

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2024



ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΗΣ & ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Ωράριο Λειτουργίας 09:00-21:00 εκτός εορτών 09:00-17:00

Ηλεκτρονικά Online

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

Τράπεζα

Αν επιθυμείτε να πληρώσετε με κατάθεση σε λογαριασμό τραπεζής:

ΕΘΝΙΚΗ: 53320060659, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR78 0110 5330 0000 5332 0060 659

EUROBANK: 00260251570201007244, Δικαιούχοι: FOOD ISSUES EE

IBAN GR27 0260 2510 0005 7020 1007 244

ΔΩΡΟΚΑΡΤΑ

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

Ιδέες για ένα Ιδιαίτερο Δώρο

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

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

Όροι

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



ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΔΙΠΛΑ ΣΑΣ

Λίγα Λόγια για εμάς

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

Μέτρα υγιεινής

Καθημερινά παίρνουμε μέτρα για την υγιεινή σας:

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

Κάρτα Μέλους

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

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

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

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

Επικοινωνήστε μαζί μας

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | The Culinary Center & Cookery Club

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

T&F: +30 2109882378 | **E:** info@mathimatamageirikis.gr | **I:** www.mathimatamageirikis.gr

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

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

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



Culinary Center & Cookery Club



Mathimata Mageirikis

Instagram



Mathimata Mageirikis



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

**RESTAURANT MANAGEMENT:
ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ****ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ****49,90€**

Στον σύγχρονο κόσμο της επιχειρηματικότητας, η ανάπτυξη μιας επιτυχημένης επιχείρησης στον κλάδο της εστίασης απαιτεί περισσότερο από την απλή επιθυμία ή το κυνήγι μίας νέας ιδέας.

Μια εξαιρετική καινοτομική ιδέα δεν αναπτύσσεται στη ζώνη της άνεσης μας. Χρειάζεται θάρρος, δημιουργικότητα, γνώσεις διοίκησης, κατανόηση της εποχής και των ανθρώπων που τη συνθέτουν. Μόνο με αυτόν τον τρόπο, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ένα πετυχημένο επιχειρηματικό concept που θα οδηγήσει στην επιτυχία

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Το σεμινάριο "RESTAURANT MANAGEMENT: ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΔΕΑ ΣΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ" στοχεύει στην προετοιμασία και εκπαίδευση ατόμων που θέλουν να αναπτύξουν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον χώρο της εστίασης. Στο επίκεντρο του σεμιναρίου βρίσκεται η δημιουργία μιας στρατηγικής που θα επιτρέψει στους συμμετέχοντες να διαμορφώσουν και να διαχειριστούν με επιτυχία τις επιχειρηματικές τους ιδέες στον ανταγωνιστικό κλάδο της εστίασης. Η επιχειρηματικότητα που πρόκειται να αναπτύξετε απαιτεί δεξιότητες που μπορούν να διδαχθούν και να σας προφυλάξουν από ανεπιθύμητες κακοτυχίες!

Δεδομένου ότι οι επιχειρήσεις εστίασης είναι δύσκολα διαχειρίσιμες, ειδικά στην Ελλάδα της κρίσης, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν κατανόηση των προκλήσεων που αντιμετωπίζουν όσοι επιχειρούν στον κλάδο αυτό. Η γνώση αυτή εξασφαλίζει στον μελλοντικό επιχειρηματία την ηρεμία ότι η ιδέα του είναι προσεκτικά επιλεγμένη και με όλα τα εχέγγυα για να αποδώσει κέρδη.

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα διαθέτουν την αυτοπεποίθηση και τις γνώσεις που απαιτούνται για να δημιουργήσουν μία βιώσιμη ιδέα με τη βεβαιότητα ότι η επιλογή τους είναι καλά τεκμηριωμένη και πιθανό να οδηγήσει σε κέρδη.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Κατανόηση της Στρατηγικής: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν βαθιά κατανόηση της σημασίας της στρατηγικής στην ανάπτυξη μιας επιτυχημένης εστιατορικής ιδέας.

Διαμόρφωση Βιώσιμης Ιδέας: Θα μάθουν πώς να διαμορφώνουν επιχειρηματικές ιδέες στον κλάδο της εστίασης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinar

Πόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**

(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Τρ 21/ 01/2025

**Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:** Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130 **Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα : 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

49,90€

Ο κλάδος της εστίασης αποτελεί έναν ανταγωνιστικό χώρο, όπου η επιτυχία εξαρτάται σημαντικά από τον τρόπο προώθησης και παρουσίασης των προϊόντων. Το μενού, εκτός από το να αποτελεί έναν κατάλογο εδεσμάτων, αποτελεί και ένα ισχυρό εργαλείο πώλησης που μπορεί να διαμορφώσει την εμπειρία του πελάτη και να επηρεάσει την οικονομική απόδοση μιας επιχείρησης.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Ο στόχος του σεμιναρίου "Κοστολόγιο στην Εστίαση" είναι να παρέχει στους επαγγελματίες της εστίασης, της ζαχαροπλαστικής, του τουρισμού και σε όσους ασχολούνται με την επιχειρηματικότητα στον κλάδο, την απαραίτητη γνώση και εργαλεία για τη σωστή διαμόρφωση, διαχείριση και προώθηση του μενού τους. Στο τέλος του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες θα έχουν αναπτύξει μια σφαιρική κατανόηση των βασικών παραγόντων που επηρεάζουν το μενού τους και θα είναι σε θέση να λάβουν πιο ενημερωμένες αποφάσεις για τη βέλτιστη απόδοση της επιχείρησής τους.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση αυτού του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν αντίληψη προετοιμασίας, πιο συγκεκριμένα θα αναπτύξουν την ικανότητα να κατανοούν πώς να προετοιμάζονται για τον σχεδιασμό ενός νέου μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις επιχειρηματικές τους ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών. Θα κατανοήσουν ποιες βασικές πληροφορίες είναι απαραίτητες στον σχεδιασμό, συμπεριλαμβανομένων του κόστους υλικών, των αναμενόμενων τιμών πώλησης και των διαθέσιμων υλικών και προμηθευτών.

