαίσιο, τα vegan αυγά αποτελούν μια δεξιότητα με ιδιαίτερη βαρύτητα: δεν είναι απλώς εναλλακτική, αλλά γαστρονομικό εργαλείο που επαναπροσδιορίζει το brunch και αναβαθμίζει τη φυτική κουζίνα σε υψηλό επίπεδο.</p> <p>Στο εξειδικευμένο αυτό σεμινάριο, οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται σε προηγμένες τεχνικές φυτικής γαστρονομίας:</p> <ul style="list-style-type: none">  Μέθοδος απόδοσης γεύσης και υφής  Σφαιροποίηση  Σωστή δομή και υφή χωρίς πηκτίνες  Ισορροπία γεύσεων με καρυκεύματα και αρωματικά  Παρασκευή φυτικών emulsion sauces, όπως η vegan hollandaise <p>Η εκπαίδευση δίνει έμφαση στη μετατροπή κλασικών παρασκευών αυγού σε plant-based εκδοχές, με πλήρη σεβασμό στην αισθητική, την υφή και την απόλαυση.</p> <p>Το μάθημα δεν περιορίζεται σε μια δημιουργική εμπειρία· λειτουργεί ως εργαλείο διαφοροποίησης και εξέλιξης, καθώς η γνώση των vegan «αυγών» αποτελεί σήμερα αναγκαιότητα για κάθε κουζίνα που θέλει να παραμείνει σύγχρονη, ανταγωνιστική και καινοτόμα.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση και εφαρμογή προηγμένων τεχνικών φυτικής γαστρονομίας με αφετηρία τις κλασικές παρασκευές αυγού.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στη δημιουργία vegan omelette, scrambled, sunny side up και benedict με hollandaise, αποκτώντας πρακτική γνώση που τους επιτρέπει να αναπαράγουν με ακρίβεια τη γεύση, την υφή και την εμφάνιση του αυγού μέσα από φυτικά συστατικά.</p> <p>Παράλληλα, θα εμβαθύνουν στις αρχές της σωστής υφής, του ισορροπημένου αρωματισμού και της τεχνικής παρουσίασης, ώστε να μπορούν να εντάξουν τα vegan αυγά τόσο σε καθημερινά πιάτα όσο και σε επαγγελματικά brunch ή fine dining μενού. Το μάθημα στοχεύει να δώσει στους συμμετέχοντες εργαλεία διαφοροποίησης και καινοτομίας, σε έναν χώρο της γαστρονομίας που αναπτύσσεται ραγδαία και αποτελεί πλέον απαίτηση της αγοράς.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές :			
<ul style="list-style-type: none"> • Vegan Ομελέτα • Vegan Scrambled Αυγά • Vegan Sunny Side Up Αυγά • Vegan Αυγά Benedict με Hollandaise 			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 5/3/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

ΝΗΣΤΕΙΑ ΑΛΛΙΩΣ THE ART OF VEGETARIAN EASTER 4-COURSE FINE DINING MENU 	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90 €	
<p>Η νηστεία δεν είναι στέρηση. Είναι τεχνική πρόκληση. Σε αυτό το premium μάθημα επαναπροσδιορίζουμε το πασχαλινό τραπέζι μέσα από σύγχρονες vegetarian προσεγγίσεις υψηλής γαστρονομίας, όπου τα λαχανικά αποκτούν πρωταγωνιστικό ρόλο και η τεχνική αναδεικνύει βάθος, σώμα και ένταση χωρίς την παρουσία κρέατος. Δουλεύουμε με μεθόδους που χτίζουν umami, δομή και πολυπλοκότητα: σωστή καραμελοποίηση, ελεγχόμενη αντίδραση Maillard, γαλακτωματοποιήσεις, διαχείριση πρωτεϊνικής δομής φυτικών υλικών και ισορροπία γλυκύτητας-οξύτητας στα επιδόρπια.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πώς δημιουργούμε ένταση και umami χωρίς ζωικές πρωτεΐνες • Τον έλεγχο καραμελοποίησης και browning σε λαχανικά υψηλής υγρασίας • Τη δημιουργία σταθερών γαλακτωματοποιημένων σαλτσών με καθαρό γευστικό προφίλ • Τη μετατροπή ενός νησίσιμου μενού σε premium, εστιατορική εμπειρία <p>Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν αντιμετωπίζει τη νηστεία ως «εναλλακτικό μενού», αλλά ως δημιουργικό πεδίο τεχνικής αρτιότητας και σύγχρονης αισθητικής, κατάλληλο για fine dining εφαρμογή ή αναβάθμιση εποχιακού καταλόγου.</p>			
<p>Καραμελωμένο πράσο και αγκινάρα κονφί με κρέμα φάβας, λάδι άγριου μάραθου και τραγανό ρεβίθι</p> <p>Αγροτική σούπα ρεβιθιού με ψητή κολοκύθα δύο υφών, brown butter φουντουκιού και αφρό ταχινιού</p> <p>Κουνουπίδι steak με glaze καπνιστής πάπρικας, πουρέ λευκού ταχινιού και demi-glace λαχανικών</p> <p>Τάρτα σιμιγδαλιού με κρέμα ελαιολάδου, καραμελωμένα blood orange και crumble αμυγδάλου</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 24/03/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN / PLANT-BASED

VEGAN ΠΡΩΤΕΪΝΗ & ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ Β' 	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Το μάθημα αυτό επικεντρώνεται στην πρακτική αξιοποίηση vegan υποκατάστατων κρέατος και την ένταξή τους σε πιάτα με υψηλή γαστρονομική αξία. Στόχος είναι να μάθουμε πώς μπορούμε να αποδώσουμε τις χαρακτηριστικές umami γεύσεις του κρέατος μέσα από εναλλακτικές πρώτες ύλες, όπως τα όσπρια, οι ξηροί καρποί, τα δημητριακά και το σείτάν.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα εξασκηθούν στη διαχείριση της πρώτης ύλης με τρόπο που να προσομοιάζει τη γευστική εμπειρία του κρέατος, διατηρώντας παράλληλα την απόλαυση και την αισθητική παρουσίαση του πιάτου.</p>			
<p>Μέσα από στοχευμένες τεχνικές, θα κατανοήσουν πώς να δημιουργούν πιάτα που δεν λειτουργούν ως «αντίγραφα», αλλά ως αυτόνομες, ολοκληρωμένες προτάσεις. Η εκπαίδευση περιλαμβάνει τη σύνδεση υφής–γεύσης–παρουσίασης, δίνοντας γνώσεις για να αξιοποιηθούν οικονομικά και προσιτά υλικά σε advanced δημιουργίες που μπορούν να σταθούν ισότιμα σε μενού. Έτσι, η vegan κουζίνα παρουσιάζεται όχι ως περιορισμός, αλλά ως μια γαστρονομική πρόκληση που διευρύνει τη δημιουργικότητα του μάγειρα.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες την τεχνική επάρκεια, ώστε να δουλεύουν με vegan υποκατάστατα κρέατος, αποδίδοντας γεύση, υφή και παρουσίαση αντίστοιχη με εκείνη των ζωικών πρώτων υλών.</p>			
<p>Με την ολοκλήρωση, θα έχουν τη γνώση να δημιουργούν πιάτα με ένταση και βάθος γεύσης, να χειρίζονται σωστά τις φυτικές πρώτες ύλες ώστε να προσφέρουν ικανοποιητική υφή και να παρουσιάζουν συνταγές που συνδυάζουν δημιουργικότητα, απόλαυση και εμπορική δυναμική σε ένα επαγγελματικό μενού.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές : Πρώτο Πιάτο: Ρεβυθοσαλάτα με λάδι τρούφας και καβουρδισμένο καρύδι Κυρίως: Vegan "μπριζόλα" με σείτάν και σάλτσα miso–εσπεριδοειδών Συνοδευτικό: Πουρές σελινόριζας με λάδι μαϊντανού Γλυκό: Cheesecake με κάσιους και βάση από ξηρούς καρπούς</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 23/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - VEGAN | PLANT-BASED

ΛΕΥΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: ΑΝΟΙΞΗ ΣΕ ΛΕΥΚΟΥΣ ΤΟΝΟΥΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90 €	
<p>Η άνοιξη αποτυπώνεται εδώ μέσα από μια μονοχρωματική, λευκή παλέτα που αναδεικνύει την ουσία της πρώτης ύλης. Κουνουπίδι, λευκά σπαράγγια, σελινόριζα και πατάτα μεταμορφώνονται μέσα από ελεγχόμενη καραμελοποίηση, κονφί, γαλακτωματοποιήσεις και ήπιες εκχυλίσσεις, αποδεικνύοντας ότι η λεπτότητα μπορεί να είναι βαθιά και σύνθετη. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να συνθέτουν πιάτα υψηλής αισθητικής βασισμένα σε τονική συνοχή, να αναδεικνύουν φυσική γλυκύτητα και καθαρότητα γεύσης και να εφαρμόζουν τεχνικές που προσφέρουν δομή, βάθος και ισορροπία. Το αποτέλεσμα είναι μια fine dining προσέγγιση της άνοιξης, όπου η λευκή απόχρωση γίνεται εργαλείο δημιουργίας και όχι περιορισμός.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε πώς χτίζεται ένταση σε “ήσυχες” πρώτες ύλες, πώς διατηρείται το φυσικό τους χρώμα και πώς αναπτύσσεται umami χωρίς υπερβολή. Εστιάζουμε στη διαχείριση υγρασίας, στον έλεγχο Maillard χωρίς σκουρόχρωμα, στη δημιουργία βελούδινων πουρέδων και σταθερών αφρών, καθώς και στη σωστή χρήση βουτύρου, ξηρών καρπών και λευκών αρωματικών στοιχείων ώστε να λειτουργούν υποστηρικτικά και όχι κυριαρχικά.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <ul style="list-style-type: none">  Κουνουπίδι ψημένο, κρέμα κουνουπιδιού και καβουρντισμένο φουντούκι  Βελούδινη κρέμα λευκού σπαραγγιού με βούτυρο αμυγδάλου και λευκό πιπέρι  Σελινόριζα κονφί, πουρές σελινόριζας και λάδι λευκού μανιταριού  Πατάτες ατμού, αφρός γάλακτος και άρωμα μοσχοκάρυδου 			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 29/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΜΕ ΖΥΜΑΡΙΚΑ	WEBINAR	20€	
<p>Ο συνδυασμός θαλασσινών με ζυμαρικά αποτελεί ένα από τα πιο απαιτητικά και ταυτόχρονα πιο εντυπωσιακά πεδία της σύγχρονης κουζίνας. Η επιτυχία δεν βασίζεται στη σύνθετη πρώτη ύλη, αλλά στη διαχείριση, στο timing και στο δέσιμο της σάλτσας. Εστιάζουμε στην τεχνική προσέγγιση των θαλασσινών και στη σωστή ένταξή τους στα ζυμαρικά, ώστε το αποτέλεσμα να είναι καθαρό, ισορροπημένο και γεμάτο γεύση. Ολοκληρώνοντας το webinar, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει σαφή τεχνική κατανόηση των ζυμαρικών με θαλασσινά, θα μπορούν να αναπαράγουν πιάτα με επαγγελματική συνέπεια και να προσαρμόζουν τις τεχνικές σε διαφορετικές πρώτες ύλες και εποχικότητα.</p> <p>Ο εκπαιδευτικός στόχος του webinar είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες πώς προετοιμάζονται και μαγειρεύονται τα θαλασσινά χωρίς να χάνουν τη δομή και τη φρεσκάδα τους, καθώς και πώς δένουν σωστά οι σάλτσες αξιοποιώντας το άμυλο των ζυμαρικών, χωρίς περιττές προσθήκες. Κατά τη διάρκεια του webinar αναλύονται οι βασικές αρχές καθαρισμού και σωστής προετοιμασίας των θαλασσινών, με έμφαση στο ιδανικό timing μαγειρέματος ώστε να διατηρούν τη ζουμερή τους υφή. Εξετάζουμε πώς χτίζεται ένταση γεύσης μέσα από ζωμούς και μπισκ, πώς δένει μια σάλτσα χωρίς τη χρήση κρέμας αξιοποιώντας το νερό των ζυμαρικών και πώς επιτυγχάνεται η σωστή ισορροπία ανάμεσα σε αλμύρα, λιπαρότητα και οξύτητα. Παράλληλα, επισημαίνονται τα πιο συχνά τεχνικά λάθη και οι πρακτικοί τρόποι αποφυγής τους, ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό και επαγγελματικά εκτελεσμένο.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές : Λινγκουίνι με γαρίδες και μπισκ Σπαγγέτι με όστρακα Κριθαρότο με καλαμάρι, κρέμα τυριού με αρώματα εσπεριδοειδών και bottarga powder</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 18/03/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-20:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

MENΟΥ 25η ΜΑΡΤΙΟΥ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Ο μπακαλιάρος είναι το εθιμοτυπικό της 25ης Μαρτίου, αλλά αποτελεί και ένα αγαπημένο ψάρι που απολαμβάνουμε ανεξαρτήτως αργίας, γιορτής ή εποχής. Η αλμυρή του ένταση, η στιβαρή του σάρκα και η ευελιξία του στη διαχείριση – από το σωστό ξαλμύρισμα έως το ιδανικό τηγάνισμα ή ψήσιμο – τον καθιστούν ιδανικό καμβά για δημιουργικές προσεγγίσεις. Στο μάθημα τιμούμε την ημέρα του Ευαγγελισμού μέσα από ένα προσεγμένο μενού που ισορροπεί ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη γαστρονομική ματιά, αναδεικνύοντας τον μπακαλιάρο ως πρωταγωνιστή με τεχνική ακρίβεια και γευστική φινέτσα.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει μια ολοκληρωμένη, βιωματική εμπειρία μαγειρικής, όπου η παράδοση συναντά τη τεχνική. Εμβαθύνουμε στη σωστή προετοιμασία του παστού ψαριού (ξαλμύρισμα, στέγνωμα, κουρκούτι), στη διαχείριση τηγανίσματος για τραγανό αποτέλεσμα χωρίς περιττή λιπαρότητα, αλλά και στη δημιουργία ισορροπημένων συνοδευτικών που αναδεικνύουν – και δεν επισκιάζουν – το κύριο υλικό. Οι πρακτικές εφαρμογές βασίζονται σε κλασικές ελληνικές παρασκευές, ενισχύουν την αυτοπεποίθηση στην κουζίνα και δίνουν έμφαση στη γευστική αρμονία του τελικού πιάτου.</p> <p>Πρακτικές Εφαρμογές: Λαγάνα Ταραμοσαλάτα Λουκουμάδες καλαμαριών με δροσερή σως γιαουρτιού Μπακαλιάρος με σκορδαλιά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Χρήστος Χρυσικόπουλος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 19/3/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	17

