

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



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 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](http://www.mathimatamageirikis.gr) μέσω της ειδική φόρμας κράτησης και πραγματοποιείτε την πληρωμή σας άμεσα, μέσω Payral, πιστωτικής κάρτας ή cashcard. Το σύστημά μας θα σας αποστείλει αυτοματοποιημένο μήνυμα επιτυχούς κράτησης. Το περιβάλλον στο οποίο γίνονται όλες οι συναλλαγές με πιστωτική κάρτα ή cashcard είναι απολύτως ασφαλές (3D Secure) και διαχειρίζεται κατευθείαν από την Εθνική Τράπεζα. Γι' αυτό κατά την πρώτη σας συναλλαγή, η τράπεζα θα σας πιστοποιήσει για να μην έχετε καμία αμφιβολία! Σε περίπτωση που η κάρτα σας έχει εγγραφεί στο πρόγραμμα ασφαλών αγορών (3D Secured MasterCard & Verified by VISA), θα μεταφερθείτε αυτόματα (redirection) στην ιστοσελίδα (website) της εκδότριας Τράπεζας, όπου θα εισάγετε τον μυστικό κωδικό σας. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θα μεταφερθείτε εκ νέου (directed) στη παρούσα ιστοσελίδα για την ολοκλήρωση της διαδικασίας πληρωμής. Για ποσά άνω των €300, η πληρωμή με πιστωτική κάρτα σας δίνει τη δυνατότητα να εξοφλήσετε το ποσό με μέχρι 6 δόσεις.

**Τράπεζα**

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

**ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ**

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

**Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο**

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

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

**Όροι**

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



## ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

### Λίγα Λόγια για εμάς

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

### Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

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

### Κάρτα Μέλους

Συμπληρώστε την έντυπη αίτηση εγγραφής αποστείλετέ τη μας στο [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) και παραλάβετε την προσωπική σας κάρτα την ημέρα που θα βρεθείτε στο χώρο μας!

Απολαύστε προνόμια στην εξυπηρέτησή σας και πόντους που μπορείτε να εξαργυρώσετε με υπηρεσίες. Βρείτε αναλυτικά τα προνόμια και τους πόντους στην ιστοσελίδα μας.

Ενημερωθείτε για τους πόντους σας από την γραμματεία και εξαργυρώστε με μαθήματα και προγράμματα! Κάθε μάθημα έχει πόντους απόκτησης και πόντους εξαργύρωσης.

Διαβάστε αναλυτικά τους πόντους απόκτησης και τους πόντους εξαργύρωσης για να παρακολουθήσετε δωρεάν το εκπαιδευτικό αντικείμενο της αρεσκείας σας.

### Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

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

**T&F:** +30 2109882378 | **E:** [info@mathimatamageirikis.gr](mailto:info@mathimatamageirikis.gr) | **I:** [www.mathimatamageirikis.gr](http://www.mathimatamageirikis.gr)

**Career Office:** Κλειστό group με εργοδότες που αναζητούν εργαζόμενους. Βρείτε εργασία.

**Forum:** Επικοινωνήστε με άλλους μαθητές και ανεβάστε φωτογραφίες από τις δημιουργίες σας.

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

<b>ΑΠΟΔΟΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΓΙΑ ΨΑΡΙΑ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>85€</b>	
<p>Αυτό το εξειδικευμένο μάθημα απευθύνεται σε επαγγελματίες της μαγειρικής που επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις τεχνικές τους για την προετοιμασία και μαγείρεμα ψαριών, χρησιμοποιώντας σύγχρονες και παραδοσιακές μεθόδους. Μέσα από την εκπαίδευση σε τέσσερα είδη ψαριών (μπακαλιάρο, τσιπούρα, μυλοκόπι και γλώσσα), οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τεχνικές όπως το μαγείρεμα σε κενό αέρος, την τεμπούρα, τη δημιουργία αυγολέμονου αφρού, τη διαχείριση της ταπιόκας και την παρασκευή φινιρισμένων σαλτών. Οι εφαρμογές αυτές θα προσφέρουν βαθιά γνώση στον συνδυασμό υφών και γεύσεων που αναδεικνύουν τη γαστρονομία υψηλών προδιαγραφών.</p>			
<p><b>Ανάλυση μαθήματος</b></p>			
<p>Το μάθημα χωρίζεται σε πρακτικές ενότητες όπου οι συμμετέχοντες θα μάθουν:</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Μπακαλιάρος:</b> Μαγείρεμα σε κενό αέρος, σάλτσα ολλανδέζ, τεχνική μπραϊν για τέλεια γεύση και υφή. Επίσης, ιαπωνική τεμπούρα με ελαφριά και τραγανή κρούστα.</li> <li>• <b>Τσιπούρα:</b> Παρασκευή φρικασέ με τεχνική μπλανσίρ, σύγχρονη τεχνική αφρός-αυγολέμονο. Παράλληλα, εκπαιδευόμαστε στην τεχνική ταρτάρ σε ψάρια</li> <li>• <b>Μυλοκόπι:</b> Κρούστα από κολοκυθάκια, πουρές κολοκύθας, φυμέ, μουσελίν ψαριού και διαχείριση ταπιόκας για αρμονικές γεύσεις.</li> <li>• <b>Γλώσσα:</b> Άχνισμα, φιλετάρισμα, σάλτσα από φασόλι τόνκα, πατάτα μπραιζέ που ολοκληρώνουν ένα εξαιρετικά καλοδουλεμένο πιάτο.</li> </ul>			
<p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να προσφέρει στους επαγγελματίες μάγειρες τις απαραίτητες δεξιότητες για να εκτελούν αποδοτικές και προηγμένες τεχνικές μαγειρικής με ψάρια, εξασφαλίζοντας ανώτερη ποιότητα, υφή και γεύση στα πιάτα τους. Οι συμμετέχοντες θα βελτιώσουν τις γνώσεις τους στη σωστή διαχείριση πρώτων υλών και στην ακρίβεια στην τεχνική εκτέλεση, ενώ θα αποκτήσουν εμπιστοσύνη στις δεξιότητές τους για τη δημιουργία πιάτων υψηλών προδιαγραφών με εμπορικό και γαστρονομικό ενδιαφέρον.</p>			
<p>Δίνεται Βεβαίωση Παρακολούθησης και Αναλυτικές Σημειώσεις.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b></p>			
<p>Μπακαλιάρος - 2 πιάτα: Μπακαλιάρος με σελινόριζα μπρεζέ και σάλτσα ολλανδέζ   Μπακαλιάρος τεμπούρα</p>			
<p>Τσιπούρα - 2 πιάτα: Τσιπούρα φρικασέ   Τσιπούρα ταρτάρ</p>			
<p>Μυλοκόπι με κρούστα από κολοκυθάκια, πουρέ κολοκύθας και ταπιόκα</p>			
<p>Γλώσσα αχνιστή με σάλτσα από φασόλι τόνκα, πατάτα μπρεζέ, baby κολοκυθάκι και πουρέ σελινόριζας</p>			
<p>Εκπαιδευτής Chef: Αλμπαντίδης Νίκος</p>	<p><b>Τύπος Εκπαίδευσης:</b> Δια ζώσης</p>	<p><b>Πόντοι Απόκτησης:</b> 75</p>	<p><b>Ελαχ. Συμμετοχή:</b> 6</p>
<p><b>Ημερομηνία:</b> Πε 31/10/2024</p>	<p><b>Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:</b> Πρακτική</p>	<p><b>Πόντοι Εξαργύρωσης:</b> 350</p>	<p><b>Μόνο με προ πληρωμή</b></p>
<p><b>Ώρα:</b> 16:00-21:00</p>	<p><b>Προ απαιτούμενες Γνώσεις:</b> Βάσεις Μαγειρικής</p>	<p><b>Επίπεδο:</b> Advanced</p>	<p><b>★ Chef's choice</b></p>





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΓΑΛΟΙ CHEF

#Greatchef #Greatchefatmathimatamageirikis

<b>DANIEL BOULUD</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>79,90€</b>	
<p>Στο σεμινάριο αυτό θα εξεταστεί η γαστρονομική προσέγγιση του Daniel Boulud, ενός από τους πιο καταξιωμένους σεφ της εποχής μας, ο οποίος έχει αναδείξει τη σύγχρονη γαλλική κουζίνα μέσα από τη βάση του στη Νέα Υόρκη. Γάλλος σεφ, ο Boulud με πολυάριθμα βραβευμένα εστιατόρια παγκοσμίως αποτελεί έναν από τους πιο επιδραστικούς σεφ της εποχής του, προσφέροντας εξαιρετική γαστρονομική εμπειρία. Στο σεμινάριο θα μελετηθούν χαρακτηριστικά πιάτα του, όπως η σαλάτα καβουριού με λεμονάτο aioli και το παραδοσιακό coq au vin.</p>			
<p>Το σεμινάριο αποσκοπεί:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στην κατανόηση της μοντέρνας γαλλικής κουζίνας μέσα από τη ματιά του Daniel Boulud.</li> <li>• Στην απόκτηση προηγμένων δεξιοτήτων για την παρασκευή πιάτων υψηλής γαστρονομίας.</li> <li>• Στην εξοικείωση με τεχνικές που συνδυάζουν παραδοσιακές γαλλικές γεύσεις με σύγχρονες επιρροές.</li> </ul> <p>Οι συμμετέχοντες θα ολοκληρώσουν το σεμινάριο έχοντας εμβαθύνει σε τεχνικές υψηλού επιπέδου, οι οποίες θα εμπλουτίσουν το ρεπερτόριο τους στη γαλλική κουζίνα.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Σαλάτα Καβουριού με Λεμονάτο Aioli και Αγγούρι   Coq au Vin   Gâteau Basque</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 15/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17.00-21.30	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