Θα αναγνωρίσουν ποιοι εμπλέκονται στη διαδικασία, είτε πρόκειται για το έργο ενός ατόμου, είτε ομαδικής προσπάθειας και θα κατανοήσουν τον ρόλο και τη συνεργασία τους στη διαδικασία. Θα γνωρίζουν ποια μελέτη πρέπει να προηγηθεί του σχεδιασμού και της σύνταξης του μενού. Συνοπτικά, το σεμινάριο αυτό αποσκοπεί να αναπτύξει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό και την σύνταξη ενός αποτελεσματικού μενού στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το σεμινάριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες που θέλουν να εισέλθουν στον κλάδο της εστίασης, καθώς και σε όσους ενδιαφέρονται να αναπτύξουν και να διαχειριστούν επιτυχημένες επιχειρηματικές ιδέες στον συγκεκριμένο τομέα.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης:
webinarΠόντοι Απόκτησης: 35 **Ελαχ. Συμμετοχή: 6**(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Συστημικές Αναλύσεις
Οργανισμών, Επιχειρηματικότητα)

Ημερομηνία: Τρ 28/01/2025

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

Ώρα: 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

100,00€ ΤΟ 2ΗΜΕΡΟ

Αυτό το σεμινάριο αναλύει τη σημασία της κοστολόγησης στον χώρο της εστίασης και πώς μπορεί να επηρεάσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής σας. Ειδικά σε περιόδους αβεβαιότητας, όπου η ακρίβεια στα υλικά και οι ελλείψεις αποτελούν προκλήσεις, η κοστολόγηση αποτελεί ζωτικό εργαλείο για τη διαχείριση των λειτουργικών δαπανών και την αύξηση της κερδοφορίας.

ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

Στόχος του σεμιναρίου είναι να εφοδιάσει τους συμμετέχοντες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική κοστολόγηση στον χώρο της εστίασης. Μέσω της εξέτασης του κόστους των προϊόντων, του προγραμματισμού μενού, και της αξιολόγησης των παραγόντων που επηρεάζουν το κόστος, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την ικανότητα να προβλέπουν και να διαχειρίζονται τις οικονομικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν.

ΠΡΟΣΔΩΚΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΑΘΗΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, οι συμμετέχοντες αναμένεται να επιτύχουν τα εξής αποτελέσματα:

- ✓ Κατανόηση της Σημασίας της Κοστολόγησης: Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σημασία της κοστολόγησης στην επιχείρησή τους και πώς επηρεάζει την οικονομική απόδοση.
- ✓ Ικανότητα Σχεδιασμού και Διαχείρισης Κόστους: Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τη δεξιότητα να σχεδιάζουν και να διαχειρίζονται το κόστος των προϊόντων τους με αποτελεσματικό τρόπο.
- ✓ Αποτελεσματική Κοστολόγηση: Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη μεθοδολογία της αποτελεσματικής κοστολόγησης και πώς αυτή μπορεί να βελτιώσει την οικονομική απόδοση της επιχείρησής τους, ιδίως σε περιόδους οικονομικής αβεβαιότητας.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Αυτό το σεμινάριο προσφέρει στους επαγγελματίες της εστίασης τα εφόδια που χρειάζονται για να αντιμετωπίσουν με επιτυχία τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Εκπαιδευτής Chef: Λίλα Καραποστόλη

Τύπος Εκπαίδευσης: Δια
ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 75

Ελαχ. Συμμετοχή: 6Ημερομηνία: Δε 03/02/2025
+ Τρ 04/02/2025Μεθοδολογία Εκπαίδευσης:
ΠρακτικήΠόντοι Εξαργύρωσης:
350**Μόνο με προ πληρωμή**

Ώρα : 12:00-15:00

**-10% Μόνο με κάρτα
επαγγελματία**

Επίπεδο: Advanced

 **Your Suggestion**

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED – ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΕΓΑΛΟΙ CHEF

#Gretchef #Gretchefatmathimatamageirikis

JOSE ANDRES	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	79,90€	
<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"> • Την εξερεύνηση των γαστρονομικών τεχνικών του Jose Andres, που συνδυάζουν τις πλούσιες γεύσεις της ισπανικής παράδοσης με τη σύγχρονη δημιουργικότητα. • Την πρακτική εξάσκηση σε πιάτα-ορόσημα όπως το Gambas al Ajillo και το Pulpo a la Gallega, εμβαθύνοντας στις παρασκευαστικές τους λεπτομέρειες. • 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. <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>Σε αυτό το μάθημα, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στην παρασκευή τριών χαρακτηριστικών πιάτων της ισπανικής κουζίνας με τις ιδιαίτερες τεχνικές που χρησιμοποιεί ο Ισπανός Chef, τα οποία απαιτούν ακρίβεια και εξειδικευμένες τεχνικές για να αποδώσουν την αυθεντική γεύση και υφή που τα χαρακτηρίζει. Η επαγγελματική εκτέλεση τους αναδεικνύει τη διακριτική πολυπλοκότητα της ισπανικής κουζίνας και εξοπλίζει τους συμμετέχοντες με γνώσεις που μπορούν να εφαρμόσουν σε μια ευρύτερη γαστρονομική γκάμα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: 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: Πε 05/12/2024	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