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΨΑΡΙ EN PAPILOTTE	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Η μέθοδος papillote βασίζεται στον αρωματικό εγκλεισμό και στον ακριβή έλεγχο θερμοκρασίας. Το ψάρι ψήνεται σε κλειστό περιβάλλον (λαδόκολλα ή ειδικό χαρτί ψησίματος), όπου η υγρασία του ίδιου του προϊόντος μετατρέπεται σε ατμό, δημιουργώντας ήπια, ομοιόμορφη θερμική επεξεργασία. Το αποτέλεσμα είναι υφή ζουμερή, καθαρό γευστικό προφίλ και φυσική συμπύκνωση αρωμάτων.</p> <p>Σε αυτό το τρίωρο μάθημα εστιάζουμε στη σωστή επιλογή ψαριού, στο πάχος κοπής, στον έλεγχο υγρασίας και στο ισοζύγιο λιπαρότητας-οξύτητας.</p> <p>Αναλύουμε τη θερμική συμπεριφορά των πρωτεϊνών του ψαριού, τα κρίσιμα σημεία υπερψησίματος και τη δημιουργία αρωματικού μικροκλίματος μέσα στον φάκελο.</p> <p>Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί αντιμετωπίζει την papillote ως τεχνική ακρίβειας και υψηλής γαστρονομικής αξίας, και όχι ως μια απλή ή “εύκολη” λύση φούρνου.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι η ουσιαστική κατανόηση της τεχνικής papillote ως μεθόδου ελεγχόμενου μαγειρέματος σε κλειστό περιβάλλον. Εξετάζουμε πώς λειτουργεί η μεταφορά θερμότητας μέσα στον φάκελο, πώς ρυθμίζουμε με ακρίβεια τον χρόνο και την εσωτερική θερμοκρασία και πώς διαχειριζόμαστε σωστά την υγρασία ώστε να αποφεύγουμε ένα υδαρές αποτέλεσμα. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη δημιουργία αρωματικών επιπέδων που ενισχύουν τη γεύση χωρίς να καλύπτουν το ψάρι, καθώς και στην επαγγελματική παρουσίαση και το σωστό άνοιγμα του φακέλου στο τραπέζι.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λαβράκι en Papillote με μάραθο και λεμόνι • Τσιπούρα με ντοματίνια confit, κάπαρη και λευκό κρασί • Φιλέτο μπακαλιάρου με πράσο julienne και beurre blanc ατμού 			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 27/3/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
<p>Ανυπέρβλητη στη γεύση και αγαπημένη πρώτη ύλη της σύγχρονης κουζίνας, η γαρίδα ξεχωρίζει για τη φυσική της γλυκύτητα και την ευελιξία της. Αποτελεί ένα υλικό που οι chefs αξιοποιούν δημιουργικά, είτε σε απλές, καθαρές συνθέσεις είτε σε πιο σύνθετα πιάτα με ένταση και βάθος. Η λεπτή της υφή και η ικανότητά της να απορροφά αρώματα την καθιστούν ιδανική για πληθώρα τεχνικών και γευστικών προσεγγίσεων.</p> <p>Το μάθημα αυτό εστιάζει τόσο στη σωστή διαχείριση και το καθάρισμα του οστρακόδερμου όσο και στις τεχνικές μαγειρέματος που αναδεικνύουν τη γεύση του χωρίς να την αλλοιώνουν. Δουλεύουμε σωστό σωτάρισμα, ελεγχόμενο βράσιμο σε κουρ μπουγιόν και παρασκευή μπισκ από τα κελύφη, αξιοποιώντας πλήρως την πρώτη ύλη. Παράλληλα, εξετάζουμε τη δημιουργία δεμένων σαλτσών και τη σωστή ένωση με τα ζυμαρικά, ώστε το αποτέλεσμα να έχει ισορροπία και ένταση. Μέσα από τρεις διαφορετικές γαριδομακαρονάδες —σπαγγέτι λευκή με σωτέ γαρίδες, λευκό κρασί και φρέσκα αρωματικά, ματσάτα κόκκινη με μπισκ και τοματίνια, και πλεξούδες με κρέμα σκόρδου, λιαστές ντομάτες και μοτσαρέλα— οι συμμετέχοντες αποκτούν τεχνική ακρίβεια και γευστική κρίση.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές : Σπαγγέτι (λευκή) γαρίδες καθαρισμένες σωτέ, λευκό κρασί, μαιντανός, σπανάκι Ματσάτα (κόκκινη) γαρίδες βραστές (κουρ μπουγιόν), ελαιόλαδο, σκόρδο, τοματίνια, μπισκ Πλεξούδα ή Στροτσαπέρτι, γαρίδες σε κρέμα σκόρδο, με λιαστές τομάτες, κρεμμύδι, μοτσαρέλα, βασιλικό, τσίλι, πάπρικα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 24/4/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΨΑΡΙΑ- ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΨΑΡΟΜΕΖΕΔΕΣ ΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55,00€
<p>Οι καρποί της θάλασσας γεμίζουν το τραπέζι με αρώματα ιωδίου και φρεσκάδας, πιάτα που φυσικά “ζητούν” ένα καλό τσίπουρο ή ένα δροσερό λευκό κρασί. Οι ψαρομεζέδες δεν είναι απλώς μικρές μπουκιές για τη μέση του τραπέζιου, είναι άσκηση τεχνικής και ακρίβειας. Απαιτούν σωστή διαχείριση πρώτης ύλης, έλεγχο αλατιού και θερμοκρασίας, ισορροπία οξύτητας και λιπαρότητας, ώστε το αποτέλεσμα να είναι καθαρό, νόστιμο και ισορροπημένο.</p> <p>Όταν ο καιρός ανοίγει, τα μικρά ψάρια και τα θαλασσινά βρίσκονται στην καλύτερη στιγμή τους και καλούν για σωστό χειρισμό. Σε αυτό το μάθημα δουλεύουμε πάνω σε έξι βασικές τεχνικές παρασκευής — από τηγάνισμα και αλεύρωμα μέχρι μαρινάρισμα, σωτάρισμα και ψήσιμο με ακρίβεια, ώστε κάθε υφή να αναδεικνύεται και να μην χάνεται μέσα σε υπερβολές.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η ουσιαστική κατανόηση και τεχνική διαχείριση των μικρών ψαριών και των θαλασσινών, από το στάδιο του καθαρίσματος έως το τελικό σερβίρισμα. Δίνουμε έμφαση στη σωστή προετοιμασία της πρώτης ύλης, στο ακριβές αλάτισμα και – όπου απαιτείται – στη σύντομη ωρίμανση που ενισχύει τη γεύση χωρίς να αλλοιώνει την υφή.</p> <p>Εξετάζουμε τον έλεγχο της υγρασίας ώστε το αποτέλεσμα να είναι είτε τραγανό είτε ζουμερό, ανάλογα με την τεχνική, καθώς και την ισορροπία οξύτητας και λιπαρότητας που είναι καθοριστική στα θαλασσινά. Παράλληλα, αναλύουμε πώς ένας παραδοσιακός μεζές μπορεί να εξελιχθεί σε σύγχρονη, εμπορικά βιώσιμη πρόταση, κατάλληλη για wine bar, gastro-meze concept. Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί αντιμετωπίζει τους ψαρομεζέδες ως πιάτα με τεχνική ακρίβεια και γαστρονομική ταυτότητα, όχι ως απλές «ουζερίδικες» παρασκευές. Η προσέγγιση είναι δομημένη, επαγγελματική και προσανατολισμένη στην καθαρότητα γεύσης και τη σωστή υφή.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές : Ρεγγοσαλάτα Ψάρι πλακί στο φούρνο Θράψαλο κρασάτο Ψητές σαρδέλες με τομάτα Σκορδάτα μύδια Φρίτο μίστο γαρίδας			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 30/04/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΕΘΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

INDIAN COOKING EXPRESS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49.90€	
<p>Το Indian Cooking Express εισάγει τους συμμετέχοντες στις θεμελιώδεις τεχνικές και γεύσεις της ινδικής κουζίνας, με έμφαση με έμφαση στην ισορροπία μπαχαρικών, τις παραδοσιακές μαρινάδες και τα βασικά συνοδευτικά πιάτα.</p> <p>Το μάθημα έχει σχεδιαστεί ώστε να προσφέρει σαφή κατανόηση της ινδικής μαγειρικής λογικής, μέσα από εφαρμοσμένες τεχνικές που μπορούν να αναπαραχθούν εύκολα σε επαγγελματικό ή απαιτητικό οικιακό περιβάλλον.</p> <p>Η εκπαίδευση εστιάζει στην ισορροπία των μπαχαρικών και στον ρόλο τους στη διαμόρφωση γεύσης, αρώματος και έντασης, καθώς και στον τρόπο με τον οποίο παραδοσιακές μέθοδοι, όπως το μαρινάρισμα τύπου Tandoori, μπορούν να προσαρμοστούν σε σύγχρονες κουζίνες χωρίς εξειδικευμένο εξοπλισμό.</p> <p>Παράλληλα, αναλύονται βασικές τεχνικές για την παρασκευή ρυζιού και ψωμιού, στοιχεία που αποτελούν τον πυρήνα της ινδικής γαστρονομίας.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν ουσιαστική κατανόηση της ινδικής γαστρονομικής λογικής μέσα από τις βασικές της τεχνικές και γευστικές αρχές. Θα εξοικειωθούν με τα κύρια ινδικά μπαχαρικά, αναγνωρίζοντας τον ρόλο και τη λειτουργία τους στη δημιουργία ισορροπημένων και πολυεπίπεδων γεύσεων. Παράλληλα, θα μάθουν να παρασκευάζουν αυθεντική μαρινάδα Tandoori και να εφαρμόζουν σωστά την τεχνική σε κοτόπουλο, αξιοποιώντας τηγάνι ή μικρό φούρνο ως πρακτική εναλλακτική του παραδοσιακού Tandoor.</p> <p>Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκτέλεση pilau ρυζιού με έλεγχο αρωματισμού και υφής, καθώς και στην παρασκευή naan στο τηγάνι, με στόχο τη σωστή δομή, το φούσκωμα και την ελαστικότητα της ζύμης. Επιπλέον, οι συμμετέχοντες θα δημιουργήσουν απλές και γρήγορες chutney ως συνοδευτικά, κατανοώντας τον ρόλο τους στη συνολική σύνθεση του πιάτου και στη γευστική ισορροπία ανάμεσα στο γλυκό, το όξινο και το πικάντικο.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <p>Tandoori Chicken (σε τηγάνι ή μικρό φούρνο)</p> <p>Pilau Ρύζι με Ινδικά Μπαχαρικά</p> <p>Naan στο Τηγάνι Παρασκευή ζύμης και ψήσιμο naan χωρίς φούρνο Tandoor, με έμφαση στη σωστή υφή, το φούσκωμα και το τελείωμα.</p> <p>Γρήγορη Chutney (Mint ή Tamarind)</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 12/3/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:30-21:30		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD | BRUNCH και BREAKFAST