<b>ALAIN PASSARD</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>79,90€</b>	
<p>Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στη γαστρονομική προσέγγιση του διάσημου Γάλλου σεφ Alain Passard, γνωστού για την πρωτοποριακή του δουλειά με τα λαχανικά και την εξέλιξη της σύγχρονης κουζίνας. Γάλλος σεφ, ιδιοκτήτης του διάσημου εστιατορίου L'arpege, βραβευμένος με τρία αστέρια Michelin. Εστιάζει στην πρωτοποριακή κουζίνα, μεταμορφώνοντας το μενού του για να αναδείξει τις γεύσεις των λαχανικών, καθιστώντας τον πρωτοπόρο στη σύγχρονη γαστρονομία. Μέσα από τη μελέτη εμβληματικών πιάτων, όπως το αυγό Arpège και τα ραβιόλια με λαχανικά, θα αναδειχθούν τεχνικές και ιδέες που έχουν καθιερώσει τον Passard ως ηγετική μορφή στον χώρο της γαστρονομίας.</p>			
<p>Οι εκπαιδευόμενοι θα εξοικειωθούν με τις μεθόδους μαγειρικής του Alain Passard και την ανάδειξη των φυσικών γεύσεων σε πιάτα με λαχανικά. Θα εκπαιδευτούν στην ανάπτυξη προηγμένων τεχνικών για την παρασκευή πιάτων με λαχανικά και στην κατανόηση της χρήσης των λαχανικών ως κύριο στοιχείο σε συνθέσεις υψηλής γαστρονομίας. Μετά την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τις τεχνικές αυτές, συνδυάζοντας καινοτομία και γαστρονομική παράδοση στην κουζίνα τους.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Αυγό Arpège   Ραβιόλια με Λαχανικά   Σορμπέ από Λαχανικά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 22/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17.00-21.30	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ADVANCED- ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΓΑΛΟΙ CHEF

#Gretchef #Gretchefatmathimatamageirikis

<b>JOSE ANDRES</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>79.90€</b>	
<p>Ο Jose Andres δεν είναι απλώς ένας διακεκριμένος σεφ, αλλά ένας οραματιστής που έχει συνδυάσει τη γαστρονομία με την κοινωνική αλλαγή. Γεννημένος στην Ισπανία και εγκατεστημένος στις ΗΠΑ, έχει αναδείξει τις ισπανικές γεύσεις παγκοσμίως, ενώ παράλληλα έχει πρωτοστατήσει στην παροχή ανθρωπιστικής βοήθειας μέσω της World Central Kitchen, την οποία ίδρυσε για να προσφέρει γεύματα σε περιοχές που πλήττονται από κρίσεις. Αναγνωρισμένος για τις καινοτόμες τεχνικές του, αλλά και για τη δέσμευσή του να χρησιμοποιεί την κουζίνα ως εργαλείο κοινωνικής προσφοράς, ο Andres αποτελεί μια ισχυρή φωνή τόσο στον γαστρονομικό κόσμο όσο και σε ανθρωπιστικά ζητήματα. Στο σεμινάριο αυτό θα ανακαλύψουμε πώς οι τεχνικές του συνδυάζουν την παράδοση με την καινοτομία, εξετάζοντας πιάτα που αντιπροσωπεύουν την ισπανική κληρονομιά του.</p> <p>Το σεμινάριο έχει ως κύριο στόχο:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Την εξερεύνηση των γαστρονομικών τεχνικών του Jose Andres, που συνδυάζουν τις πλούσιες γεύσεις της ισπανικής παράδοσης με τη σύγχρονη δημιουργικότητα.</li> <li>• Την πρακτική εξάσκηση σε πιάτα-ορόσημα όπως το Gambas al Ajillo και το Pulpo a la Gallega, εμβαθύνοντας στις παρασκευαστικές τους λεπτομέρειες.</li> <li>• Την κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η γαστρονομία μπορεί να γίνει μέσο για κοινωνική δράση, αντλώντας έμπνευση από το έργο του Andres στην παγκόσμια κοινότητα.</li> </ul> <p>Μετά το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει δεξιότητες που θα τους επιτρέπουν να δημιουργούν παραδοσιακά ισπανικά πιάτα, ενώ παράλληλα θα έχουν αποκτήσει νέες προοπτικές για τον ρόλο του σεφ ως κοινωνικού ηγέτη.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Gambas al Ajillo (Γαρίδες με Σκόρδο)   Pulpo a la Gallega (Χταπόδι à la Gallega)   Τάρτα του Σαντιάγο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 26/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17.00-21.30	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

## VEGETERIAN - PESCATARIAN – VEGAN

<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ VEGETARIAN</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>41,90€</b>
<p>Μία εναλλακτική διατροφική προσέγγιση σε Ελληνικά πιάτα που συναρπάζει τόσο με την φρεσκάδα της, όσο και με τη μοναδική απλότητα της Ελληνικής 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.</p>				
<p>Μέσα από πρακτικές εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να παρασκευάζουν μπουρέκια Κρήτης, Σουφικό Ικαρίας και ντολμαδάκια φούρνου με υλικά που αντανakλούν 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.</p>				
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπουρέκι Κρήτης (κολοκύθια, πατάτες, δυόσμο, φέτα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας)   Σουφικό Ικαρίας με φρέσκια ρίγανη και μυζήθρα   Ντολμαδάκια φούρνου με τομάτα και βασιλικό</p>				
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 04/10/2024		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

<b>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>39,90€</b>
<p>Το φθινόπωρο στην Ελλάδα φέρνει μαζί του παραδοσιακές γεύσεις που αναδεικνύουν τα εποχιακά υλικά και ζεσταίνουν τις πρώτες κρύες μέρες του χρόνου. Οι Ελληνικές σούπες είναι συνδεδεμένες με τη γαστρονομική μας κληρονομιά, προσφέροντας γεύση, θρέψη και παράδοση στο τραπέζι μας. Από τον κλασικό τραχανά μέχρι τη χορταστική φασολάδα, κάθε πιάτο αντικατοπτρίζει την εποχή και τα υλικά του τόπου.</p>				
<p>Το σεμινάριο στοχεύει στην εκμάθηση της σωστής τεχνικής για την παρασκευή αγαπημένων σουπών, αναδεικνύοντας τα γήινα αρώματα και τις ζεστές γεύσεις που ταιριάζουν στην εποχή, στην κατανόηση της σημασίας των εποχικών υλικών και του τρόπου που αυτά μπορούν να αναδείξουν την ελληνική κουζίνα, στη σύνδεση της παραδοσιακής γαστρονομίας με την τεχνική μαγειρική, ενσωματώνοντας τη διατροφική αξία και τη ζεστασιά των ελληνικών σουπών. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να προετοιμάζουν αυτές τις αυθεντικές σούπες με επιτυχία, φέρνοντας στο τραπέζι τους τα αρώματα και τις γεύσεις του ελληνικού φθινοπώρου.</p>				
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Τραχανάς με καπνιστή πάπρικα, μανιτάρια, κρέμα φέτας και δυόσμο   Χυλωμένη φασολάδα με καπνιστό αλάτι, ροδέλες γλυκοπατάτας, φρέσκο σέλινο και αρωματικό βαλσάμικο   Σούπα αυγολέμονο με κρέμα κολοκύθας, θυμάρι, πιπεριά, σκόρδο και καβουρντισμένα αμύγδαλα</p>				
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης		Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 10/10/2024		Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18.00-21.00		Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

### VEGETERIAN - PESCATARIAN – VEGAN

<b>PUMPKIN MENU</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>44,90€</b>	
<p>Στην καρδιά της φθινοπωρινής γαστρονομίας, η κολοκύθα αναδεικνύει τη μαγεία των εποχών μέσα από τις πλούσιες γεύσεις και τις ποικιλόμορφες υφές της. Αυτό το σεμινάριο μαγειρικής advanced επιπέδου προσκαλεί τους συμμετέχοντες να εξερευνήσουν τον κόσμο της κολοκύθας, μετατρέποντάς την σε βασικό πρωταγωνιστή τριών μοναδικών πιάτων — αλμυρού σουφλέ κολοκύθας, νιόκι κολοκύθας και τάρτας γλυκιάς κολοκύθας.</p> <p>Μέσα από τη διαδικασία αυτή, οι εκπαιδευόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν νέες τεχνικές, να πειραματιστούν με καινοτόμες γεύσεις και να δημιουργήσουν πιάτα που θα ενθουσιάσουν τις αισθήσεις. Η ενσωμάτωσή της κολοκύθας σε κάθε συνταγή θα αποτελέσει το κλειδί για μια γαστρονομική περιπέτεια, ενισχύοντας την αυτοπεποίθηση και τη δημιουργικότητα στην κουζίνα.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Αλμυρό Σουφλέ Κολοκύθας (Γαλλία) με ροκφορ και μπαχαρικά   Νιόκι κολοκύθας (Ιταλία) με γαρίδες, φασκόμηλο, αρωματικό λάδι και κρεμμύδια και τοματίνια κονφί   Τάρτα γλυκιάς κολοκύθας (Ην.Πολιτείες) με κανέλα και μπαχαρικά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	<b>Ελαχ. Συμμετοχή: 6</b>
Ημερομηνία: Πेम 10/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	<b>Μόνο με προ πληρωμή</b>
Ώρα : 18.00 – 21.00	Προαπαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	<b>★ Chef's choice</b>

<b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΟΛΟΜΟΥ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Ο σολομός, το «βασιλιάς» των ψαριών, έχει κερδίσει τις καρδιές των Chef και των εραστών της κουζίνας με την εκλεπτυσμένη γεύση και την πλούσια υφή του. Στο σεμινάριο «Τεχνικές Μαγειρικής Σολομού», οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εξερευνήσουν διαφορετικές προσεγγίσεις και μεθόδους για την προετοιμασία αυτού του εξαιρετικού ψαριού. Από το ψήσιμο μέχρι τη μαρινάδα, κάθε τεχνική θα αναδείξει τις μοναδικές γεύσεις και τις δυνατότητες του.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να εφαρμόζουν ποικιλία τεχνικών μαγειρικής για λιπαρά ψάρια και θα αποκτήσουν την ικανότητα να συνδυάζουν γεύσεις και υφές, αναγνωρίζοντας πώς οι διαφορετικές τεχνικές επηρεάζουν τη συνολική γευστική εμπειρία.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Σολομός σχάρας με σάλτσα εσπεριδοειδών   Σολομός ψητός με κρέμα αβοκάντο   Σολομός sous vide με καπνιστό αλάτι   Σολομός με σάλτσα τεριγιάκι</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	<b>Ελαχ. Συμμετοχή: 6</b>
Ημερομηνία: Παρ 25/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	<b>Μόνο με προ πληρωμή</b>
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	<b>★ Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