HONEY HAUTE CUISINE : ΤΟ ΜΕΛΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ Sponsored Class	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Η εκλεπτυσμένη γαστρονομία βρίσκει τον απόλυτο εκφραστή της σε πιάτα που παντρεύουν υλικά υψηλής ποιότητας με πρωταγωνιστή το μέλι σε δημιουργικές τεχνικές και μοναδικούς συνδυασμούς γεύσεων. Από το αυγό ποσέ, που μετατρέπεται σε γευστική εμπειρία με τον αφρό μελιού, έως το ορτύκι που συνοδεύεται από την πολυπλοκότητα της σελινόριζας και των φρούτων του δάσους, κάθε παρασκευή αναδεικνύει τη λεπτομέρεια της τέχνης της μαγειρικής. Το παραδοσιακό μελεκούνι, με την πλούσια γεύση του σουσαμιού και τη φρεσκάδα των φύλλων εσπεριδοειδών, ολοκληρώνει το ταξίδι γεύσεων, δημιουργώντας μια εμπειρία που τιμά την παράδοση και την καινοτομία.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στη χρήση του μελιού ως βασικό στοιχείο που ενισχύει τη γεύση και την πολυπλοκότητα των πιάτων. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να αναδεικνύουν το μέλι σε διαφορετικές τεχνικές και επιπλέον, θα εξοικειωθούν με τη διαχείριση σύνθετων υλικών, καθώς και με τη δημιουργία παραδοσιακών στοιχείων. Στο τέλος του μαθήματος, θα είναι σε θέση να συνδυάζουν το μέλι με ευφάνταστους τρόπους για να δημιουργούν πιάτα που ξεχωρίζουν για την ισορροπία γεύσεων και υφών.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <p>Αυγό ποσέ με αφρό μελιού και σπανάκι</p> <p>Ορτύκι με σελινόριζα φοντάν και φρούτα του δάσους</p> <p>Δημιουργικό Μελεκούνι με καβουρδισμένο σουσάμι με φύλλα εσπεριδοειδών</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 12/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

MENΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<u>Sponsored Class</u>			
<p>Τα μανιτάρια, με την έντονη γεύση και την πολυδιάστατη υφή τους, αποτελούν ένα από τα πιο γοητευτικά υλικά της γαστρονομίας. Η μοναδικότητά τους βρίσκεται στη δυνατότητα να προσαρμόζονται σε αλμυρές και γλυκές δημιουργίες, αναδεικνύοντας τη φυσική τους νοστιμιά σε κάθε μορφή. Από τη ντελικάτη tempura με το άρωμα του άγριου σκόρδου, μέχρι το φρικασέ που συνδυάζει τη γεύση των μανιταριών με το εκλεπτυσμένο γαλάκτωμα κρόκου και εσπεριδοειδών, οι συμμετέχοντες θα ανακαλύψουν πώς τα μανιτάρια μπορούν να αποτελέσουν τον πρωταγωνιστή σε κάθε πιάτο.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στην τέχνη της αξιοποίησης της μοναδικής γεύσης και υφής των μανιταριών σε διαφορετικά πλαίσια. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να εφαρμόζουν τεχνικές όπως η παρασκευή tempura, η δημιουργία γαλακτωμάτων και η σύνθεση γλυκών εφαρμογών όπως το σορμπέ. Στο τέλος του μαθήματος, θα έχουν αναπτύξει τη δεξιότητα να συνδυάζουν τα μανιτάρια με αρωματικά στοιχεία όπως το ροδόνερο και η αρμπάροριζα, δημιουργώντας πιάτα που ισορροπούν μεταξύ παραδοσιακών και σύγχρονων προσεγγίσεων, αναδεικνύοντας τις πολυδιάστατες δυνατότητες αυτού του υλικού.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές:			
Tempura με ποικιλία μανιταριών με λάδι άγριου σκόρδου			
Φρικασέ με ποικιλία μανιταριών με γαλάκτωμα κρόκου αυγού & εσπεριδοειδών			
Σορμπέ με ποικιλία μανιταριών, ροδόνερο & αρμπάροριζα			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 21/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00-14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ADVANCED

ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΨΑΡΙΟΥ: ΜΕΘΟΔΟΙ ΓΙΑ ΜΗΔΕΝΙΚΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΚΑΙ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΓΕΥΣΕΩΝ (MORE TASTE, NO WASTE) Sponsored Class	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	49,90€	
<p>Η σύγχρονη γαστρονομία προάγει την καινοτομία στη διαχείριση των υλικών, με ιδιαίτερη έμφαση στην αξιοποίηση όλων των στοιχείων του ψαριού και τη μηδενική σπατάλη. Στο σεμινάριο αυτό, οι συμμετέχοντες θα εμβαθύνουν στην τέχνη του ψαριού, εξερευνώντας εξαιρετικές τεχνικές τόσο στη διαχείριση και τη μαγειρική απογείωσή του, όσο και στην βέλτιστη αξιοποίηση κομματιών που μέχρι τώρα θεωρούνταν φύρα.</p> <p>Μέσα από πιάτα όπως η τραγανή παγιέτα δέρματος με αφρό λευκού ταραμά και περγαμόντο, το ψάρι σχάρας που φέρνει στο προσκήνιο την αυθεντική γεύση της θάλασσας, αλλά και το colar ψαριού με καπνιστά στοιχεία και υφές φραγκόσκου, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να αξιοποιούν κάθε κομμάτι του ψαριού, κάνοντάς το μέρος μιας ολοκληρωμένης γαστρονομικής εμπειρίας.</p> <p>Το αρωματικό επιδόρπιο κλείνει το μενού επιπρόσθετα, προσφέροντας μια γλυκιά και ζεστή ολοκλήρωση στο σεμινάριο, απόλυτα συνδεδεμένη με τις αρχές της μη σπατάλης και της δημιουργικότητας.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εξοπλίσει τους συμμετέχοντες με δεξιότητες υψηλής τεχνικής, αναδεικνύοντας τη σημασία των υφών, των αντιθέσεων και των αρμονικών συνδυασμών γεύσεων.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να παρασκευάζουν τραγανές υφές δημιουργώντας μία παγιέτα από το δέρμα του ψαριού, να δουλεύουν με αφρούς και ελαφριές σάλτσες, να καπνίζουν υλικά και να δημιουργούν επιδόρπια που ισορροπούν τη γλυκύτητα με τα αρώματα μπαχαρικών.</p> <p>Στο τέλος του μαθήματος, θα έχουν την ικανότητα να σχεδιάζουν πιάτα που ξεχωρίζουν για τη γευστική και οπτική τους πολυπλοκότητα, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές:</p> <p>Skin τραγανή παγιέτα δέρματος, αφρός λευκού ταραμά, περγαμόντο</p> <p>Ψάρι σχάρας με έντεχνη συνοδευτική σως</p> <p>Colar Ψαριού Καπνιστό με υφές φραγκόσκου</p> <p>Μήλο ψημένο με μέλι-κανέλλα</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 17/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής Τέχνης	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