VEGAN ΑΛΜΥΡΑ & ΓΛΥΚΑ TRIFFLES ΠΡΩΙΝΟΥ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44.90€
<p>Τα vegan truffles πρωινού μεταμορφώνουν απλά φυτικά υλικά σε σύνθετες γευστικές εμπειρίες. Το μάθημα αυτό εστιάζει στο layering κρεμών, φρούτων, δημητριακών και ξηρών καρπών, δίνοντας έμφαση στην ισορροπία υφών και γεύσεων. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τεχνικές που κάνουν τα τραϊφλς κατάλληλα τόσο για ατομικό σερβίρισμα όσο και για buffet, με δημιουργίες που καλύπτουν από την ελαφριά φρουτένια μέχρι την πιο γεμάτη, comfort εκδοχή.</p> <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ικανότητα να σχεδιάζουν και να παρουσιάζουν vegan truffle που ξεχωρίζουν για την ισορροπία τους σε γεύση, υφή και εμφάνιση. Η γνώση αυτή είναι ιδιαίτερα χρήσιμη σε περιβάλλοντα όπου απαιτούνται θρεπτικά και ελκυστικά πρωινά ή brunch, αλλά και σε δημιουργία θεματικών μενού με vegan προσανατολισμό. Παράλληλα, οι τεχνικές layering μπορούν να αξιοποιηθούν στην καθημερινή κουζίνα για γρήγορες, υγιεινές και καλαίσθητες λύσεις.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Αλμυρό truffle με κρέμα κάσιους, καπνιστή μελιτζάνα, ντοματίνια confit και τραγανά κριτσίνια ολικής Αλμυρό truffle με πουρέ γλυκοπατάτας, μαριναρισμένα μανιτάρια, κρέμα ταχινιού–λεμονιού και σπόρους κολοκύθας Γλυκό truffle με κρέμα βρώμης, μπανάνες καραμελωμένες, granola με αμύγδαλο και σταφίδα Γλυκό truffle με κρέμα αμυγδάλου, ψητά αχλάδια, vegan μέλι, flakes καρύδας και κανέλα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία : Πε 26/3/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice

ALL DAY CLUB SANDWICHES

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

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

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

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

Συνοδευτικά: Χειροποίητες πατάτες , συνοδευτική σως, onion rings

Με χειροποίητο χωμί

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης

Τύπος
Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή:
6

Ημερομηνία: Τρ 21/4/2026

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Μόνο με προ
πληρωμή

Ώρα: 17:30 -21:30

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD | BRUNCH και BREAKFAST

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟ STREET FOOD	WEBINAR	20€	
<p>Το street food αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της σύγχρονης γαστρονομικής κουλτούρας, όμως σήμερα επαναπροσδιορίζεται μέσα από πιο ελαφριές πρώτες ύλες, καθαρές τεχνικές και μεγαλύτερη έμφαση στη δομή και την ισορροπία.</p> <p>Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε πώς το street food μπορεί να ξεφύγει από τη λογική του πρόχειρου και να μετατραπεί σε συνειδητή, καλοσχεδιασμένη γαστρονομική πρόταση, χωρίς να χάνει τον αυθόρμητο χαρακτήρα του.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση των βασικών τεχνικών που καθορίζουν το επιτυχημένο street food: σωστό rolling και folding για λειτουργικό τύλιγμα, έλεγχος υψηλής θερμοκρασίας για άμεση ανάπτυξη γεύσης και σωστός χειρισμός των υλικών ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, πρακτικό και ισορροπημένο. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη δομή του κάθε παρασκευάσματος, ώστε να διατηρεί υφή, συνοχή και καθαρή γεύση από την πρώτη έως την τελευταία μπουκιά. Οι συμμετέχοντες αντιλαμβάνονται πώς σύγχρονες street food επιλογές μπορούν να σχεδιαστούν με τεχνική ακρίβεια και επαγγελματική λογική, ανταποκρινόμενες στις ανάγκες της σύγχρονης κουζίνας και του σύγχρονου καταναλωτή. Με αυτόν τον τρόπο, το street food δεν παραμένει απλώς μια γρήγορη λύση, αλλά εξελίσσεται σε ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία με χαρακτήρα και ταυτότητα.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Paper rice buns με λαχανικά, ενυδάτωση ρυζόχαρτου, γέμισμα και ρολάρισμα Tortilla wrap με ψητό κοτόπουλο, σωστό ψήσιμο κοτόπουλου και διατήρηση ζουμερότητας. Falafel στο τηγάνι, σωστή σύσταση για σταθερότητα και ομοιόμορφο τηγάνισμα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 15/4/2025	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-20:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

CHIMICHANGA BURRITO QUESADILLA	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Το μάθημα επικεντρώνεται στις βασικές τεχνικές παρασκευής Chimichanga, Burrito και Quesadilla, με έμφαση στη σωστή διαχείριση πολύ οικονομικών πρώτων υλών. Αξιοποιούμε κοτόπουλο μπούτι, κιμά, φασόλια, ρύζι, πιπεριές, κρεμμύδια και απλά τυριά, δημιουργώντας πιάτα χορταστικά, ισορροπημένα και αποδοτικά. Αναλύεται η δομή της γέμισης, η σωστή υγρασία, η ένταση μπαχαρικών και ο τρόπος διπλώματος για σταθερό και λειτουργικό αποτέλεσμα.</p> <p>Στόχος είναι η κατανόηση της λογικής πίσω από κάθε παρασκευή, ώστε να μπορούν να ενταχθούν σε μενού χαμηλού κόστους με υψηλή απόδοση. Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να «χτίζουν» γεύση με απλά υλικά, να εξισορροπούν πρωτεΐνη και άμυλο, να αποφεύγουν βαριές ή άτονα καρυκευμένες γεμίσεις και να πετυχαίνουν σωστή υφή που αντέχει σε τύλιγμα και ψήσιμο.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burrito με κοτόπουλο μπούτι, ρύζι & φασόλια με καπνιστή πάπρικα • Chimichanga με κιμά, πιπεριές & λιωμένο τυρί, τραγανή στο φούρνο • Quesadilla με φασόλια, καλαμπόκι & ήπια σάλτσα ντομάτας-κύμινο 			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 17/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ VEGETARIAN ΠΙΤΕΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Οι πίτες με λαχανικά και τυριά αποτελούν σήμερα μία από τις πιο σύγχρονες και εμπορικές εκφράσεις της ελληνικής κουζίνας. Με βάση την παραδοσιακή τεχνική του χειροποίητου φύλλου και με σεβασμό στην πρώτη ύλη, επαναπροσδιορίζουμε τις vegetarian πίτες ως πλήρη, ισορροπημένα πιάτα με υφή, βάθος και καθαρό γευστικό προφίλ.

Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε διαφορετικές εκδοχές πιτών, όπου τα λαχανικά πρωταγωνιστούν και τα τυριά λειτουργούν υποστηρικτικά, αναδεικνύοντας και όχι καλύπτοντας τη φυσική τους γεύση. Η έμφαση δίνεται στη σωστή προετοιμασία των λαχανικών, στον έλεγχο της υγρασίας και στη δημιουργία καθαρών, σύγχρονων συνδυασμών που στέκονται τόσο στο οικογενειακό τραπέζι όσο και σε επαγγελματικά μενού.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Πώς τα λαχανικά “δουλεύονται” τεχνικά ώστε να δίνουν σώμα και γεύση στην πίτα
- Τη λειτουργία των τυριών ως στοιχείο υφής, umami και ισορροπίας
- Τον έλεγχο υγρασίας και λιπαρότητας για τραγανό αποτέλεσμα
- Τη μετατροπή μιας απλής πίτας σε σύγχρονο, εμπορικό vegetarian πιάτο

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν αντιμετωπίζει τις vegetarian πίτες ως «εναλλακτικές», αλλά ως πλήρεις γαστρονομικές προτάσεις με τεχνική, χαρακτήρα και εφαρμογή σε σύγχρονα μενού.

Πρακτικές εφαρμογές:

Στριφτή μανιταρόπιτα με μυρωδικά και γραβιέρα

Πρασόπιτα με φέτα και κατίκι σαν "σουφλέ"

Γκουζλεμέδες με σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, φέτα και άνηθο

Εκπαιδευτής Chef: Γοδόση Μάγδα

Ημερομηνία: Πα 20/03/2026

Ώρα: 18:00-21:30

Τύπος Εκπαίδευσης:

Δια ζώσης

Μεθοδολογία

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Προ απαιτούμενες

Γνώσεις: Βάσεις

Ζαχαροπλαστικής

Πόντοι Απόκτησης: 55

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Επίπεδο: Basic

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Μόνο με προ
πληρωμή

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ**ΑΡΤΟΠΟΙΑ: ΕΜΠΝΕΥΣΜΕΝΕΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€****ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ**

Η σύγχρονη αρτοποιία αντλεί έμπνευση από διαφορετικές κουζίνες και πολιτισμούς, επαναπροσδιορίζοντας κλασικές τεχνικές μέσα από νέα υλικά, αρώματα και υφές. Σε αυτό το μάθημα εξερευνούμε διεθνείς παραλλαγές ψωμιών και γλυκών ζυμωμάτων, όπου η παραδοσιακή τεχνική συναντά σύγχρονες, δημιουργικές προσθήκες.

Μέσα από τρεις χαρακτηριστικές συνταγές, ταξιδεύουμε από την Κορέα στη Γαλλία και τη διεθνή pâtisserie, αναλύοντας πώς διαφορετικές σχολές ζυμώματος, λιπαρών και αρωματικών στοιχείων διαμορφώνουν το τελικό αποτέλεσμα.

Η έμφαση δίνεται στη δομή της ζύμης, στον έλεγχο της υγρασίας και στη σωστή ενσωμάτωση των πρόσθετων υλικών, ώστε κάθε παραλλαγή να διατηρεί ισορροπία και καθαρό γευστικό χαρακτήρα.