<b>Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ TEMPURA</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Η τέχνη της Tempura με τις ρίζες της στην Ιαπωνία συνδυάζει την απλότητα και την εκλέπτυνση με μοναδικό τρόπο. Η τεχνική έχει μια ενδιαφέρουσα και πλούσια ιστορία που συνδέει στενά την Ιαπωνία με την Ισπανία. Η προέλευση της tempura ανιχνεύεται τον 16ο αιώνα, όταν οι Πορτογάλοι άποικοι και οι ιεραπόστολοι έφεραν την τεχνική του τηγανίσματος με χυλό στην Ιαπωνία. Αυτή η τεχνική, γνωστή ως "reishinhos da horta" (μικρά ψαράκια του κήπου), χρησιμοποιούσε ψάρια και λαχανικά βουτηγμένα σε χυλό και τηγανισμένα. Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να εξερευνήσουν παραδοσιακές και σύγχρονες τεχνικές παρασκευής, δημιουργώντας τραγανά και ελαφριά πιάτα που αναδεικνύουν τη φρεσκάδα των υλικών. Πλέον, η tempura είναι μια γαστρονομική εμπειρία που συνδυάζει την τέχνη της μαγειρικής με την απόλαυση, σερβίρεται συχνά σε ιαπωνικά εστιατόρια παγκοσμίως και έχει εξελιχθεί σε μια αγαπημένη επιλογή για πολλούς λάτρεις της γαστρονομίας.</p> <p>Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν τη διαδικασία προετοιμασίας της tempura από την αρχή, ανακαλύπτοντας τον χυλό και το σωστό τηγάνισμα.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Tempura Λαχανικών   Tempura Γαρίδας   Tempura Μανιταριών   Tempura Φρούτων			
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 07/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

<b>RAMEN</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>36,50€</b>	
<p>Ταξιδεύουμε γευστικά στην Ιαπωνία, και αναπαραγάγουμε τεχνικά μία από τις πιο αγαπημένες γευστικές απολαύσεις που συναντάμε στα Yatai - τα μικρά αμαξάκια που υπάρχουν στους δρόμους της Ιαπωνίας. Το κλασικό shoyu ramen είναι μια απολαυστική συνταγή που συνδυάζει τα ramen noodles με ζουμερό κοτόπουλο εμπλουτισμένο γευστικά με φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο και φρέσκο τζίντζερ, παρέχει την τέλεια ισορροπία γεύσης. Ολοκληρώνεται με κρέμα σόγιας και καλαμπόκι.</p> <p>Στο μάθημα αυτό, επικεντρωνόμαστε στην εξερεύνηση των τεχνικών μαγειρικής για τη δημιουργία κλασικών πιάτων ramen όπως shoyu, miso, και ramen γαρίδας stir-fry. Ο στόχος είναι η ενίσχυση των μαγειρικών ικανοτήτων, η προώθηση της δημιουργικότητας και η καλλιέργεια βασικών γνώσεων της Ιαπωνικής κουζίνας. Οι πρακτικές εφαρμογές στοχεύουν στη συνδυαστική εκφραστικότητα μέσα από την παρασκευή αυθεντικών πιάτων, όπως τα συναντάμε στους δρόμους της Ιαπωνίας. Τα προσδοκώμενα αποτελέσματα είναι η απόκτηση γνώσεων για τα ramen, η βελτίωση δεξιοτήτων σε πιάτα Ασιατικής Κουζίνας και η δημιουργία μοναδικών γευστικών εμπειριών.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Τεχνική για ζωμό Ramen με miso(Shoyu Ramen)   Τεχνική ζύμη noodle soba (σε μηχανή)   Τεχνική μαγειρέματος κρέας και συνοδευτικά με τα ανάλογα μπαχαρικά και αρτύματα			
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πεμ 31/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

<b>Η ΤΕΧΝΗ ΤΩΝ DUMPLINGS</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>49,90€</b>	
<p>Το σεμινάριο αυτό επικεντρώνεται στη γαστρονομική τέχνη των ντάμπλινγκ, με επίκεντρο τρεις δημοφιλείς παραλλαγές: jiaozi, baozi και har gow. Κάθε τύπος ντάμπλινγκ έχει τη δική του μοναδική ιστορία και τεχνική παρασκευής, που αντικατοπτρίζει την πλούσια παράδοση της ασιατικής κουζίνας. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εξερευνήσουν τις διαφορές στη ζύμη, τη γέμιση και τις μεθόδους μαγειρέματος, αναδεικνύοντας την ποικιλία των γεύσεων και των υλικών.</p> <p>Στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση των βασικών τεχνικών παρασκευής κάθε τύπου ντάμπλινγκ, προκειμένου οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες για να δημιουργήσουν νόστιμα και εντυπωσιακά πιάτα. Μέσω της κατανόησης των διαφορετικών ζυμών, γεμίσεων και μεθόδων μαγειρέματος, οι συμμετέχοντες θα μπορέσουν να πειραματιστούν με ποικιλία γεύσεων και υλικών, ενισχύοντας τη γευστική τους ικανότητα.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Jiaozi με γεμίσεις από κρέας ή λαχανικά, τηγανισμένα ή βραστά   Baozi με αφράτη ζύμη γεμισμένα με χοιρινό ή άλλα υλικά, ατμισμένα για την καλύτερη γεύση   Har Gow, ντάμπλινγκ γαρίδας με ημιδιαφανή ζύμη</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: : Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 14/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 17:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο Advanced	★ <b>Chef's choice</b>

### RAINBOW RISOTTO

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90 €

Όλη η αυθεντική γεύση της Ιταλίας αποτυπωμένη σε τρία εξαιρετικά πιάτα. Το risotto απαιτεί ποιοτικά υλικά και εξειδικευμένη τεχνική. Σε αυτό το σεμινάριο, θα εμβαθύνουμε στις προσεκτικά ελεγχόμενες μαγειρικές διαδικασίες για την επίτευξη του ιδανικού χυλώματος, θα αναλύσουμε τη σύνθετη σύσταση του risotto, θα επιλέξουμε την καταλληλότερη ποικιλία ρυζιού, θα αποκαλύψουμε τα μυστικά που εξασφαλίζουν τόσο τον μοναδικό χρωματισμό, όσο και την ανώτερη γεύση του και θα ενσωματώσουμε τα απαραίτητα υλικά που προσδίδουν την εκλεπτυσμένη γεύση και πλούσια αίσθηση του πιάτου. Η επιτυχία ενός risotto εξαρτάται από πολλαπλούς παράγοντες, οι οποίοι πρέπει να συνδυαστούν με ακρίβεια.

Το σεμινάριο αυτό προσφέρει εκπαίδευση στην τέχνη της παρασκευής risotto και πώς αποδίδεται ο μοναδικός χρωματισμός που προσφέρει μαγεία στο πιάτο. Στόχος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων στις αυθεντικές ιταλικές τεχνικές και στις σύγχρονες προσαρμογές τους, η βελτίωση της τεχνικής ακρίβειας, καθώς και η βαθύτερη κατανόηση των παραμέτρων που οδηγούν σε ένα άριστο αποτέλεσμα. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να παρασκευάζουν risotto εξαιρετικής ποιότητας, αναδεικνύοντας τη μαγειρική τους δεινότητα και δημιουργικότητα.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Κόκκινο risotto με παντζάρι και κασικίσιο τυρί | Πορτοκαλί risotto με καρότο, τζίντζερ και σαφράν | Μαύρο risotto θαλασσινών

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 3/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	✍ <b>Your Suggestion</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΚΡΕΑΣ

<b>BAVETTE STEAK</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>49,90€</b>	
<p>Το bavette steak, γνωστό και ως “flank steak,” είναι ένα κρυφό γαστρονομικό διαμάντι που προέρχεται από την κοιλιακή περιοχή του βοδινού. Με την έντονη γεύση και την τρυφερή υφή του, αυτό το κομμάτι κρέατος αναδεικνύει την τέχνη της μαγειρικής μέσα από την προσεγμένη διαδικασία μαρινάδας.</p> <p>Συνδυασμένο με bitter σως, ελαιόλαδο, σκόρδο και χυμό λάιμ, το bavette (ή flank) μαρινάρεται και ψήνεται στη σχάρα, δημιουργώντας μια καραμελωμένη κρούστα που κλείνει μέσα της όλα τα αρώματα. Κάθε μπουκιά είναι μια γιορτή της φύσης και της γαστρονομίας!</p> <p><b>Πρακτικές Εφαρμογές:</b> Μαριναρισμένο Bavette Steak στη σχάρα (τεχνική μαγειρέματος γκριγιέ, μαρινάδα υγρή)   Fajitas με Bavette Steak (τεχνική μαγειρέματος sous-vide, μαρινάδα πάστα)   Stir-fry με Bavette Steak (τεχνική μαγειρέματος σωτέ, μαρινάδα ξηρή)</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 21/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα : 18.00 – 21.00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

<b>ΠΑΝΣΕΤΑΚΙΑ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>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.</p> <p>Το εκπαιδευτικό ζητούμενο είναι να εκπαιδευτούμε στις διάφορες τεχνικές προετοιμασίας και μαγειρέματος που εφαρμόζονται σε δημοφιλή κομμάτια κρέατος. Στοχεύουμε στη δημιουργία κρεατικών πιάτων με τέλεια υφή, γεύση και ποιότητα, ανεξάρτητα από το κομμάτι κρέατος και τη μέθοδο μαγειρέματος που επιλέγεται.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Πανσετάκια στο φούρνο με γιαούρτι και δυόσμο   Πανσετάκια με χειροποίητη bbq και μαριναρισμένα με πορτοκάλια στην σχάρα   Πανσετάκια στο μαντέμι με μουστάρδα και μέλι</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 24/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – STREET FOOD