GRAND REPAS	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55,00€	
<p>Γαλλική κουζίνα στο απόγειο της τεχνικής και της φινέτσας! Το μάθημα αυτό αναδεικνύει τις υψηλές τεχνικές της γαλλικής μαγειρικής, εστιάζοντας στη λεπτομέρεια και την ακρίβεια κάθε παρασκευής. Από την τέχνη της συμπύκνωσης και της δημιουργίας ισορροπημένων σαλτσών έως τις τεχνικές αρωματικής ενίσχυσης και σύγχρονου φιλεταρίσματος, κάθε βήμα προσεγγίζεται με δεξιοτεχνία.</p> <p>Το μενού ανοίγει με μια γιορτινή πράσινη σαλάτα με ρόδι με πάπια κονφί, ένα πιάτο που ισορροπεί τη φρεσκάδα και τα έντονα αρώματα, προετοιμάζοντας τον ουρανίσκο για την επόμενη γαστρονομική εμπειρία. Το πιάτο αναδεικνύει τη δεξιοτεχνία στην ισορροπία υφών και αρωμάτων, με την πάπια να προσθέτει βάθος και κομψότητα που κεντρίζει το γαστρονομικό ενδιαφέρον. Η σούπα βελουτέ κάστανο με άρωμα τρούφας προσφέρει πλούσια, βελουδινή υφή και διακριτική πολυτέλεια, συνδυάζοντας τη γλυκύτητα του κάστανου με το αρωματικό βάθος της τρούφας. Συνεχίζοντας στο κυρίως πιάτο, το ζαρκάδι ψήνεται με μεγάλη προσοχή, αποκτώντας την πλούσια και αρωματική σάλτσα Grand Veneur που βασίζεται στη συμπύκνωση κόκκινου κρασιού. Αυτή η σάλτσα, συνδυάζοντας αρωματικά όπως θυμάρι, κρεμμύδια και ασκαλώνια, προσδίδει ένταση και βάθος στη γεύση του κρέατος, δημιουργώντας έναν πραγματικά εντυπωσιακό συνδυασμό.</p> <p>Το δείπνο ολοκληρώνεται με ένα αυθεντικό μοελό σοκολάτας, συνοδευόμενο από κουλί φρούτων του πάθους, το οποίο προσθέτει μια δροσερή νότα φινέτσας και αναδεικνύει το κλεισιμο ενός εκλεπτυσμένου γαλλικού γεύματος.</p>			
<p>Ο στόχος του μαθήματος είναι η εμβάθυνση στις τεχνικές της γαλλικής υψηλής μαγειρικής, ώστε οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν δεξιότητες απαραίτητες για την παρασκευή εκλεπτυσμένων πιάτων που απαιτούν ακρίβεια και τεχνική κατάρτιση.</p> <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα έχουν ενισχύσει την ικανότητά τους στην προετοιμασία και ισορροπία σύνθετων σαλτσών, στον χειρισμό ευαίσθητων γεύσεων και αρωμάτων, καθώς και στη δημιουργία άρτιας υφής και παρουσίασης.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν αυτοπεποίθηση στην απόδοση γαλλικών γαστρονομικών παρασκευών, έτοιμοι να προσθέσουν αυτές τις γνώσεις στο μαγειρικό τους ρεπερτόριο.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Πράσινη γιορτινή σαλάτα με ρόδι και καπνιστή πάπια Βελουτέ Κάστανο με Άρωμα Τρούφας Ψητό Ζαρκάδι με την έντεχνη σως Grand Veneur Μοελό σοκολάτας με κουλί φρούτων του πάθους</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 19/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

ΚΑΡΥΟΘΡΑΥΣΤΗΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Εμπνευσμένο από τη μαγεία και τη φαντασία του παραμυθιού του Καρυοθραύστη, το μενού φέρνει στο τραπέζι την εκλεπτυσμένη κομψότητα και τον γιορτινό πλούτο της βικτοριανής εποχής. Με συνταγές που ξυπνούν τις αισθήσεις και δημιουργούν μια ατμόσφαιρα παραμυθιού, είναι σχεδιασμένο για να προσφέρει μια εμπειρία γεύσης και φινέτσας αντάξια των πιο ξεχωριστών εορταστικών περιστάσεων.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι να εμπνεύσει τους συμμετέχοντες να δημιουργήσουν ένα γιορτινό μενού που αντλεί τη μαγεία και την ατμόσφαιρα από την διάσημη ιστορία. Με επίκεντρο γεύσεις και υφές που θυμίζουν ένα χριστουγεννιάτικο παραμύθι, οι συμμετέχοντες θα διδαχθούν τεχνικές που αναδεικνύουν την πολυτέλεια των γιορτών και δημιουργούν αίσθηση θαλπωής.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Βελουτέ Κουνουπιδιού με μπέικον και μήλο –ζεστή σούπα που αποπνέει την αίσθηση των Χριστουγέννων Ψητό Μοσχαράκι σε Σάλτσα Μανιταριών με Cocotte Λαχανικών –γεμίζει το τραπέζι με τη γιορτινή αίσθηση του πλούτου και της παράδοσης Παρφέ Σοκολάτας –ονειρεμένο επιδόρπιο, ιδανικό για το γιορτινό κλείσιμο.</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 13/12/2024	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