Στόχος του μαθήματος είναι να κατανοήσουμε:

- Πώς προσαρμόζονται διεθνείς τεχνικές σε σύγχρονα εργαστηριακά και επαγγελματικά περιβάλλοντα
- Τη λειτουργία λιπαρών, σακχάρων και αρωμάτων σε γλυκά και εμπλουτισμένα ζυμώματα
- Τη δημιουργία αντιθέσεων υφής, όπως αφράτη ψίχα και τραγανή κρούστα
- Τον σχεδιασμό προϊόντων με διεθνή ταυτότητα, κατάλληλων για bakery, brunch και café menus

Το μάθημα ξεχωρίζει γιατί δεν παρουσιάζει απλώς «συνταγές από άλλες χώρες», αλλά εκπαιδεύει τον συμμετέχοντα να μεταφράζει διεθνείς επιρροές σε σύγχρονα, εμπορικά και τεχνικά σωστά προϊόντα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Κορεάτικο Soboro Bread με Κρούστα Crumble και Matcha – Αφράτο ψωμάκι με crunchy κρούστα από crumble και γεύση πράσινου τσαγιού.

Γαλλικό Couronne Bordelaise με Βούτυρο Καρύδας και Κανέλα – Κλασική γαλλική τεχνική ζυμώματος με μια εξωτική πινελιά.

Pain de Mie με Καραμελωμένη Μπανάνα και Καρύδα – Γλυκό ψωμί για toast, με νότες καραμελωμένης μπανάνας και ψητής καρύδας.

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πα 24/4/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Μόνο με προ πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ENTREMET DE SAISON – NUTS, CAMEL & ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ
COGNAC****55€**

Το σεμινάριο επικεντρώνεται στη δημιουργία ενός σύνθετου επιδορπίου τύπου εντρεμέτ, όπου οι γήινες και πλούσιες χειμωνιάτικες γεύσεις των καρπών, της σοκολάτας, του καραμελωμένου μήλου και του κονιάκ συνδυάζονται με τεχνική ακρίβεια και γευστική ισορροπία.

Η εκπαίδευση δεν εστιάζει απλώς στην εκτέλεση μιας συνταγής, αλλά στην κατανόηση της δομής, της αλληλεπίδρασης των στοιχείων και της λογικής πίσω από τον σχεδιασμό ενός πολύπλοκου επιδορπίου.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην ακρίβεια των παρασκευών, στη σωστή χρήση καρπών και σοκολάτας, στη διαχείριση της καραμέλας και στην ενσωμάτωση αλκοολούχων στοιχείων, όπως το κονιάκ και το μπράντυ, ώστε να ενισχύουν το γευστικό προφίλ χωρίς να κυριαρχούν.

Στόχος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν τεχνικές δεξιότητες και γευστική κατανόηση που θα τους επιτρέψουν να σχεδιάζουν και να υλοποιούν σύγχρονα εντρεμέτ με συνοχή, βάθος και επαγγελματικό χαρακτήρα.

Εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι η μετάβαση από τις βασικές παρασκευές της ζαχαροπλαστικής σε πιο σύνθετες συνθέσεις, μέσα από τον σωστό συνδυασμό τεχνικών, υφών και γεύσεων.

Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στη δημιουργία και διαχείριση πολλαπλών επιπέδων παρασκευών, κατανοώντας τον ρόλο κάθε στοιχείου στο τελικό αποτέλεσμα και τον τρόπο με τον οποίο αυτά συνεργάζονται αρμονικά.

Πρακτικές εφαρμογές: Μπισκουί καρυδιών και αμυγδάλων | Ντακουάζ φουντουκιού | Σοκολάτα με καραμέλα | Δίσκοι καραμελωμένων μήλων | Μους καρυδιού | Σαμπλέ καρυδιών | Παντς με μπράντυ | Απαρειγ σοκολάτας γάλακτος

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος
Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 4/3/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:
230

Ώρα : 18.00 -22.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Αρχές
ζαχαροπλαστικής γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**SUPREME CAFÉ CHOCOLAT****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49.90€**

Το Supreme Café Chocolat αποτελεί ένα επιδόρπιο αυστηρά προσανατολισμένο στον ενήλικο ουρανίσκο. Οι έντονες, ώριμες νότες του καφέ κυριαρχούν στην επίγευση, ενώ η σοκολάτα λειτουργεί ως δομικό και αισθησιακό υπόβαθρο, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα με χαρακτήρα, βάθος και σαφή ταυτότητα.

Το σεμινάριο εστιάζει στη συνειδητή και τεχνικά τεκμηριωμένη σύζευξη καφέ και σοκολάτας, όχι ως απλό αρωματικό δίδυμο, αλλά ως σύνθετο γευστικό σύστημα. Οι συμμετέχοντες καλούνται να κατανοήσουν πώς οι πικρές, γήινες και καβουρδισμένες νότες του καφέ ενισχύουν ή εξισορροπούν διαφορετικούς τύπους σοκολάτας, διαμορφώνοντας ένα επιδόρπιο με σαφή ρυθμό και εξέλιξη στο στόμα.

Ο βασικός εκπαιδευτικός στόχος του μαθήματος είναι η εμβάθυνση στις τεχνικές συνδυασμού σοκολάτας και καφέ, με σκοπό τη δημιουργία αυθεντικών, ώριμων γεύσεων που διαφοροποιούνται από τις κλασικές, αναμενόμενες προσεγγίσεις. Παράλληλα, οι συμμετέχοντες ενισχύουν και εξελίσσουν τις γνώσεις τους στη ζαχαροπλαστική τέχνη, μέσα από εφαρμογές που απαιτούν ακρίβεια, έλεγχο υφής και σωστή διαχείριση αρωματικής έντασης.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- η επιλογή και ο ρόλος του καφέ ως αρωματικού και δομικού στοιχείου
- οι τύποι σοκολάτας και η συμπεριφορά τους σε σύνθετες παρασκευές
- η ισορροπία πικρότητας, γλυκύτητας και λιπαρότητας
- η δημιουργία πολυεπίπεδων υφών με καθαρή γευστική εξέλιξη
- ο σχεδιασμός επιδορπίων με υψηλή ένταση,

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη συνέπεια της σύνθεσης και στον έλεγχο της έντασης, ώστε κάθε στοιχείο να υπηρετεί το σύνολο χωρίς να το υπερκαλύπτει.

Πρακτικές εφαρμογές : Μπισκούι σοκολάτας | Κρεμ μπρουλέ καφέ | Μους σοκολάτας | Παντς καφέ | Γλασάζ σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμύχalos Νίκος**

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη

Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 11/3/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:

Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:

230

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΦΡΑΟΥΛΑ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****44,90€**

Η φράουλα είναι ένα υλικό με έντονη προσωπικότητα, γλυκύτητα και ομορφιά. Η υψηλή υγρασία της, η φυσική οξύτητα και η ευαισθησία του αρώματός απαιτούν σεβασμό στη διαχείριση και τεχνική για να αναδειχθεί το υπέροχο αυτό φρούτο χωρίς να «χαθεί» μέσα στη ζάχαρη.

Σε αυτό το μάθημα εστιάζουμε στις μοναδικές γεύσεις που δίνει το φρούτο, στη συμπεριφορά του, αλλά και στη λεπτή ισορροπία γλυκύτητας και οξύτητας. Μελετούμε την επεξεργασία και το φιλτράρισμα του πολτού, τη διατήρηση και σταθεροποίηση του φυσικού αρώματος, τη δομή των βάσεων που υποστηρίζουν και δεν επισκιάζουν τη φράουλα, καθώς και τη μετατροπή της σε πολλαπλές μορφές! Το ζητούμενο δεν είναι να δημιουργήσουμε απλώς ένα επιδόρπιο με φράουλα. Είναι μια ολοκληρωμένη, φρέσκια σύνθεση όπου υφή, θερμοκρασία και αρωματική καθαρότητα λειτουργούν σε απόλυτη ισορροπία.

Το μάθημα στοχεύει στη δημιουργία ολοκληρωμένων συνθέσεων, όπου η φράουλα αποδίδεται σε πολλαπλές υφές — τραγανή, κρεμώδη, παγωμένη, αέρινη — με ισορροπία και αισθητική συνέπεια και μετατρέπεται σε σύγχρονο επιδόρπιο υψηλού επιπέδου, με καθαρότητα γεύσης και τεχνική σταθερότητα.

Πρακτικές εφαρμογές:**Τάρτα Φράουλα**

Σαμπλέ μπρετόν με σωστή λιπαρή ισορροπία και τραγανή δομή | Σορμπέ φράουλα με ελαιόλαδο βασιλικού για αρωματικό βάθος | Ζελέ φράουλας με καθαρή κοπή και φυσική ένταση | Αφρός φράουλας για αέρινη, σύγχρονη παρουσίαση

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 26/3/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Αρχές ζαχαροπλαστικής
γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ΣΟΚΟΛΑΤΑ | Η ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΟΥ ΚΑΚΑΟ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Η σοκολάτα είναι απόλαυση, αλλά στη ζαχαροπλαστική είναι κυρίως έλεγχος. Η γυαλάδα της, το καθαρό «σπάσιμο», η βελούδινη υφή μιας σωστής γκαναζ ή η σταθερότητα ενός entremet δεν είναι αποτέλεσμα τύχης. Προκύπτουν από την κατανόηση της κρυσταλλικής δομής του βουτύρου κακάο, από την ακρίβεια στη θερμοκρασία και από τη σωστή ισορροπία λιπαρών και υγρασίας.