### STREET FOOD

<b>ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ STREET FOOD</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>36,50€</b>
<p>Η κορεάτικη κουζίνα είναι μια αληθινή έκρηξη γεύσεων και χρωμάτων, που συνδυάζει το παραδοσιακό με το μοντέρνο, προσφέροντας αξέχαστες γαστρονομικές εμπειρίες. Από το τραγανό, χρυσαφένιο κορεάτικο corndog, που γεμίζει το στόμα με ζουμερές, πλούσιες γεύσεις, μέχρι το εξαιρετικό bulgogi, όπου λεπτές φέτες κρέατος λιώνουν στο στόμα μετά από μια αρωματική μαρινάδα, κάθε πιάτο έχει την ικανότητα να ξυπνά τις αισθήσεις. Το kimchi jjigae, με την πικάντικη ένταση του kimchi και τα τρυφερά λαχανικά, ζεσταίνει την ψυχή, φέρνοντας μια αίσθηση θαλπωρής και παράδοσης. Σε αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν σε αυτές τις γεύσεις, ανακαλύπτοντας τα μυστικά πίσω από μερικά από τα πιο λαχταριστά πιάτα της κορεάτικης κουζίνας.</p> <p>Στο πλαίσιο αυτού του σεμιναρίου, στόχος είναι η εμβάθυνση σε τρεις χαρακτηριστικές εκδοχές της κορεάτικης κουζίνας, μέσα από την παρασκευή street food και παραδοσιακών πιάτων.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Κορεάτικο Corndog   Bulgogi   Kimchi jjigae</p>				
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Τετ 09/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 <b>Chef's choice</b>	

<b>SHAWARMA</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>36,50€</b>
<p>Το shawarma είναι ένα από τα πιο δημοφιλή street food της Μέσης Ανατολής γεμάτο αρώματα και γεύσεις που αναδύονται από το μαριναρισμένο κρέας και τις πλούσιες σάλτσες. Λεπτές φέτες αρνιού, κοτόπουλου ή μοσχαριού, ψημένες σε κάθετη σούβλα, απορροφούν τα αρώματα των μπαχαρικών και της μαρινάδας, δημιουργώντας ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Τυλιγμένο σε αφράτη πίτα, με φρέσκα λαχανικά, πικάντικες σάλτσες και τουρσί, το shawarma είναι η τέλεια έκφραση της αραβικής κουζίνας, φέρνοντας μαζί της τις γεύσεις των ανατολικών παζαριών και την παράδοση αιώνων.</p> <p>Στόχος του σεμιναρίου είναι η εμβάθυνση στις αυθεντικές τεχνικές παρασκευής του shawarma, από τη μαρινάδα μέχρι το ψήσιμο σε κάθετη σούβλα. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δημιουργούν τέλειες συνθέσεις με τραγανό κρέας, ζουμερές σάλτσες και φρέσκα λαχανικά, προσαρμόζοντας τη συνταγή στις δικές τους προτιμήσεις και εξερευνώντας τα αρώματα της Μέσης Ανατολής.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Ετοιμάζουμε τις περίφημες λιβανέζικες πίτες   Αραβικές μαρινάδες για κοτόπουλο   Τυλιχτό shawarma κοτόπουλο, ρύζι, μελιτζάνα, ταχίни και διάφορα μυρωδικά   Ισλι κεφτε  </p>				
Εκπαιδευτής Chef: Αλεξανδρής Στάθης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: 11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα : 18.00 – 21.00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	🌟 <b>Chef's choice</b>	





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### STREET FOOD

#### SMASH BURGERS

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Τα Smash Burgers είναι μια δημοφιλής παραλλαγή του παραδοσιακού burger που έχει κερδίσει την αναγνώριση για την ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής του και την γευστική του απόλαυση. Η ιστορία τους είναι σχετική με την αμερικανική κουλτούρα του burger, αλλά η συγκεκριμένη τεχνική έχει τις ρίζες της στη δεκαετία του 1950. Το «Smash» που αναφέρεται στην τεχνική προέρχεται από τη διαδικασία του να πιέζεται το μπιφτέκι πάνω στη ζεστή πλάκα ή τη σχάρα, συνήθως με την βοήθεια ενός σπάτουλας, κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτή η τεχνική δημιουργεί μια χαρακτηριστική τραγανή εξωτερική κρούστα λόγω της καραμελοποίησης των ζαχάρων και της αντίδρασης Μάιερ, ενώ το εσωτερικό παραμένει ζουμερό.

Συνδυασμός απλότητας με την τελειότητα της γεύσης, κάνουντάς την δημοφιλή επιλογή για λάτρεις των burgers που εκτιμούν την λεπτομέρεια στη διαδικασία παρασκευής.

**Πρακτικές εφαρμογές:** The Classic Smash | BBQ Smash Burger | Breakfast Mayo Smash Burger \*Χειροποίητη μαγιονέζα

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης  
Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια  
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 30/09/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:  
130

Μόνο με προ πληρωμή

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 Μπαρμπέιντος (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 Borrrego. Στην ουσία είναι ένα τυλιχτό -σε καλαμποκόπιτα- ξεψαχτισμένο 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 ξεψαχτιστεί 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: Τρ 12/11/2024

Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:  
Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Ώρα :18.00 – 21.00

Προαπαιτούμενες Γνώσεις:

Επίπεδο: Basic

🌟 Chef's choice



**BREAKFAST/ BRUNCH**

<b>ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΩΙΝΑ</b>		<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>		<b>29,90€</b>
<p>Το μάθημα «Διεθνή Πρωινά» εστιάζει στην εκμάθηση και την προετοιμασία κλασικών πιάτων πρωινού από διάφορες χώρες, ενσωματώνοντας γεύσεις και παραδόσεις που αναδεικνύουν τη σημασία του πρωινού γεύματος. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν σε τεχνικές που συνδυάζουν τοπικά υλικά με διεθνείς επιρροές και ένα λαχταριστό αποτέλεσμα.</p> <p>Στόχος είναι η ανάπτυξη δεξιοτήτων στην παρασκευή πιάτων διεθνούς κουζίνας. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να συνδυάζουν διαφορετικές τεχνικές και γεύσεις, προάγοντας έτσι την ικανότητά τους να δημιουργούν λαχταριστά πρωινά. Η ικανότητα αυτή επιτρέπει στους καταρτιζόμενους να προσαρμόσουν τις συνταγές σύμφωνα με τις προσωπικές τους προτιμήσεις, προσφέροντας μια ανανεωμένη εμπειρία στο πρωινό γεύμα, ενσωματώνοντας διεθνείς επιρροές στη δική τους κουζίνα.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Γαλλική κρεμμυδόσουπα με χειροποίητο παξιμάδια   Τηγανητό Κινέζικο Ρύζι με αυγό και λαχανικά   California Pancakes κολοκυθίου με μανιτάρια και καραμελωμένο μπέικον και κρέμα τυριού   Μεξικάνικες τηγανητές tortíγιες, σάλτσα τσίλι, τυρί και αυγά</p>				
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 20	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Παρ 04/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 80	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice	

**BRUNCH ARTISTRY****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****36,50€**

Σεμινάριο αφιερωμένο στην τέχνη του brunch, όπου θα αναλύσουμε λεπτομερώς τη διαδικασία δημιουργίας εντυπωσιακών και γευστικών πιάτων. Το σεμινάριο αυτό απευθύνεται σε άτομα που επιθυμούν να αναπτύξουν και να βελτιώσουν τις γαστρονομικές τους δεξιότητες με υψηλό επίπεδο δημιουργικότητας και τεχνικής. Μέσα από το σεμινάριο αποκτάτε τις γνώσεις που συνδυάζουν γεύση και παρουσίαση.

Μέσω της πρακτικής εφαρμογής και της θεωρητικής κατάρτισης, ο στόχος είναι να ενισχυθεί η ικανότητα των συμμετεχόντων να δημιουργούν brunch πιάτα που εντυπωσιάζουν, αναδεικνύοντας την τέχνη της μαγειρικής σε ένα υψηλό επίπεδο.

**Πρακτικές εφαρμογές:** Ομελέτα σπανακόπιτα | Σαλάτα με αβοκάντο, ψητό χαλούμι, τοματίνια και ντρέισινγκ γλυκιάς μουστάρδας | Ραταούιγ γλυκοπατάτας με maple σιρόπι και καραμελωμένο τραγανό μπέικον | French toast sticks με κρέμα μπουγάτσας και άχνη ζάχαρη

Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6	
Ημερομηνία: Πα 15/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή	
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice	



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

<b>GOURMET BRUNCH II</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Η τέχνη της δημιουργίας πιάτων brunch που ενσωματώνουν πολυπλοκότητα και κομψότητα μέσα από λαχταριστές δημιουργίες. Μέσα από τη χρήση φρέσκων, εποχιακών υλικών, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δημιουργούν γεύσεις που αναδεικνύουν την ποιότητα και την τεχνογνωσία. Το μάθημα εστιάζει στην τέλεια εκτέλεση και την αισθητική παρουσίαση, προσφέροντας πιάτα που μπορούν να μετατρέψουν κάθε γεύμα σε μια εκλεπτυσμένη γευστική εμπειρία.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες τις γνώσεις και τις δεξιότητες για την προετοιμασία εκλεπτυσμένων πιάτων brunch. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να εκτελούν συνταγές όπως η κρέμα κολοκύθας με λαχανικά εποχής, τα αυγά ποσέ με σως Ολανδέζ και ψητό φινόκιο, οι ψητές γλυκοπατάτες με σως γιαουρτιού και θυμάρι, η frittata με καπνιστή γραβιέρα και κολοκύθα, και το στρούντελ με πράσα, μπέικον και μανιτάρια, εστιάζοντας στην τεχνική και την παρουσίαση.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Κρέμα κολοκύθας με λαχανικά εποχής   Αυγά ποσέ με σως Ολανδέζ με ψητό φινόκιο   Ψητές Γλυκοπατάτες με Σως Γιαουρτιού και Θυμάρι   Frittata με Καπνιστή Γραβιέρα και Κολοκύθα   Στρούντελ με Πράσα, Μπέικον και Μανιτάρια</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 24/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ωρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Basic	★ <b>Chef's choice</b>



# ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED-MASTERCLASSES

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

<b>MORI YOSHIDA</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>79.90€</b>	
<p>Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες ζαχαροπλάστες και έμπειρους λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να εμβαθύνουν σε υψηλού επιπέδου τεχνικές, αντλώντας έμπνευση από έναν από τους κορυφαίους σύγχρονους δημιουργούς, τον Mori Yoshida. Με έδρα το Παρίσι, ο Yoshida έχει αναδείξει την τέχνη της ζαχαροπλαστικής μέσα από την αρμονία μεταξύ παραδοσιακών ιαπωνικών τεχνικών και γαλλικής ζαχαροπλαστικής. Κάθε δημιουργία του συνδυάζει λεπτομέρεια, ακρίβεια και υψηλή αισθητική, γεγονός που τον καθιστά μια εξέχουσα μορφή στον τομέα του.</p> <p><b>#Gretchef, #Gretchefatmathimatamageirikis</b></p>			
<p>Στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση και η τελειοποίηση προηγμένων τεχνικών ζαχαροπλαστικής, μέσα από την ανάλυση και εφαρμογή των μεθόδων του Mori Yoshida. Οι συμμετέχοντες θα εκπαιδευτούν στη δημιουργία αρτοποιημάτων και γλυκισμάτων που ξεχωρίζουν για την ακρίβεια στην παρασκευή και την υψηλή ποιότητα υλικών. Ιδιαίτερη έμφαση θα δοθεί στην κατανόηση των τεχνικών ισορροπίας γεύσεων και υφών, καθώς και στη σημασία της οπτικής παρουσίασης κάθε δημιουργίας.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> <b>Viennoiserie:</b> Εκτέλεση του περίφημου Paris-Brest, εστιάζοντας στις λεπτομέρειες της ζύμης choux και της αέρινης γέμισης   <b>Patisserie:</b> Παραδοσιακό flan με μοντέρνα υλικά και γεύσεις   <b>Chocolaterie:</b> Δημιουργία πολυτελών γλυκισμάτων με σοκολάτα υψηλής ποιότητας, εμπνευσμένα από την αυστηρότητα και τη φινέτσα των τεχνικών του Yoshida</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 75	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 19/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 350	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 – 22:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	★ <b>Chef's choice</b>





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ADVANCED - MASTERCLASSES

ΤΟΝΚΑ & TOBACCO ENTREMET	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	60€	
<p>Το Tonka &amp; Tobacco Entremet είναι ένα επιδέξια σχεδιασμένο γλυκό που ισορροπεί αρμονικά τις ζεστές και πικάντικες νότες του φασολιού tonka με τις γευστικές αποχρώσεις του καπνού. Η βάση από κρουστιγιάν πραλίνας αμυγδάλου συνδυάζεται με τη μεταξένια μους tonka και την καραμέλα βουτύρου, ενώ το κρεμέ καπνού προσφέρει μια πλούσια και βελούδινη αίσθηση. Το φλοκάζ ολοκληρώνει την εμφάνιση με εντυπωσιακή υφή, αποδίδοντας ένα γλυκό υψηλής ζαχαροπλαστικής δεξιοτεχνίας.</p> <p>Στην υψηλή ζαχαροπλαστική, το entremet είναι ένα πολύπλοκο γλυκό με πολλές στρώσεις που απαιτεί τεχνική ακρίβεια και αισθητική αρτιότητα. Το Tonka &amp; Tobacco entremet είναι μια σύγχρονη εκδοχή πολυτελούς γεύσης, όπου η ζεστή, βανιλένια γεύση του tonka συνδυάζεται με έντονες, καπνιστές νότες, δημιουργώντας μια σύνθεση που απαιτεί μεγάλη δεξιοτεχνία για να επιτευχθεί η ισορροπία των γεύσεων.</p> <p>Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να εισάγει τους συμμετέχοντες σε τεχνικές υψηλής ζαχαροπλαστικής, με έμφαση στη δημιουργία ενός περίπλοκου entremet. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να συνδυάζουν υλικά με έντονες γεύσεις, όπως το tonka και ο καπνός, προκειμένου να δημιουργήσουν ένα ισορροπημένο και αισθητικά εντυπωσιακό γλυκό. Το σεμινάριο θα εστιάσει τόσο στις βασικές τεχνικές όσο και στη λεπτομέρεια του σχεδιασμού και της παρουσίασης του γλυκού.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπισκοκί βανίλιας με άρωμα πορτοκαλιού   Κρουστιγιάν αμυγδάλου   Μους Τόνκα   Καραμέλα βουτύρου   Γκανάζ γάλακτος   Κρεμώ με έγχυση καπνού   Φλοκάζ</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Ιωάννης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 <b>Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

<b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ: Από τον καρπό στο επιδόρπιο</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Μάθημα όπου οι καταρτιζόμενοι θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν στη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας, ξεκινώντας από τον καρπό του κακάο και καταλήγοντας σε εκπληκτικές γλυκές δημιουργίες. Μέσα από μια συνδυασμένη θεωρητική και πρακτική προσέγγιση, θα ανακαλύψουν τα μυστικά της σοκολατοποιίας, όπως η φάση της ζύμωσης, η ξήρανση και η καβουρδισμένη διαδικασία του κακάου. Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν πώς οι διάφορες παράμετροι επηρεάζουν τη γεύση και την ποιότητα της σοκολάτας, αποκτώντας μια πλήρη εικόνα της διαδικασίας.</p> <p>Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να δημιουργήσουν τη δική τους σοκολάτα, συνδυάζοντας τεχνικές σοκολατοποιίας με πρακτικές εφαρμογές. Μέσα από τη διαδικασία, θα μάθουν να επεξεργάζονται τις πρώτες ύλες και να εφαρμόζουν τις κατάλληλες τεχνικές στρωσίματος, ενσωματώνοντας γεύσεις και υφές που θα κάνουν τη σοκολάτα τους μοναδική. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν αυτοπεποίθηση στην παρασκευή σοκολατοειδών, διευρύνοντας τις γνώσεις τους στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Στο πλαίσιο του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν τη δυνατότητα να εφαρμόσουν τις γνώσεις τους μέσω της δημιουργίας γλυκών όπως brownies και λάβα σοκολάτας.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπράουνις   Λάβα σοκολάτας   Σοκολατόπιτα			
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 25/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 <b>Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

<b>DUBAI CHOCOLATE</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>44,90€</b>	
<p>Το viral "Dubai Chocolate Bar" έχει προκαλέσει αίσθηση στο TikTok για την εντυπωσιακή του εμφάνιση και τη μοναδική του γεύση. Πρόκειται για μια πλούσια σοκολάτα που παράγεται στο Fix Dessert Chocolatier του Ντουμπάι και ξεχωρίζει για τη ρευστή, λαχταριστή, πράσινη γέμιση, η οποία συνδυάζει κρέμα φιστικιού και κανταΐφι – ένα τραγανό στοιχείο που προέρχεται από το παραδοσιακό μεσανατολικό γλυκό κανταΐφι. Το εξωτερικό της σοκολάτας είναι χειροποίητα βαμμένο με χρωματιστές, βρώσιμες πινελιές και το τραγανό της δάγκωμα έχει συμβάλει στη μεγάλη δημοφιλία της.</p> <p>Η δημιουργός του γλυκού, Σάρα Χαμούντα, σχεδίασε αυτό το επιδόρπιο για να αντικατοπτρίζει τον πολυπολιτισμικό χαρακτήρα του Ντουμπάι, καθιστώντας το ένα γλυκό που μπορεί να συνδεθεί με άτομα από όλο τον κόσμο. Η σοκολάτα είναι διαθέσιμη μόνο στο Ντουμπάι, αλλά πολλοί την έχουν μιμηθεί και προσπαθήσει να φτιάξουν εκδοχές της.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να προετοιμάζουν τη βάση κανταΐφιού και να τη συνδυάζουν με κρέμα φιστικιού, δημιουργώντας χειροποίητες, λαχταριστές σοκολάτες. Επιπλέον, θα εκπαιδευτούν στη διαδικασία πώς μπορούν να επιτύχουν τον τέλειο συνδυασμό γεύσεων, προσθέτοντας ένα τραγανό στοιχείο στη γλυκιά γέμιση. Το σεμινάριο αποσκοπεί στην εξοικείωση των συμμετεχόντων με την τέχνη της δημιουργίας σοκολάτας που ξεφεύγει από τα κλασικά και πρωτοτυπεί.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Επεξεργασία κανταΐφιού   Κρέμα Φιστικιού   Επικάλυψη σοκολάτας   Tempering σοκολάτας   Σύνθεση</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	<b>Ελαχ. Συμμετοχή: 6</b>
Ημερομηνία: Τρ 08/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	<b>Μόνο με προ πληρωμή</b>
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	<b>🌟 Chef's choice</b>



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## ADVANCED – ΤΕΧΝΙΚΑ

<b>MORIONDO</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Το <b>Moriondo</b> είναι ένα κομψό και γευστικό γλυκό που συνδυάζει την πλούσια γεύση του εσπρέσο, την αφράτη υφή του σαβαγιάρ και τη δροσιά του ζελέ γλυκού κρασιού. Αυτή η δημιουργία προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία, όπου οι έντονες νότες του καφέ συναντούν τη φρεσκάδα του κρασιού, δημιουργώντας μια ισορροπημένη και απολαυστική σύνθεση. Κάθε μπουκιά είναι μια έκρηξη γεύσεων και υφών που αναδεικνύει την τέχνη της ζαχαροπλαστικής.</p> <p>Ο στόχος αυτού του σεμιναρίου είναι να εισάγει τους συμμετέχοντες σε προηγμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής μέσω της δημιουργίας του Moriondo. Θα εστιάσουμε στην παραγωγή της μους εσπρέσο, την παρασκευή του σαβαγιάρ και την προετοιμασία του ζελέ γλυκού κρασιού, δίνοντας έμφαση στη λεπτομέρεια και την παρουσίαση. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν τις γεύσεις και τις υφές με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργούν ένα εντυπωσιακό και γευστικά ισορροπημένο επιδόρπιο. Ένα σημαντικό μέρος του μαθήματος θα είναι το άρτιο στήσιμο του γλυκού, ώστε οι συμμετέχοντες να μάθουν πώς να δημιουργούν ένα γευστικά ισορροπημένο και αισθητικά εντυπωσιακό επιδόρπιο.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μους εσπρέσο   Σαβαγιάρ   Ζελέ γλυκού κρασιού			
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