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΜΕΝΟΥ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Ζεστά και χουχουλιάρικα πιάτα ιδανικά για τις παγωμένες νύχτες του χειμώνα. Σε αυτό το σεμινάριο οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εξερευνήσουν τη μαγεία των comfort food, ανακαλύπτοντας πώς μπορούν απλά υλικά να μετατραπούν σε νόστιμα και ευχάριστα πιάτα. Αυτό το σεμινάριο είναι σχεδιασμένο για επαγγελματίες και ερασιτέχνες μάγειρες που επιθυμούν να διευρύνουν τη γαστρονομική τους γκάμα, προσφέροντας ζεστασιά και άνεση σε κάθε πιάτο.</p>			
<p>Μέσα από αυτό το σεμινάριο, οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσουν πιάτα που προσφέρουν όχι μόνο γεύση αλλά και μία γλυκιά συναισθηματική σύνδεση. Στο τέλος, θα είναι σε θέση να δημιουργούν την αίσθηση του comfort μέσα από την μαγειρική τους, να εφαρμόζουν τεχνικές που αναδεικνύουν την ζεστασιά στις γεύσεις και τις υφές των υλικών, να συνδυάζουν γεύσεις με δημιουργικότητα και εποχικότητα και να δημιουργούν συναισθηματική σύνδεση μέσω των πιάτων τους.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Κρεμμυδόσουπα, ψημένη σε μπολ ψωμιού με κρούστα τυριού Ψητό λάχανο με σάλτσα ταχινιού και καραμελωμένα αχλάδια Χοιρινό φιλέτο με λαχανικά και γραβιέρα στο φούρνο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 08/01/2025	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

ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
<p>Όλη η μαγεία του χειμώνα μέσα από τη γεύση των κάστανων, ένα υλικό που συνδυάζει μοναδική υφή και γλυκύτητα, ιδανικό για την δημιουργία πιάτων που αποπνέουν ζεστασιά και οικειότητα. Μέσα από την εξερεύνηση δημιουργικών συνδυασμών, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να ενσωματώνουν τα κάστανα σε δημιουργικά πιάτα που αναδεικνύουν τη φυσική γλυκύτητα και την υφή τους, καθώς και τρόπους συνδυασμού τους με άλλα εποχικά υλικά.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται σε τεχνικές που αναδεικνύουν τη γεύση των κάστανων, ενώ ταυτόχρονα μαθαίνουν να τα συνδυάζουν αρμονικά με άλλα υλικά. Με έμφαση στην εποχικότητα και τη φρεσκάδα των υλικών, αποκτούν τη δυνατότητα να δημιουργούν εντυπωσιακές προτάσεις για το μενού τους, ιδανικές για τις χειμωνιάτικες μέρες. Μέσα από τη διαδικασία αυτή, θα κατανοήσουν πώς οι συνδυασμοί γεύσεων και υφών μπορούν να προσδώσουν χαρακτήρα και βάθος στα πιάτα.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Σούπα κάστανου με φουντούκια ψημένα και γλυκά μπαχαρικά Τάρτα με μανιτάρια, μπέικον και μπεσαμέλ με κάστανο Κοτόπουλο μαγειρεμένο σε σάλτσα κάστανου, με σέλινο και ψητό κουνουπίδι σε αρωματική σάλτσα δεντρολίβανου και σκόρδου</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τε 11/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00		Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΜΕΝΟΥ

CHRISTMAS GOURMET	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Το Christmas Gourmet προσφέρει μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία, εμβαθύνοντας στην τέχνη της εορταστικής κουζίνας και αναδεικνύοντας τη συνύπαρξη παράδοσης και εκλεπτυσμένης τεχνικής.</p> <p>Με προσεκτικά επιλεγμένα υλικά και τεχνικές, το μενού συνδυάζει τη δημιουργικότητα με τη γαστρονομική κληρονομιά των Χριστουγέννων, προσφέροντας μια εκλεπτυσμένη εμπειρία που εντυπωσιάζει τον ουρανό και προκαλεί συναισθηματική σύνδεση με τις γιορτές.</p> <p>Το μάθημα προσφέρει στους συμμετέχοντες την ευκαιρία να αναπτύξουν και να τελειοποιήσουν τις γαστρονομικές τους δεξιότητες. Οι συμμετέχοντες θα κατανοήσουν τη σύνθεση γεύσεων και την ισορροπία των υλικών, δημιουργώντας πιάτα που ξεπερνούν την απλή μαγειρική απόλαυση και προσφέρουν μια εμπειρία υψηλής γαστρονομίας.</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να εμπνεύσει στη δημιουργία συνδυασμών που αποπνέουν το εορταστικό πνεύμα, εκπαιδώντας τους μέσα από ένα προσεκτικά επιλεγμένο μενού που αναδεικνύει την τέχνη της γιορτινής κουζίνας. Οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να εμβαθύνουν σε εξειδικευμένες τεχνικές μαγειρικής, εξασκώντας την ικανότητά τους στη σύνθεση γεύσεων, τη χρήση των κατάλληλων υλικών και την ισορροπία αρωμάτων, ώστε να δημιουργήσουν πιάτα υψηλής αισθητικής και γευστικής αρμονίας.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Κροκέτες καπνιστού τυριού με σάλτσα τρούφας με σως λευκού κρασιού και βουτύρου Χοιρινό μελωμένο και γλασαρισμένο σε σιρόπι σφένδαμου και μουστάρδα Αρωματικό πιλάφι μαγειρεμένο με σταφίδες, cranberries και κουκουνάρια</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 17/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΕΠΟΧΙΑΚΑ

ΣΟΥΠΕΣ ΥΨΗΛΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	44,90€	
Οι σούπες που αποπνέουν τη γεύση της εποχής και ενσωματώνουν τη μοναδικότητα των χειμερινών γεύσεων είναι το επίκεντρο του παρακάτω γαστρονομικού μαθήματος. Μέσα από την εφαρμογή τεχνικών που συνδυάζουν την παραδοσιακή κουζίνα με τις σύγχρονες πρακτικές, οι συμμετέχοντες θα εξερευνήσουν τις αμέτρητες δυνατότητες των σούπας, δημιουργώντας πιάτα που αναδεικνύουν την πλούσια γευστική υφή και τη βάθος των χειμερινών συστατικών. Το μάθημα αυτό προσφέρει την ευκαιρία να ενισχύσετε τις γαστρονομικές σας ικανότητες, αποκτώντας εξειδικευμένες γνώσεις που συμβάλλουν στην εξερεύνηση νέων γευστικών διαστάσεων και στην παρουσίαση των παραδοσιακών συνταγών με εκλεπτυσμένη προσέγγιση.			
Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να κατανοούν και να εφαρμόζουν διαφορετικές τεχνικές παρασκευής σούπας, από την προετοιμασία μέχρι την παρουσίαση. Θα αποκτήσουν δεξιότητες στη σύνθεση γεύσεων, αναγνωρίζοντας πώς να συνδυάζουν τα υλικά για να δημιουργήσουν σούπες με βάθος και ισχυρή γευστική ισορροπία. Επιπλέον, θα μάθουν να προάγουν την ικανότητά τους στη δημιουργία εκλεπτυσμένων και γευστικών εντυπωσιακών πιάτων που αντανακλούν την ποιότητα και την τέχνη της μαγειρικής.			
Πρακτικές εφαρμογές: Σούπα σελινόριζας με φουντούκι και λάδι τρούφας Κολοκυθόσουπα με Κανέλα και Κρέμα Καρύδας Σούπα καλαμποκιού με χειμωνιάτικα μπαχαρικά και μπέικον σε πούδρα Σούπα με άγρια μανιτάρια και κρέμα Χειροποίητα Παξιμάδια Συνοδευτικές παρασκευές			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 55	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 03/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:30-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Μαγειρικής	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	34,90€	
Με έμφαση στη γαστρονομική αρτιότητα και την εκλεπτυσμένη παρουσίαση, συνδυάζοντας παραδοσιακές γεύσεις με τεχνικές προετοιμασίας και σεβιβρισματος, εκπαιδεύομαστε σε 3 γευστικές σούπες, ιδανικές για την εποχή. Μέσα από προσεκτικά επιλεγμένες εφαρμογές, οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν δεξιότητες στην παρασκευή πιάτων που αναδεικνύουν την αρωματική πολυπλοκότητα και την ισορροπία γεύσεων, προσφέροντας μια ξεχωριστή προσθήκη στο εορταστικό τραπέζι. Κάθε σούπα γίνεται το ιδανικό πρώτο πιάτο σε ένα γεύμα υψηλής αισθητικής και γευστικής κομψότητας.			
Οι συμμετέχοντες θα μάθουν την τέχνη της ισορροπίας γεύσεων, τεχνικές για το σωστό καραμέλωμα, ψήσιμο και καβούρδισμα υλικών, ώστε να αποδοθεί ο μέγιστος αρωματικός χαρακτήρας σε κάθε παρασκευή, δημιουργικές ιδέες για γαρνίρισμα που αναδεικνύουν την παρουσίαση της σούπας ως πρώτο πιάτο, πώς να επιλέγουν και να συνδυάζουν αρωματικά βότανα και μπαχαρικά που εμπλουτίζουν τις χριστουγεννιάτικες γεύσεις, αποδίδοντας κάθε σούπα σε μια ολοκληρωμένη εμπειρία για τον ουρανίσκο.			
Πρακτικές εφαρμογές: Βελουτέ κάστανο με μοσχοκάρυδο Σούπα γλυκοπατάτας με γλυκιά πάπρικα Σούπα καρότου με τζίντζερ – το μάθημα περιλαμβάνει χειροποίητα κρουτόν και παξιμάδια που συνοδεύουν τις σούπες			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 19/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
<p>Ορεκτικά που αναδεικνύουν τις πλούσιες γεύσεις του χειμώνα με μαγειρικές τεχνικές που ταιριάζουν απόλυτα στην περίοδο. Τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα, το κονφί και το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία δίνουν στα πιάτα βάθος και ζεστασιά, το καραμέλωμα σε λαχανικά, όπως η γλυκοπατάτα και η κολοκύθα, ενισχύουν τη φυσική τους γλυκύτητα και το αργό μαγείρεμα αποκαλύπτει πολυσύνθετες γεύσεις και αρώματα. Το αποτέλεσμα είναι ορεκτικά με πλούσια υφή και έντονα αρώματα, που δημιουργούν μία αίσθηση θαλπωρής. Στο μάθημα αυτό θα ανακαλύψετε εξαιρετικά ορεκτικά που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές μαγειρικής, προσφέροντας γεύσεις γεμάτες βάθος και πολυπλοκότητα.</p>			
<p>Στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να κατανοήσουν τις χειμερινές τεχνικές μαγειρικής σε συνδυασμό με τη χρήση εποχικών υλικών. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου, θα έχουν αποκτήσει την ικανότητα να συνθέτουν πιάτα που ενσωματώνουν τις ιδιότητες του χειμώνα και να χειρίζονται τεχνικές όπως το μπρεζάρισμα ή το ψήσιμο για τη δημιουργία αληθινά χειμωνιάτικων γεύσεων.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Συκωτάκια καραμελωμένα με κρεμμύδια και σάλτσα γλυκού κρασιού Πανσέτακι με ρεβίθια ψητά και καπνιστή πάπρικα Λουκάνικο με Φασόλια Πρεσπών γιαχνί με μπούκοβο</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 09/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00		Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice

ΓΕΥΣΕΙΣ ΧΕΙΜΩΝΑ		ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€
<p>Το μάθημα περιλαμβάνει ένα προσεκτικά σχεδιασμένο μενού που αναδεικνύει την απαλή μαγεία των πλούσιων γεύσεων και των αρωμάτων του χειμώνα, δημιουργώντας μια γαστρονομική εμπειρία που ζεσταίνει την ψυχή. Κάθε πιάτο έχει επιλεγεί με γνώμονα την αξιοποίηση εποχικών υλικών, όπως ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά, τα οποία προσθέτουν βάθος και πλούτο στην εμπειρία του γεύματος.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να χρησιμοποιούν εποχιακά υλικά, να εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές μαγειρικής και να συνδυάζουν γεύσεις με δημιουργικό και ισορροπημένο τρόπο. Αυτό όχι μόνο ενισχύει τις μαγειρικές τους ικανότητες, αλλά και την κατανόηση της σημασίας της εποχικότητας στην κουζίνα, αποκτώντας μια βαθύτερη εκτίμηση για τα πιάτα του χειμώνα και την τέχνη της μαγειρικής. Το μάθημα επίσης ενθαρρύνει τη δημιουργική σκέψη και την πειραματική προσέγγιση, καθώς οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να προσαρμόσουν τις συνταγές με βάση τις προσωπικές τους προτιμήσεις.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Χριστουγεννιάτικο Χούμους με καραμελωμένα φουντούκια, ρόδι και γιαούρτι αρωματισμένο με χειμωνιάτικα μπαχαρικά Τάρτα Αλλαντικών με χοιρινό, σύκα και καραμελωμένα μήλα Ψαρονέφρι με γλάσο μαύρης μπύρας και κρούστα από φιστίκι Αιγίνης και πουρέ πατάτας με βούτυρο αρωματισμένο με γιορτινά μπαχαρικά</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξινάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 06/12/2024	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 – ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ (BOEUF BOURGIGNON)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	34,90€	
<p>Το Boeuf Bourguignon είναι ένα κλασικό γαλλικό πιάτο που προέρχεται από τη Βουργουνδία, όπου το μοσχαρίσιο κρέας μαγειρεύεται αργά σε κόκκινο κρασί και αρωματίζεται με σκόρδο, κρεμμύδια, μανιτάρια και μπουκέ γαρνί, δημιουργώντας μια βαθιά και πολυδιάστατη γεύση. Το λαρντόν (ή μπέικον για τις ανάγκες του μαθήματος) προστίθεται για να ενισχύσει τη γεύση και να προσφέρει πλούσια λιπαρότητα, αποτελώντας ένα από τα βασικά μυστικά του πιάτου. Αρχικά, το Boeuf Bourguignon ήταν το φαγητό των αγροτών, αλλά με την αναβάθμιση των τεχνικών από την υψηλή γαλλική γαστρονομία, κυρίως μέσω του Αύγουστου Εσκοφιέ, εξελίχθηκε σε ένα από τα πιο αγαπημένα και αναγνωρίσιμα πιάτα της γαλλικής κουζίνας.</p>			
<p>Το μάθημα επικεντρώνεται στην εκμάθηση της παραδοσιακής τεχνικής μπραιζέ και της σύνθεσης ενός κλασικού πιάτου της γαλλικής κουζίνας, του Boeuf Bourguignon. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν δεξιότητες στη σωστή χρήση του κόκκινου κρασιού και των αρωματικών, στην επιλογή και προετοιμασία του κρέατος και στη διαδικασία αργού μαγειρέματος για την ανάπτυξη πλούσιων γεύσεων. Το μάθημα ενισχύει τη γνώση της γαλλικής γαστρονομίας και των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την αναβάθμιση παραδοσιακών συνταγών σε εκλεπτυσμένα πιάτα.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Μοσχαράκι Μπουργκινιόν Πουρές κάστανου Ραγού Μανιταριών			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 16/01/2025	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00-21:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice
ΣΑΤΩΜΠΡΙΑΝ (CHATEAUBRIAND)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Εξαιρετικό φιλέτο μόσχου με μύρτιλα και βατόμουρα! Προέρχεται από την «καρδιά» του μοσχαρίσιου φιλέτου στο πιο χοντρό του σημείο. Ένα ιδιαίτερο κομμάτι κρέατος στο οποίο εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές όπως ο σωστός χρόνος που πρέπει να ψηθεί το φιλέτο μας για να προσφέρει όλους τους εσωτερικούς χυμούς του, πώς θα φτιάξουμε την αρωματική σάλτσα φρούτων που θα το συνοδέψει, αλλά και να μαγειρέσουμε πατάτες, γλυκοπατάτες και καρότα, μέχρι να συνθέσουμε ένα από τα πιο κλασικά γαλλικά πιάτα που σερβίρεται παγκοσμίως.</p>			
<p>Στόχος του μαθήματος είναι οι συμμετέχοντες να κατακτήσουν τις τεχνικές παρασκευής ενός εξαιρετικού φιλέτου μόσχου, από τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος έως την προετοιμασία μιας αρωματικής σάλτσας φρούτων. Παράλληλα, θα εκπαιδευτούν στην τέχνη του σωστού μαγειρέματος συνοδευτικών όπως πατάτες, γλυκοπατάτες και καρότα, συνθέτοντας έτσι ένα κλασικό πιάτο γαλλικής κουζίνας με κομψή παρουσίαση και γευστική αρμονία.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Φιλέτο μόσχου Σάλτσα μύρτιλα και βατόμουρα Ψητές πατάτες, γλυκοπατάτες, καρότα			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 10/01/2025	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 – BREAKFAST & BRUNCH