Σε αυτό το μάθημα η σοκολάτα αντιμετωπίζεται ως βασικό εργαλείο υψηλής ζαχαροπλαστικής και όχι απλώς ως γευστική προσθήκη. Εμβαθύνουμε στη συμπεριφορά της σε διαφορετικές εφαρμογές, από αέριες κρέμες και ισορροπημένες γκαναζ έως δομημένα entremet και προϊόντα επικάλυψης με επαγγελματικό φινίρισμα. Η εκπαίδευση είναι πρακτική και απαιτητική, με συνεχή έλεγχο της κρυσταλλοποίησης και της δομικής σταθερότητας.

Πρακτικές εφαρμογές:

Σοκολατένιο Entremet

Σοκολατένιο τζοκοντ | 70% γκαναζ μοντε | Cocoa nib τραγανή επίστρωση

Chocolate Bonbons

Δύο γεμίσεις: αλμυρή καραμέλα & γκαναζ εξωτικών φρούτων

Hot-Cold Chocolate Dessert

Ζεστό fondant με ρευστό πυρήνα | Παγωτό σοκολάτας | Χώμα κακάο για υφή και ένταση

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 15/4/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Αρχές ζαχαροπλαστικής
γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΕΙΣ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€**

Το Πάσχα αποτελεί πηγή έμπνευσης για δημιουργίες που συνδυάζουν μνήμη και σύγχρονη αισθητική. Σε αυτό το μάθημα προσεγγίζουμε τα πασχαλινά αρώματα — πορτοκάλι, μαχλέπι, άνθος πορτοκαλιάς, αμύγδαλο, φιστίκι — μέσα από δομημένα επιδόρπια υψηλής ζαχαροπλαστικής, όπου η τεχνική συναντά την αφαιρετική παρουσίαση.

Εργαζόμαστε πάνω σε υφές, θερμοκρασιακές αντιθέσεις και καθαρές γραμμές plating, μετατρέποντας το τσουρέκι, Ένα μάθημα που επαναπροσδιορίζει τη γιορτινή ζαχαροπλαστική μέσα από τεχνική ακρίβεια και σύγχρονη αισθητική. Στόχος του πασχαλινού μαθήματος είναι η δημιουργική επανερμηνεία των γιορτινών γεύσεων μέσα από σύγχρονες τεχνικές ζαχαροπλαστικής υψηλού επιπέδου. Στοχεύουμε στην κατανόηση της δομής, της υφής και της αρωματικής ταυτότητας των πασχαλινών υλικών — μαχλέπι, άνθος πορτοκαλιάς, εσπεριδοειδή, αμύγδαλο, φιστίκι — και στη μετατροπή τους σε αφαιρετικές, ισορροπημένες και τεχνικά άρτιες συνθέσεις.

Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δομούν ένα σύγχρονο επιδόρπιο από το μηδέν: να συνδυάζουν διαφορετικές βάσεις (dacquoise, brioche, mousse), να διαχειρίζονται gel και σφαίρες, να ελέγχουν υφές και θερμοκρασίες και να οργανώνουν αρμονικά το plating. Θα αποκομίσουν τεχνική αυτοπεποίθηση, ικανότητα δημιουργικής σύνθεσης και την πρακτική γνώση ώστε να μπορούν να εξελίξουν τα παραδοσιακά πασχαλινά γλυκά σε σύγχρονες γαστρονομικές προτάσεις με σταθερότητα, αισθητική συνέπεια και επαγγελματικό αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Abstract Easter Dessert

Ντακουάζ αμυγδάλου | Μους ανθόνερου πορτοκαλιάς | Σφαίρα ζελέ εσπεριδοειδών

Deconstructed Tsourekis Dessert

Παγωτό από ψίχα μπριός | Κρέμα μαχλεπιού | Σφαίρα ζελέ κόκκινου αυγού

Easter Petit Fours

Λευκά σοκολατένια αυγά | Γέμιση φιστικιού & τριαντάφυλλου

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Τε 1/4/2026

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:
Αρχές ζαχαροπλαστικής
γνώσης

Επίπεδο: Advanced

★ **Chef's choice**

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΑ και ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**SINGATURE | CONTEMPORARY PLATING LAB ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****55€****ΑΠΟΔΟΜΗΣΗ, ΣΦΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ & ΑΛΜΥΡΗ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ**

Ένα μάθημα αφιερωμένο στη σύγχρονη σύνθεση επιδορπίου, όπου η κλασική τεχνική μετατρέπεται σε αρχιτεκτονική πιάτου. Δουλεύουμε πάνω στην αποδόμηση, στη μοριακή υφή και στις γευστικές ανατροπές, εστιάζοντας στον έλεγχο δομής, υγρασίας και θερμοκρασίας.

Στόχος είναι η ανάπτυξη δημιουργικής αυτονομίας και τεχνικής ακρίβειας: πώς στήνεται ένα πιάτο με διαφορετικά στοιχεία, πώς ισορροπούν γλυκό, λιπαρό και οξύτητα, και πώς ένα επιδόρπιο γίνεται εμπειρία.

Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της σύγχρονης αρχιτεκτονικής επιδορπίου μέσα από τεχνικές αποδόμησης, σφαιροποίησης και γευστικής ανατροπής. Στοχεύουμε στην ανάπτυξη ακρίβειας στον έλεγχο υφής, υγρασίας και θερμοκρασίας, καθώς και στη σωστή δομική οργάνωση πολλαπλών στοιχείων στο ίδιο πιάτο — τραγανών, αέρινων, κρεμωδών και ρευστών.

Παράλληλα, επιδιώκουμε τη διεύρυνση της γαστρονομικής σκέψης των συμμετεχόντων, ώστε να μπορούν να συνθέτουν επιδόρπια που ξεφεύγουν από το κλασικό “γλυκό” και ισορροπούν ανάμεσα σε γλυκό, αλμυρό και umami. Οι συμμετέχοντες θα αποκομίσουν τεχνική αυτονομία, κατανόηση σύγχρονων μεθόδων (alginate, siphon, gelification) και τη δυνατότητα να δημιουργούν πιάτα υψηλής αισθητικής με δομική συνέπεια και επαγγελματική σταθερότητα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Deconstructed Mille-Feuille

Η κλασική γαλλική δομή σε αφαιρετική μορφή.

Puff pastry shards με ελεγχόμενη καραμελοποίηση | Vanilla chantilly σε siphon για αέρινη υφή | Caramelized custard με σταθερή κοπή και γευστικό βάθος

Τεχνική στόχευση: έλεγχος υγρασίας ώστε το φύλλο να παραμένει τραγανό και σωστή ισορροπία λιπαρής φάσης.

Sphere Dessert

Σύγχρονη τεχνική σφαιροποίησης και υφής.

Liquid center sphere (τεχνική alginate) | Coconut mousse με σωστή σταθεροποίηση | Mango core με καθαρή οξύτητα

Τεχνική στόχευση: ακρίβεια στην ιοντική αντίδραση, σωστή μεμβράνη και απόλυτα ρευστός πυρήνας.

Savory Dessert

Parmesan ice cream με σωστή ισορροπία αλατιού | Olive oil cake με δομή και υγρασία | Fig gel για γλυκό-οξύ contrast

Τεχνική στόχευση: κατανόηση umami σε γλυκό περιβάλλον και έλεγχος γευστικής έντασης.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ελάχιστη
Συμμετοχή: 4

Ημερομηνία: Πε 23/4/2026

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Εκπαίδευσης: Πρακτική

Ώρα : 18.00 -21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice

Αρχές ζαχαροπλαστικής
γνώσης

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΑΛΛΙΩΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
<p>Ο μπακλαβάς, ένα από τα πιο εμβληματικά γλυκά της Ανατολικής Μεσογείου, μεταμορφώνεται μέσα από δημιουργικές προσεγγίσεις που επαναπροσδιορίζουν τη γεύση και τη δομή του.</p> <p>Στο μάθημα αυτό, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν εναλλακτικές τεχνικές και συνδυασμούς υλικών, δημιουργώντας τόσο αλμυρές όσο και vegan εκδοχές του μπακλαβά.</p> <p>Μέσα από τη σωστή διαχείριση του φύλλου, τον έλεγχο του σιροπιού και τη στρατηγική επιλογή αρωματικών και γευστικών στοιχείων, θα μάθουμε πώς να διατηρούμε την τραγανή υφή και να ισορροπούμε το γλυκό, το αλμυρό και το όξινο στοιχείο.</p>			
<p>Βασικοί Εκπαιδευτικοί Στόχοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τεχνικές διαχείρισης και στρωσίματος φύλλου για τραγανό και σωστά σιροπιασμένο αποτέλεσμα. • Συνδυασμός αλμυρών και γλυκών στοιχείων για δημιουργία ισορροπημένων γεύσεων. • Αντικατάσταση ζωικών προϊόντων με φυτικές εναλλακτικές στη vegan εκδοχή του μπακλαβά. • Έλεγχος της υγρασίας και της έντασης των αρωμάτων στο τελικό αποτέλεσμα. 			
<p>Πρακτικές εφαρμογές : Αλμυρός Μπακλαβάς με Κατσικίσιο Τυρί και Μέλι Vegan Μπακλαβάς με Ταχίνι και Χαρουπόμελο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 13/3/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