<b>MARQUIS DE SADE</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Το Marquis de Sade αποτελεί μια πολυεπίπεδη γλυκιά δημιουργία που αναδεικνύει την ισορροπία μεταξύ πικάντικων, φρουτώδων και γλυκών γεύσεων. Το όνομα είναι συνυφασμένο με την αντισυμβατικότητα και την αναζήτηση της απόλυτης ελευθερίας. Αντλεί έμπνευση, συνδυάζοντας τολμηρές γεύσεις και απρόβλεπτες αντιθέσεις. Όπως ο Sade δεν ακολουθούσε τις καθιερωμένες νόρμες της εποχής του, έτσι και αυτό το γλυκό ξεφεύγει από τα συνηθισμένα, προσφέροντας έναν ασυνήθιστο συνδυασμό μπαχαρικών, φρούτων και σοκολάτας. Η αρωματική βάση από μπισκουί μπαχαρικών συνδυάζεται με την έντονη φρεσκάδα του κουλί φραμπουάζ, ενώ η μους γκανάζ με πανακότα και μέλι προσθέτει μια απαλή, κρεμώδη υφή που ολοκληρώνει αρμονικά το σύνολο.</p> <p>Ο στόχος του σεμιναρίου είναι να δώσει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να μάθουν πώς να δημιουργούν αυτό το περίτεχνο γλυκό, εφαρμόζοντας προηγμένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής. Εκτός από τη δημιουργία των διαφόρων υφών, σημαντικό μέρος του μαθήματος είναι η σωστή παρουσίαση του γλυκού, έτσι ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι γευστικά και αισθητικά άψογο.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπισκουί μπαχαρικών   Κουλί Φραμπουάζ   Μους γκανάζ με πανακότα και μέλι			
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 16/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

<b>PARIS-BREST PASSION</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Το Paris-Brest Passion είναι μια σύγχρονη εκδοχή του κλασικού γαλλικού γλυκού, όπου η δροσερή κρεμέ από φρούτα του πάθους συναντά τη βελούδινη σοκολάτα γάλακτος και την πλούσια κρέμα πατισερί. Η τραγανή ζύμη σου και το καραμελωμένο ποπκόρν προσθέτουν ενδιαφέρουσες υφές, προσφέροντας μια έκρηξη γεύσεων και αντιθέσεων σε κάθε μπουκιά.</p>			
<p>Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση παρασκευής ενός σύνθετου γλυκού, όπου οι συμμετέχοντες θα μάθουν τεχνικές για τη σωστή προετοιμασία ζύμης σου και τραγανού κρακελίν, καθώς και την παραγωγή κρεμώ φρούτων του πάθους. Θα αποκτήσουν πολύτιμες γνώσεις και δεξιότητες που θα τους επιτρέψουν να δημιουργούν γλυκά με πολύπλοκες υφές και γεύσεις επαγγελματικού επιπέδου, ενισχύοντας την αυτοπεποίθησή τους στην κουζίνα.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Ζύμη σου   Τραγανό κρακελίν   Κρεμω φρούτων του πάθους   Κρέμα πατισερί   Καραμελωμένο ποπκόρν</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 22/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price

<b>ΑΦΡΟΔΙΤΗ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>34,90€</b>	
<p>Μια εκλεπτυσμένη τάρτα που συνδυάζει τη βελούδινη υφή της γκανάζ σοκολάτας με τις γήινες νότες του ελαιολάδου και τη γλυκύτητα του μελιού. Η πραλίνα φιστικιού προσθέτει μια τραγανή, αρωματική αντίθεση, δημιουργώντας ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα, τόσο στη γεύση, όσο και στην υφή. Κάθε στοιχείο της τάρτας ενσωματώνει την αρμονία και τον πλούτο της ελληνικής γαστρονομίας, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία.</p>			
<p>Το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί στην εκμάθηση τεχνικών που συνδυάζουν την παράδοση με τη μοντέρνα ζαχαροπλαστική, αναδεικνύοντας τις ισορροπίες ανάμεσα στη σοκολάτα, το ελαιόλαδο και τη πραλίνα φιστικιού. Οι συμμετέχοντες θα εστιάσουν στη σωστή προετοιμασία της ζύμης σαμπλέ, της γκανάζ σοκολάτας και της πραλίνας, ενώ θα δοθεί έμφαση και στην τέλεια παρουσίαση του τελικού αποτελέσματος.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Ζύμη Σαμπλέ   Γκανάζ σοκολάτας   Πραλίνα φιστικιού</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: 11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	€€€ Low Price





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

<b>ΜΕΤΑΞΙ (SOIE )</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>34,90€</b>	
<p>Το Soie είναι ένα εκλεπτυσμένο γλυκό που συνδυάζει αρμονικά γεύσεις και υφές, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία. Η γλυκιά και αρωματική αίσθηση του μπισκουί μελιού δημιουργεί τη βάση για αυτό το γλυκό, ενώ το κουλί αχλαδιού προσθέτει φρεσκάδα και ένταση, εξισορροπώντας την πλούσια γεύση του. Η κρεμώδης μους γάλακτος συντελεί στη δημιουργία μιας βελούδινης υφής που αγκαλιάζει τον ουρανίσκο, ενώ η φλοκαζ προσφέρει μια υπέροχη τραγανότητα, ενισχύοντας την απόλαυση με κάθε μπουκιά. Το Soie είναι ένα γλυκό που ενσωματώνει τη λεπτότητα της γαλλικής ζαχαροπλαστικής με τις φρέσκες και φυσικές γεύσεις.</p>			
<p>Ο στόχος του σεμιναρίου είναι η εκμάθηση των τεχνικών που απαιτούνται για την παρασκευή αυτού του σύνθετου γλυκού. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δημιουργούν μπισκουί μελιού με την κατάλληλη υφή, να ετοιμάζουν κουλί αχλαδιού που θα ενισχύσει τη γεύση του γλυκού και να παρασκευάζουν μους γάλακτος που θα προσδώσει κρεμώδη υφή. Μέσα από πρακτικές εφαρμογές, θα αναπτύξουν τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργούν γλυκά με ισορροπημένες υφές και γεύσεις. Επιπλέον, θα αποκτήσουν αυτοπεποίθηση και ικανότητες που θα τους επιτρέψουν να εντυπωσιάσουν με τις δημιουργίες τους, καθιστώντας το σεμινάριο αυτό απαραίτητο για κάθε λάτρη της ζαχαροπλαστικής.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπισκουί μελιού   Κουλί αχλάδι   Μους γάλακτος   Φλοκαζ			
Εκπαιδευτής Chef: Καραφλός Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 23/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	€€€ Low Price



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΤΟΥΡΤΕΣ

### ΤΟΥΡΤΕΣ – ΠΑΣΤΕΣ

<b>ΤΟΥΡΤΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Ανακαλύψτε την πολυπλοκότητα της τούρτας μπακλαβά, όπου η παράδοση συναντά τη δημιουργικότητα. Το μάθημα εστιάζει στη δημιουργία μίας πληθωρικής, λαχταριστής τούρτας με τεχνικές που συνδυάζουν στρώσεις από τραγανά φύλλα μπακλαβά, γεμισμένα με φιστίκι και μέλι, με μια αέρινη μους από ανθότυρο και μανουρί. Στην βάση, οι φλωρεντίνες με φιστίκι Αιγίνης δίνουν την τέλεια υφή και νοστιμιά.</p>			
<p>Ο στόχος είναι να εξοικειωθείτε με αυτές τις μοναδικές τεχνικές και να δημιουργήσετε ένα γλυκό που συνδυάζει αρμονικά τα παραδοσιακά και μοντέρνα στοιχεία της ζαχαροπλαστικής. Θα μάθετε να χειρίζεστε με ακρίβεια τα υλικά, πετυχαίνοντας ισορροπία γεύσεων και υφών. Επιπλέον, θα εμβαθύνετε σε προχωρημένες τεχνικές ζαχαροπλαστικής, δουλεύοντας πάνω σε κάθε λεπτομέρεια: από το τέλειο στρώσιμο των φύλλων μπακλαβά, μέχρι την αρμονική ανάμειξη της μους ανθότυρου και μανουριού. Θα εξερευνήσετε τη δημιουργία τραγανής βάσης φλωρεντίνας με φιστίκι Αιγίνης, συνθέτοντας ένα γλυκό που ισορροπεί αριστοτεχνικά ανάμεσα σε υφή και γεύση. Το μάθημα προσφέρει μια δυναμική προσέγγιση που θα εμπνεύσει τη δημιουργικότητα σας, οδηγώντας σε ένα μοναδικό αποτέλεσμα επαγγελματικού επιπέδου.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Βάση από στρώσεις με φύλλα μπακλαβά, φιστίκια Αιγίνης και μέλι   Μους ανθότυρου και μανουριού   Ενδιάμεσες στρώσεις   Φλωρεντίνες</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 4
Ημερομηνία: Πα 1//11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΤΟΥΡΤΕΣ

ΚΙΤ ΚΑΤ ΤΟΥΡΤΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	35,90€	
<p>Στο μάθημα της "Kit Kat Τούρτα" οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να βυθιστούν σε μια γλυκιά περιπέτεια δημιουργίας, φέρνοντας στη ζωή μια εντυπωσιακή τούρτα που αποτυπώνει την αγαπημένη γεύση της σοκολάτας Kit Kat. Με συνδυασμούς που ενθουσιάζουν τον ουρανό, η διαδικασία περιλαμβάνει την παρασκευή δύο εκπληκτικών κρεμών: μιας βελούδινης bavaroise λευκής σοκολάτας και μιας γευστικής mousse σοκολάτας-καραμέλας. Μέσα από την καλλιτεχνική διάθεση και τη χρήση της αγαπημένης σε όλους Kit Kat, οι συμμετέχοντες θα στήσουν μια τούρτα που συνδυάζει την κρεμώδη υφή με την τραγανή αίσθηση, δημιουργώντας ένα οπτικά και γευστικά εντυπωσιακό γλυκό .</p> <p>Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να καθοδηγήσει τους συμμετέχοντες στη διαδικασία δημιουργίας της Kit Kat Τούρτας, εστιάζοντας στην εκμάθηση της παρασκευής των κρεμών και στην καλλιτεχνική παρουσίαση του γλυκού. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν διαφορετικές υφές και γεύσεις, αποτυπώνοντας την αγαπημένη γεύση της σοκολάτας Kit Kat σε μια εντυπωσιακή τούρτα. Επιπλέον, οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να προσαρμόζουν τεχνικές για να πειραματιστούν με άλλες γεύσεις δημιουργώντας νέες, γλυκές δημιουργίες.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Αφράτος σπόγγος   Bavaroise Λευκής Σοκολάτας   Mousse Σοκολάτας-Καραμέλας   Κρέμα Καραμέλας   Στήσιμο και γέμισμα της τούρτας</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Παρ 04/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΤΟΥΡΤΑ ΣΕΡΑΝΟ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	34,90€	
<p>Η τούρτα "Σεράνο," μια ελληνική εκδοχή της σοκολατίνας που κυριάρχησε στα ζαχαροπλαστεία του μεσοπολέμου, έρχεται να σας ταξιδέψει σε μια άλλη εποχή. Το όνομά της προέρχεται από τη διάσημη Χιλιανή τραγουδίστρια Ροζίτα Σεράνο, γνωστή από τις εμφανίσεις της σε cabaret. Στο μάθημα αυτό, θα ζωντανέψουμε την αυθεντική συνταγή που έγινε σύμβολο της γαστρονομικής κουλτούρας της Αθήνας. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, θα εφαρμόσετε τεχνικές για την τέλεια υφή και γεύση της τούρτας. Θα πειραματιστείτε με την αέρινη μαρέγκα και το σοκολατένιο παντεσπάνι, ενώ θα δημιουργήσετε την πλούσια κρέμα που χαρακτηρίζει αυτή την ιστορική τούρτα. Μέσα από τη διαδικασία, θα ανακαλύψετε πώς να φέρετε στο τραπέζι σας έναν κλασικό γλυκό πειρασμό, που παραμένει διαχρονικός.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι να αναπαράγουμε πιστά την κλασική τούρτα "Σεράνο," δίνοντάς σας τη δυνατότητα να εξοικειωθείτε με τρεις βασικές τεχνικές της ζαχαροπλαστικής: την Ιταλική μαρέγκα, την παρασκευή ελαφριάς κρέμας και το αφράτο παντεσπάνι. Θα δουλέψετε με πλούσια γέμιση σοκολάτας, η οποία κυριολεκτικά ξεχειλίζει, δημιουργώντας ένα γλυκό που ξυπνά παιδικές αναμνήσεις.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Παντεσπάνι   Ιταλική Μαρέγκα και Κρέμα Σεράνο   Γλασάρισμα, Σύνθεση και Διακόσμηση τούρτας</p>			
<p>Τύπος εκπαίδευσης: δια ζώσης</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι εκπαίδευσης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Παρ 11/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΤΟΥΡΤΕΣ

<b>ΤΟΥΡΤΑ BLACK FOREST</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Η τούρτα Black Forest, ένα κλασικό γερμανικό γλυκό, συνδυάζει την πλούσια γεύση της σοκολάτας με την αέρινη υφή της σαντιγί και τη ζουμερή φρουτώδη ένταση των κερασιών. Γνωστή στα γερμανικά ως "Schwarzwälder Kirschtorte," έχει τις ρίζες της στη περιοχή της Μαύρης Δρυός (Schwarzwald) στη Γερμανία. Η ιστορία της χρονολογείται γύρω στο 1915, αν και οι ακριβείς λεπτομέρειες για την προέλευσή της παραμένουν ασαφείς. Η τούρτα συνδυάζει την πλούσια γεύση της σοκολάτας με την αρωματική κρέμα και τα φρέσκα κεράσια, εμπνευσμένη από τη χρήση του κερασιού και του κρυσταλλικού λικέρ Kirsch, που προέρχεται από τα κεράσια της περιοχής. Αγαπημένη σε όλο τον κόσμο είναι ένας γαστρονομικός θησαυρός που προσφέρει απόλυτη ισορροπία γεύσεων και υφών. Στο μάθημα αυτό, θα μάθετε τα μυστικά για την τέλεια εκτέλεση της Black Forest, χρησιμοποιώντας κορυφαίες τεχνικές ζαχαροπλαστικής για να δημιουργήσετε ένα επαγγελματικό αποτέλεσμα.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσετε τους συμμετέχοντες με τις κλασικές τεχνικές που απαιτούνται για την παρασκευή της Black Forest, δίνοντας έμφαση στην υφή, την ισορροπία γεύσεων και την άψογη παρουσίαση. Θα μάθετε να δημιουργείτε τις στρώσεις σοκολατένιου παντεσπανιού, την ελαφριά σαντιγί και να ενσωματώνετε με επιτυχία τα κεράσια και το σιρόπι τους. Το μάθημα απευθύνεται τόσο σε επαγγελματίες ζαχαροπλάστες που θέλουν να βελτιώσουν τις τεχνικές τους όσο και σε λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να δημιουργήσουν ένα γλυκό-έμβλημα.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Παντεσπάνι σοκολάτας   Κρέμα σαντιγί   Σιρόπι κεράσι   Σύνθεση και Διακόσμηση τούρτας</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι εκπαίδευσης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 7/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

<b>ΤΟΥΡΤΑ ΒΑΝΟΦΕΕ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>35,90€</b>	
<p>Το διάσημο γλυκό Banoffee, που γεννήθηκε στο εστιατόριο "Hungry Monk" το 1971, αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα και διαχρονικά γλυκά της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής. Αρχικά εμπνευσμένο από αμερικανικές συνταγές, το Banoffee πήρε την τελική του μορφή όταν οι σεφ αντικατέστησαν το μήλο και το μανταρίνι με μπανάνα. Το αποτέλεσμα ήταν μια μοναδική γεύση που άλλαξε τον κόσμο των γλυκών. Στο μάθημα, θα εξασκηθείτε στην παρασκευή μιας τραγανής μπισκοτένιας βάσης που προσφέρει την τέλεια υφή, καθώς και στην παρασκευή της ακαταμάχητης dulce de leche, που δίνει στο γλυκό την πλούσια γεύση του. Η σύνθεση ολοκληρώνεται με κρέμα μπανάνας, σοκολατένια σως, και μια αφράτη σαντιγί, δημιουργώντας το απόλυτο γλυκό φινάλε. Θα μάθετε επίσης τεχνικές διακόσμησης για να δώσετε στο Banoffee σας επαγγελματική εμφάνιση και να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους ή τους πελάτες σας.</p> <p>Στόχος του μαθήματος είναι να μάθετε βήμα-βήμα τη δημιουργία του κλασικού Banoffee, με εστίαση στις σωστές τεχνικές παρασκευής κάθε στοιχείου: από την τραγανή βάση χειροποίητου μπισκότου και την πλούσια dulce de leche, μέχρι τη σοκολατένια σως και την αρωματική σαντιγί. Αυτή η συνταγή είναι ιδανική τόσο για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες που θέλουν να προσθέσουν μια κλασική και λαχταριστή επιλογή στο μενού τους, όσο και για λάτρεις της ζαχαροπλαστικής που επιθυμούν να πειραματιστούν με ένα αγαπημένο γλυκό.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Τραγανή βάση μπισκότου   Dulce de Leche   Κρέμα μπανάνας   Σοκολατένια σως   Αρωματική σαντιγί   Σύνθεση και Διακόσμηση τούρτας</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 29/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice





## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΚΕΙΚΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ

<b>ΚΕΙΚ ΜΙΜΟΣΑ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>34,90€</b>	
<p>Το Mimoso Cake είναι ένα επιδόρπιο που δημιουργήθηκε στο Rieti, μια πόλη της Ιταλίας, την δεκαετία του 1950. Το όνομα του οφείλεται στα κομμάτια από το παντεσπάνι που είναι διάσπαρτα στην επιφάνεια, τα οποία στο σχήμα θυμίζουν απλά και κομψά λουλουδία μιμόζας.</p> <p>Η συνταγή δημιουργήθηκε από τον Adelmo Renzi, και το επιδόρπιο έγινε διάσημο τον Μάιο του 1962, όταν ο σεφ συμμετείχε σε διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής στο Σαν Ρέμο, κατά τον οποίο παρουσίασε το mimoso cake με σκοπό να αποτίσει φόρο τιμής στην «πόλη των λουλουδιών» και φυσικά ήταν ο νικητής.</p>			
<p>Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδευτούμε σε τεχνικές για το πιο αφράτο υγρό sponge cake, αρωματισμένο με νότες εσπεριδοειδή σιρόπι, αλλά και την κλασική ανάλαφρη κρέμα diplomat που θα έρθει να δέσει το επιδόρπιο. Στόχος είναι να εκπαιδευτούμε και στην τεχνική royal icing για το πιο αρωματικό γλάσο με χρώμα επιλογής μας και να δημιουργήσουμε σχέδια στο πιο elegant επιδόρπιο.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Σπόγγος   Κρέμα diplomat   Αρωματικό εσπεριδοειδών σιρόπι   Royal icing			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 21/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

<b>ΚΕΙΚ ΓΛΥΚΩΝ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Η παρασκευή κέικ γλυκών μπαχαρικών είναι μια τέχνη που συνδυάζει γεύσεις και αρώματα με μοναδικό τρόπο. Στην πορεία αυτού του μαθήματος, θα ανακαλύψετε πώς το μοσχοκάρυδο, το ροδόσταγμα και το τζίντζερ μπορούν να μεταμορφώσουν ένα απλό κέικ σε μια γευστική εμπειρία. Κάθε κέικ που θα δημιουργήσετε θα είναι μια ανακάλυψη, γεμάτη ζεστασιά και γλυκύτητα, προσφέροντας την ευκαιρία να πειραματιστείτε με τις αγαπημένες σας γεύσεις και τεχνικές ζαχαροπλαστικής.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοπλίσει τους συμμετέχοντες με τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την παρασκευή κέικ γλυκών μπαχαρικών, εστιάζοντας στη χρήση διαφορετικών μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Οι μαθητές θα κατανοήσουν πώς οι συνδυασμοί γεύσεων και οι τεχνικές επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα, ενθαρρύνοντάς τους να πειραματιστούν με τις δικές τους δημιουργίες στο μέλλον. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να εφαρμόσουν τις τεχνικές που έμαθαν για να δημιουργήσουν μοναδικά και γευστικά κέικ.</p>			
<b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Κέικ Γλυκών Μπαχαρικών με Μοσχοκάρυδο και Φιστίκι   Κέικ Γλυκών Μπαχαρικών με Ροδόσταγμα και Αμύγδαλα   Κέικ Γλυκών Μπαχαρικών με Τζίντζερ και Μέλι			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 19/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