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

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

Πρακτικές εφαρμογές: Τιραμισού | Cheesecake | Μιλφειν

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Πα 17/4/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
<p>Η αυθεντικότητα των πασχαλινών κουλουριών αντικατοπτρίζει την πλούσια παράδοση, αποτυπώνοντας τη γεύση και την αρωματική αυθεντικότητα κάθε περιοχής της Ελλάδας. Η πασχαλινή συνήθεια της παρασκευής χειροποίητων κουλουριών είναι ένας δεσμός με το παρελθόν και μια παράδοση που διαδίδεται από γενιά σε γενιά. Η τεχνική παρασκευή απαιτεί προσοχή στη λεπτομέρεια, με στόχο το εξαιρετικό αποτέλεσμα. Κάθε κουλούρι πρέπει να είναι τραγανό από έξω, αλλά ταυτόχρονα αφράτο και γευστικό εσωτερικά, διατηρώντας τον παραδοσιακό χαρακτήρα του.</p> <p>Με τρεις διαφορετικές συνταγές, εμπνευσμένες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, αναδεικνύουμε τη γαστρονομική ποικιλία της χώρας. Από τα σμυρναίικα κουλούρια με την ιδιαίτερη γεύση, στα ανεβατά που συνδυάζουν την υγιεινή πλευρά χωρίς βούτυρο και αυγά, μέχρι τη λαμπροκουλούρα με το κόκκινο αυγό, το μενού είναι μια πανδαισία αρωμάτων και γεύσεων. Οι πρακτικές εφαρμογές περιλαμβάνουν την εμβάθυνση στη διαδικασία παρασκευής των κουλουριών, ενώ η σοβαρή προσέγγιση του θέματος διασφαλίζει την ποιότητα και την αυθεντικότητα του παραδοσιακού αυτού εδέσματος.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Σμυρναίικα κουλούρια Ανεβατά (χωρίς βούτυρο και αυγά) Λαμπροκουλούρα με κόκκινο αυγό			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 27/3/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 13:30- 16:30		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

41,90€

Η ζαχαροπλαστική χωρίς γλουτένη απαιτεί τεχνική ακρίβεια και κατανόηση της δομής των ζυμών, καθώς απουσιάζει το στοιχείο που προσφέρει ελαστικότητα και συνοχή.

Στο σεμινάριο εστιάζουμε στη σωστή επιλογή και συνδυασμό αλεύρων, στη διαχείριση υγρασίας και λιπαρών και στον έλεγχο του ψησίματος, ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, αρωματικό και ισορροπημένο.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να σχεδιάζουν και να εκτελούν πασχαλινές παρασκευές χωρίς γλουτένη με τεχνική συνέπεια, να προσαρμόζουν συνταγές ανάλογα με τις πρώτες ύλες και να επιτυγχάνουν σταθερό αποτέλεσμα σε επαγγελματικό ή οικιακό περιβάλλον.

Ένα σεμινάριο ουσίας, με έμφαση στη γνώση και στην εφαρμοσμένη τεχνική της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη.

Ο εκπαιδευτικός στόχος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες σαφή γνώση των τεχνικών που επιτρέπουν τη δημιουργία πασχαλινών γλυκών χωρίς γλουτένη, με σωστή υφή, όγκο και διάρκεια, χωρίς να υστερούν γευστικά ή οπτικά σε σχέση με τις κλασικές εκδοχές.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύονται:

- οι βασικές αρχές της ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη
- τα εναλλακτικά άλευρα και οι συνδυασμοί τους
- οι δεσμευτικές ύλες και ο ρόλος τους στη δομή
- η ανάπτυξη ζύμης και ο έλεγχος όγκου χωρίς γλουτένη
- η διαχείριση υγρασίας, λιπαρών και χρόνου ψησίματος
- συνήθη τεχνικά λάθη και τρόποι αποφυγής τους

Πρακτικές εφαρμογές : Τσουρέκι χωρίς γλουτένη | Πασχαλινά κουλουράκια χωρίς γλουτένη | Soft Rolls Ταχινιού Χωρίς Γλουτένη (μικρά πασχαλινά ρολάκια)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 55

Ημερομηνία: Πα 20/3/2026

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 230

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΖΥΜΕΣ ΜΕ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ & ΔΟΜΗ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Η πασχαλινή αρτοποιία δεν περιορίζεται στο «παραδοσιακό». Εξελίσσεται. Με σεβασμό στη δομή της ζύμης και τόλμη στους συνδυασμούς, δημιουργούμε ψωμιά και εμπλουτισμένες ζύμες με σύγχρονη αισθητική, πολυεπίπεδο άρωμα και ελεγχόμενη τεχνική.</p> <p>Δεν φτιάχνουμε απλώς τσουρέκια και brioche.</p> <p>Μελετάμε υγρασία, λιπαρή φάση, προ-ζυμώματα, ωρίμανση και ανάπτυξη γλουτένης ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, αέρινο και γευστικά ισορροπημένο.</p> <p>Ένα μάθημα που δίνει έμφαση στην ποιότητα των πρώτων υλών και στις σύγχρονες τεχνικές για ζύμες υψηλού επιπέδου.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι η ουσιαστική κατανόηση της σύγχρονης προσέγγισης στις εμπλουτισμένες ζύμες, μέσα από τεχνικές που συνδυάζουν επιστημονική ακρίβεια και δημιουργική αντίληψη.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στον έλεγχο της ωρίμανσης και της θερμοκρασίας, ώστε να επιτυγχάνουν σταθερά ινώδη, ελαστική και αέρινη δομή. Παράλληλα, θα μάθουν να συνθέτουν αρωματικά στοιχεία με ισορροπία, αποφεύγοντας την υπερβολική γλυκύτητα και αναδεικνύοντας το βάθος των πρώτων υλών. Το τελικό ζητούμενο είναι η δημιουργία ζυμών με σαφή ταυτότητα, πολυπλοκότητα και διάρκεια — ζυμών που δεν εντυπωσιάζουν μόνο τη στιγμή του ψησίματος, αλλά διατηρούν ποιότητα και χαρακτήρα στο χρόνο.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές :</p> <p>Μοντέρνο Τσουρέκι με Σοκολάτα & Φουντούκι</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τεχνική σωστής ωρίμανσης για έντονες ίνες και ελαστικότητα • Ενσωμάτωση πραλίνας φουντουκιού & bitter σοκολάτας χωρίς κατάρρευση δομής • Ισορροπία λιπαρού στοιχείου για υγρό αποτέλεσμα χωρίς βαρύτητα • Έλεγχος καραμελοποίησης & γυαλίσματος επιφάνειας <p>Πασχαλινό Brioche με Beurre Noisette & Σιρόπι Σφενδάμου</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χρήση beurre noisette για ανάπτυξη αρωματικού βάθους • Διαχείριση προ-ζυμώματος για αέρινη, σταθερή κυψέλωση • Γέμιση κρέμας καραμέλας & καβουρδισμένου πεκάν με σωστή θερμική σταθερότητα • Ψήσιμο με έλεγχο πυρήνα για διατήρηση υγρασίας <p>Πολύσπορο Ψωμί με Μπαχαρικά & Θυμαρίσιο Μέλι</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση φυσικού προζυμιού & αργή ωρίμανση για σύνθετη γεύση • Ρύθμιση ενυδάτωσης για τραγανή κρούστα και ελαστική ψίχα • Ο ρόλος των μπαχαρικών (μαχλέπι, κάρδαμο, γλυκάνισος) στη ζύμη και στο άρωμα • Τεχνικές ατμού και χαραγής για επαγγελματικό αποτέλεσμα 			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 2/4/2026	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00		Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ WEBINAR****20€**

Η ζαχαροπλαστική χωρίς γλουτένη απαιτεί τεχνική ακρίβεια και κατανόηση της δομής των ζυμών, καθώς απουσιάζει το στοιχείο που προσφέρει ελαστικότητα και συνοχή.

Στο σεμινάριο εστιάζουμε στη σωστή επιλογή και συνδυασμό αλεύρων, στη διαχείριση υγρασίας και λιπαρών και στον έλεγχο του ψησίματος, ώστε το αποτέλεσμα να είναι σταθερό, αρωματικό και ισορροπημένο.

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να σχεδιάζουν και να εκτελούν πασχαλινές παρασκευές χωρίς γλουτένη με τεχνική συνέπεια, να προσαρμόζουν συνταγές ανάλογα με τις πρώτες ύλες και να επιτυγχάνουν σταθερό αποτέλεσμα σε επαγγελματικό ή οικιακό περιβάλλον.

Ένα σεμινάριο ουσίας, με έμφαση στη γνώση και στην εφαρμοσμένη τεχνική της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη.

Ο εκπαιδευτικός στόχος είναι να αποκτήσουν οι συμμετέχοντες σαφή γνώση των τεχνικών που επιτρέπουν τη δημιουργία πασχαλινών γλυκών χωρίς γλουτένη, με σωστή υφή, όγκο και διάρκεια, χωρίς να υστερούν γευστικά ή οπτικά σε σχέση με τις κλασικές εκδοχές.

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύονται:

- οι βασικές αρχές της ζαχαροπλαστικής χωρίς γλουτένη
- τα εναλλακτικά άλευρα και οι συνδυασμοί τους
- οι δεσμευτικές ύλες και ο ρόλος τους στη δομή
- η ανάπτυξη ζύμης και ο έλεγχος όγκου χωρίς γλουτένη
- η διαχείριση υγρασίας, λιπαρών και χρόνου ψησίματος
- συνήθη τεχνικά λάθη και τρόποι αποφυγής τους

Πρακτικές εφαρμογές : Τσουρέκι χωρίς γλουτένη | Πασχαλινά κουλουράκια χωρίς γλουτένη | Soft Rolls Ταχινιού Χωρίς Γλουτένη (μικρά πασχαλινά ρολάκια)

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 6/3/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.00 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS**ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ****WEBINAR****20€**

Οι μπάρες αποτελούν μία από τις πιο σύγχρονες και ευέλικτες μορφές γλυκού: κόβονται εύκολα, διατηρούνται σωστά, προσαρμόζονται σε διαφορετικές πρώτες ύλες και ισορροπούν ανάμεσα στο καθημερινό και το πιο «στημένο» επιδόρπιο. Σε αυτό το σεμινάριο εστιάζουμε στη σωστή τεχνική σύνθεσης, υφής και γεύσης, με πρωταγωνιστές τα φρούτα και τα εσπεριδοειδή.

Ολοκληρώνοντας το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει σαφή κατανόηση της δομής των μπαρών, θα μπορούν να δημιουργούν δικές τους παραλλαγές με βάση την εποχικότητα και θα έχουν στη διάθεσή τους τεχνικές που εφαρμόζονται τόσο σε οικιακό όσο και σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Ένα μάθημα που εστιάζει στη γνώση, την ισορροπία και τη δημιουργική σκέψη στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες πώς σχεδιάζεται και εκτελείται μια μπάρα σε επίπεδο βάσης, γέμισης και τελικής στρώσης, με έλεγχο υγρασίας, οξύτητας και γλυκύτητας. Δουλεύουμε πάνω στη λειτουργικότητα κάθε στοιχείου και όχι απλώς στη συνταγή.

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- οι διαφορετικοί τύποι βάσης (με βρώμη, μπισκότο ή crumble) και ο ρόλος τους στη συνοχή
- η σωστή ενσωμάτωση φρούτων, φρέσκων ή μαγειρεμένων, χωρίς να αλλάζει η σύσταση της μπάρας
- η χρήση εσπεριδοειδών για φρεσκάδα, ένταση και ισορροπία
- οι υφές που εναλλάσσονται αρμονικά σε ένα πολυεπίπεδο γλυκό
- οι βασικές αρχές κοπής, διατήρησης και παρουσίασης

Πρακτικές εφαρμογές : Μπάρες με βρώμη και φράουλες | Μπάρες με κρέμα λεμονιού και κρεμώδες τυρί | Μπάρες με κράμπλ και φρούτα κομποτέ

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πα 27/3/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - WEBINARS

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΑΛΛΙΩΣ	WEBINAR	20€	
<p>Ο μπακλαβάς, ένα από τα πιο εμβληματικά γλυκά της Ανατολικής Μεσογείου, μεταμορφώνεται μέσα από δημιουργικές προσεγγίσεις που επαναπροσδιορίζουν τη γεύση και τη δομή του.</p> <p>Στο μάθημα αυτό, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν εναλλακτικές τεχνικές και συνδυασμούς υλικών, δημιουργώντας τόσο αλμυρές όσο και vegan εκδοχές του μπακλαβά.</p> <p>Μέσα από τη σωστή διαχείριση του φύλλου, τον έλεγχο του σιροπιού και τη στρατηγική επιλογή αρωματικών και γευστικών στοιχείων, θα μάθουμε πώς να διατηρούμε την τραγανή υφή και να ισορροπούμε το γλυκό, το αλμυρό και το όξινο στοιχείο.</p>			
<p>Βασικοί Εκπαιδευτικοί Στόχοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τεχνικές διαχείρισης και στρώσιματος φύλλου για τραγανό και σωστά σιροπιασμένο αποτέλεσμα. • Συνδυασμός αλμυρών και γλυκών στοιχείων για δημιουργία ισορροπημένων γεύσεων. • Αντικατάσταση ζωικών προϊόντων με φυτικές εναλλακτικές στη vegan εκδοχή του μπακλαβά. • Έλεγχος της υγρασίας και της έντασης των αρωμάτων στο τελικό αποτέλεσμα. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Πρακτικές εφαρμογές : Αλμυρός Μπακλαβάς με Κατσικίσιο Τυρί και Μέλι • Vegan Μπακλαβάς με Ταχίνι και Χαρουπόμελο 			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Webinar	Πόντοι Απόκτησης: 20	
Ημερομηνία: Πε 9/4/2026	Μεθοδολογία: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	
Ώρα: 18:30-20:30		Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price

ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

WEBINAR

25€

Τα σιροπιαστά γλυκά απαιτούν ακρίβεια, ρυθμό και βαθιά κατανόηση της τεχνικής. Μικρές αποκλίσεις στη θερμοκρασία, στο φύλλο ή στο σιρόπι αρκούν για να αλλάξουν πλήρως το αποτέλεσμα.

Εστιάζουμε στις λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά, δουλεύοντας παραδοσιακές φόρμες σε σύγχρονη, ευέλικτη εκδοχή. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν σαφή τεχνική γνώση και έλεγχο της διαδικασίας, ικανότητα προσαρμογής παραδοσιακών σιροπιαστών σε διαφορετικά μεγέθη και φόρμες, καθώς και σταθερότητα αποτελέσματος σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Ένα σεμινάριο εστιασμένο στη λεπτομέρεια, τη συνέπεια και τη σωστή τεχνική προσέγγιση της παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής.

Ο εκπαιδευτικός στόχος του σεμιναρίου είναι να κατανοήσουν οι συμμετέχοντες τη σωστή διαχείριση του φύλλου, της λιπαρής ουσίας και του σιροπιού, ώστε να επιτυγχάνεται τραγανό αποτέλεσμα εξωτερικά και σωστή απορρόφηση χωρίς να «βαραίνει» το γλυκό. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αναλύονται:

- οι τεχνικές διαχείρισης φύλλου (πάχος, στρώσιμο, τύλιγμα, τάς)
- η επιλογή λιπαρής ουσίας και η επίδρασή της στην υφή και στο ψήσιμο
- ο έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος για ομοιόμορφο χρώμα και τραγανότητα
- οι τύποι σιροπιού, η αναλογία σακχάρων και ο ρόλος της θερμικής αντίθεσης (ζεστό-κρύο)
- η αποφυγή συνηθισμένων τεχνικών λαθών (μαλάκωμα, υπερσιρόπιασμα, άνιση απορρόφηση)
- η κοπή, η τυποποίηση και η σωστή συντήρηση σιροπιαστών σε μπουκίτσες

Πρακτικές εφαρμογές : Σαραγλί | Γιαννιώτικο | Σαλιγκαράκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Webinar

Πόντοι Απόκτησης: 20

Ημερομηνία: Πε 23/4/2026

Μεθοδολογία: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 80

Ώρα : 18.30 -20.30

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ

- ✓ Συνδεθείτε ή Εισέλθετε στο μάθημα σας **τουλάχιστον 5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους. Δεν είναι εύκολο για τον εκπαιδευτή να επαναλαμβάνει από την αρχή το μάθημα.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής – The Culinary Center» **διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο** σε περίπτωση που:
 - δεν συμπληρωθεί **ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων**
 - για λόγους **ανωτέρας βίας** (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις και ξαφνικές επιθεωρήσεις). Σε αυτή την περίπτωση γίνεται **πλήρης επιστροφή χρημάτων** σε λογαριασμό που θα μας υποδείξετε.
- ✓ Η σχολή «Μαθήματα Μαγειρικής – Culinary Center και Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων α υλών, η σχολή διατηρεί το δικαίωμα **αλλαγής του υλικού** βάσει διαθεσιμότητας στην αγορά και συναφούς είδους.
- ✓ Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο γνώσεων των συμμετεχόντων.
- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια και 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 – The Culinary Center**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.
- ✓

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