<b>ΚΕΙΚ ΜΠΙΣΚΟΤΟ</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>34,90€</b>	
<p>Ανακαλύπτουμε τη μαγεία της ζαχαροπλαστικής μέσα από την παρασκευή τριών λαχταριστών κέικς με γεύση μπισκότου. Καθένα προσφέρει διαφορετικό χαρακτήρα που θα ενισχύσει την ποικιλία του μαθήματος: Το Κέικ Μπισκότο με Μακαντάμια μας εκπαιδεύει σε εφαρμογές κέικ με ξηρούς καρπούς, αναδεικνύοντας τη διαφορά στην υφή και τη γεύση. Η εκδοχή με καραμελωμένα μήλα και καραμέλα σε τεχνικές καραμέλας σε συνδυασμό με την χρήση μήλων, προσφέροντας μια γλυκιά, αμυλούχα, αλλά και γήινη γεύση ταυτόχρονα που ταιριάζει στην εποχή. Το κέικ μπισκότο με λευκή σοκολάτα και μύρτιλα εξερευνά την ισορροπία γλυκύτητας και οξύτητας, ιδανικό για να κατανοήσετε πώς συνδυάζονται τα διαφορετικά συστατικά μεταξύ τους.</p> <p>Οι εκπαιδευόμενοι θα εμβαθύνουν στις τεχνικές παρασκευής κέικ με γεύση μπισκότου στις τρεις προχωρημένες συνταγές. Μέσα από πρακτική άσκηση αναπτύσσουμε τόσο τις βασικές μας δεξιότητες όπως η σωστή ανάμιξη υλικών, η διαχείριση θερμοκρασίας και η τεχνική ψησίματος όσο ενισχύουμε επίσης τη ζαχαροπλαστική ικανότητα σε συνδυασμούς υλικών και υφών για ένα άριστο αποτέλεσμα.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Κέικ Μπισκότο με Μακαντάμια   Κέικ Μπισκότο με Καραμελωμένα Μήλα και Καραμέλα   Κέικ Μπισκότο με Λευκή Σοκολάτα και Μύρτιλα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 25/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	



## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
<p>Αυτό το μάθημα επικεντρώνεται στην καινοτόμο προσέγγιση της ζαχαροπλαστικής, όπου οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να αντικαθιστούν το βούτυρο με εναλλακτικά συστατικά, όπως η κρέμα γάλακτος. Μέσα από την παρασκευή τσουρεκιού και Cinnabon, οι εκπαιδευόμενοι θα εξερευνήσουν τις δυνατότητες που προσφέρει αυτή η εναλλακτική μέθοδος, ανακαλύπτοντας πώς η κρέμα γάλακτος μπορεί να προσδώσει πλούσιες γεύσεις και να δημιουργήσει αφράτες υφές. Αυτή η διαδικασία δεν είναι μόνο μια ευκαιρία για μάθηση, αλλά και μια πρόσκληση για πειραματισμό και δημιουργικότητα στην κουζίνα.</p> <p>Οι εκπαιδευόμενοι θα μάθουν να προσαρμόζουν τις παραδοσιακές συνταγές για να επιτύχουν εξίσου ικανοποιητικά αποτελέσματα, ενώ θα εξερευνήσουν τις προσαρμογές που απαιτούνται για να διατηρηθεί η γεύση και η υφή των γλυκών. Αυτή η εκπαίδευση προσφέρει στους συμμετέχοντες τη δυνατότητα να καινοτομήσουν στη ζαχαροπλαστική τους πρακτική, αναδεικνύοντας τη σημασία της εναλλακτικής προσέγγισης στα παραδοσιακά γλυκά.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Τσουρέκια γεμιστά   Cinnabon γεμιστά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 7/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€
<p>Η χρήση του χαρουπιού στη ζαχαροπλαστική ανοίγει νέους ορίζοντες γεύσεων και δημιουργικότητας. Μέσα από τέσσερις ξεχωριστές συνταγές, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν πώς το χαρουπί μπορεί να μεταμορφώσει ένα «ταπεινό» υλικό. Θα δημιουργήσουμε ένα κέικ χαρουπιού με αλμυρή καραμέλα, όπου η γλυκύτητα του χαρουπιού θα συνδυάζεται αρμονικά με την αλμυρή καραμέλα, προσφέροντας μια εντυπωσιακή γευστική εμπειρία. Παράλληλα, η κρεμώδης fudge χαρουπιού με ταχίνι προσφέρει λαχταριστές, υγρές, ρευστές απολαύσεις με έναν ιδιαίτερα υγιεινό χαρακτήρα. Η μους φουντουκιού με σιρόπι θα προσφέρει πλούσια και αέρινη υφή, ενώ τα τραγανά μπισκότα χαρουπιού με αμυγδαλοβούτυρο εντυπωσιάζουν με την κρεμώδη γεύση τους.</p> <p>Το μάθημα προσφέρει τεχνικές και τις γνώσεις που απαιτούνται για την παρασκευή γλυκών χρησιμοποιώντας χαρουπί ως βασικό συστατικό και εναλλακτικό της σοκολάτας. Μέσα από την εκμάθηση τέσσερις διαφορετικών συνταγών, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν εμπειρία στη χρήση του και θα μάθουν πώς να το συνδυάζουν με άλλες γεύσεις, προκειμένου να δημιουργήσουν γλυκά που ικανοποιούν τόσο τις γευστικές προτιμήσεις όσο και τις διατροφικές ανάγκες.</p>			
<p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Κέικ χαρουπιού με αλμυρή καραμέλα   Fudge χαρουπιού με ταχίνι   Μους φουντουκιού με σιρόπι χαρουπιού   Μπισκότα χαρουπιού με αμυγδαλοβούτυρο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 11/11/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice




## ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ VEGAN ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

<b>VEGAN CAKE I</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Πως μπορούμε να έχουμε ένα ζουμερό, αφράτο, γευστικό κέικ χωρίς αυγά, γάλα, βούτυρο; Και όμως μπορούμε χρησιμοποιώντας υλικά από την vegan διατροφή, φαντασία και σωστές τεχνικές.</p> <p>Η vegan διατροφή βασίζεται κατά κύριο λόγο σε προϊόντα φυτικής προέλευσης, όπως φρούτα, λαχανικά, ολικά δημητριακά, όσπρια, φυτικά έλαια και ξηρούς καρπούς. Έχει αποκτήσει σημαντική δημοτικότητα τα τελευταία χρόνια, καθώς οι άνθρωποι ενδιαφέρονται ολοένα και περισσότερο για την υγεία τους αλλά και για την προστασία του περιβάλλοντος.</p> <p>3 διαφορετικά σε υφή και τεχνικές κέικ που μπορούν να απολαύσουμε όλοι ...</p> <p>Ένα σεμινάριο, με πολύ ενδιαφέρον που στόχος του είναι να γνωρίσουμε την vegan διατροφή και να εξοικειωθούμε με την πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται. Η χρήση του ελαιόλαδου, των χυμών και του πουρέ φρούτων, εναλλακτικά ροφήματα, νιφάδες βρώμης είναι μερικά από τα υλικά και ο σωστός συνδυασμός τους είναι αυτός που θα φέρει το επιθυμητό αποτέλεσμα.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Κέικ ανανά   Σοκολατένιο κέικ με βατόμουρα   Κέικ με αμύγδαλο, πορτοκάλι, κάρδαμο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 03/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 <b>Chef's choice</b>

<b>VEGAN ΜΠΑΡΕΣ I</b>	<b>ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ</b>	<b>39,90€</b>	
<p>Οι μπάρες είναι μια πολύ εύκολη λύση για σνακ, ειδικότερα τις ώρες που είσαι εκτός σπιτιού. Μεταφέρονται εύκολα, μπορείς να τις έχεις απλά στην τσάντα σου και να τις καταναλώνεις όποτε νιώσεις πείνα. Όπως και σε κάθε άλλη περίπτωση, είναι προτιμότερο να τις φτιάξεις μόνη σου με υλικά που έχεις επιλέξει. Οι vegan επιλογές είναι ιδανικές για όσους ακολουθούν την συγκεκριμένη διατροφή αλλά και για να τις απολαύσουμε σε περίοδο νηστείας ή διατροφής.</p> <p>Ο στόχος μας είναι να εφοδιαστούμε με γνώση και δεξιότητες για να δημιουργήσουμε μπάρες υψηλής ποιότητας και με ευφάνταστες γεύσεις. Μαθαίνουμε για τις βάσεις που απαιτούνται για τις μπάρες προκειμένου να προσδίδουν τη γεύση, την απαραίτητη διατροφική αξία και ενέργεια, καθώς επίσης και για τον τρόπο που δένουν τα υλικά μεταξύ τους. Τέλος, χρησιμοποιούμε αποξηραμένα φρούτα, καρπούς, σπόρους, κακάο, σοκολάτα και άλλα.</p> <p><b>Πρακτικές εφαρμογές:</b> Μπάρα με γλυκοπατάτα   μπάρα με δαμάσκηνα   μπάρα με πεκάν, κανέλα και μπανάνα   energy balls με κολοκύθα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 30/10/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	🌟 <b>Chef's choice</b>

**Όπου αναφέρεται επίπεδο γνώσης και δεξιοτήτων, είναι απαραίτητη η εμπειρία** 

**Όπου αναφέρεται ελάχιστη συμμετοχή, το μάθημα διεξάγεται με τον ανάλογο αριθμό ατόμων**

**Για τα μαθήματα ζαχαροτεχνικής, η προπληρωμή είναι απαραίτητη**





## 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 & Cookery Club» έχει το δικαίωμα να **αλλάξει εκπαιδευτή** σε μαθήματα.
- ✓ Σε περίπτωση που παραστεί δυσκολία στην εύρεση συγκεκριμένων 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 & 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