MAC BREAKFAST	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	36,50€	
<p>Πρωινό ή brunch το συγκεκριμένο μάθημα αποδομεί τις πιο νόστιμες επιλογές πρωινού από fast food και τα αναδομεί στην πιο καλομαγειρεμένη, τεχνική εκδοχή τους. MacMuffin με brioche burger με ζουμερό μπιφτέκι μόσχου, καραμελωμένα κρεμμύδια, τσένταρ, αυγό sunny side up και mac sauce. Αλμυρά pancakes με κρατσανιστό μπέικον και scrambled eggs αλλά και ξεροψημένα hashbrown πατατοτηγανίτα.</p> <p>Το μάθημα επικεντρώνεται στην αναβάθμιση κλασικών επιλογών πρωινού και brunch από fast food, αναδεικνύοντας την τεχνική εκδοχή τους με την εφαρμογή επαγγελματικών μαγειρικών τεχνικών. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να δημιουργούν εκλεπτυσμένα πιάτα, όπως το MacMuffin με ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι και το αλμυρό pancake, εφαρμόζοντας τεχνικές μαγειρέματος που ενισχύουν τη γεύση και την υφή, προσφέροντας ένα πιο ισχυρό, καλομαγειρεμένο αποτέλεσμα. Το μάθημα αποσκοπεί στη βελτίωση των δεξιοτήτων στη σύνθεση ισχυρών γεύσεων και την τέλεια παρουσίαση κλασικών πρωινών πιάτων.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: MacMuffin με brioche burger με ζουμερό μπιφτέκι μόσχου, καραμελωμένα κρεμμύδια, τσένταρ, αυγό sunny side up και mac sauce Αλμυρά pancakes με κρατσανιστό μπέικον και scrambled eggs Hashbrown πατατοτηγανίτες</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμίχαλος Νίκος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 09/12/2024	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

NY XMAS BREAKFAST	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	31,90€	
<p>Νέα Χρονιά, Νέες Γεύσεις, Νέες Συνήθειες! Πρωινό Πρωτοχρονιάς με ζεστό καφέ μέσα και παγωνιά έξω. Οι καλύτερες προτάσεις για πρωινό περιλαμβάνουν μία σειρά από comfort foods: French toast bake στον φούρνο όπου οι γλυκές γεύσεις του σιροπιού αναμειγνύονται με τις αλμυρές γεύσεις του μπέικον, frittata πατάτας και μήλου με τα άμυλα της πατάτας και του μήλου να δημιουργούν νέες γεύσεις και ζεστή σούπα κολοκύθας για να συνεφέρει το στομάχι!</p> <p>Το μάθημα επικεντρώνεται στην εκμάθηση τεχνικών που αναδεικνύουν την έντονη γεύση και την αρμονία των υλικών σε κλασικά πιάτα πρωινού με εκλεπτυσμένο χαρακτήρα. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν να συνδυάζουν γεύσεις και υφές σε comfort foods, εφαρμόζοντας επαγγελματικές τεχνικές για τη δημιουργία ισχυρών, ισορροπημένων γευστικών αποτελεσμάτων.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: French toast bake στον φούρνο Frittata πατάτας και μήλου Σούπα κολοκύθας</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Μαλαξιανάκης Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 13/12/2024	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



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ -ΤΕΧΝΙΚΑ

MONT BLANC CHESTNUT ΤΟΥΡΤΑ & ΤΑΡΤΑ
ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ
44,90€

Το Mont Blanc είναι ένα χειμωνιάτικο γλυκό που αποπνέει αίσθηση πολυτέλειας και νοσταλγίας, με ιστορία που χάνεται στους αιώνες. Η ονομασία του συσχετίζεται με το χιονισμένο βουνό και εμφανίζεται για πρώτη φορά σε ιταλικά βιβλία μαγειρικής του 15ου αιώνα. Το 1500, στην Ιταλία, δημιουργήθηκε το πρώτο γλυκό με πουρέ κάστανου, το οποίο αγαπήθηκε ιδιαίτερα εκείνη την εποχή. Στα τέλη του 19ου αιώνα, το Παρίσι, μέσω του διάσημου τεϊοπωλείου Angelina, έδωσε νέα διάσταση στο Mont Blanc, συνδυάζοντας τον πουρέ κάστανου με μαρέγκες και σαντιγί, δημιουργώντας το γλυκό που γνωρίζουμε σήμερα. Από τότε, το Mont Blanc ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο, υιοθετώντας διάφορες παραλλαγές, και παραμένει αγαπημένο σε πολλές χώρες με νέες γεύσεις και συνδυασμούς.

Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους συμμετέχοντες με τις τεχνικές για την παρασκευή του Mont Blanc, τόσο στην παραδοσιακή μορφή τούρτας όσο και στη μορφή τάρτας. Μέσα από την εκμάθηση της παρασκευής της βάσης Sacher, της μους κάστανου, της κρέμας σαντιγί και του σιροπιού με ρούμι, καθώς και των τεχνικών για την παρασκευή ζύμης σαμπλέ μπρετόν και μπαβαρουάζ κάστανου, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να δημιουργούν πλούσια και αρωματικά γλυκά που αποπνέουν την εορταστική ατμόσφαιρα του χειμώνα.

Πρακτικές εφαρμογές:

Για τη τούρτα Mont Blanc:

- Βάση τούρτας sacher
- Μους κάστανου | Κρέμα σαντιγί | Κρέμα κάστανου
- Σιρόπι με ρούμι

Για τη τάρτα Mont Blanc

- Ζύμη σαμπλέ μπρετόν
- Μπαβαρουάζ κάστανου
- Κρέμα σαντιγί
- Spread κάστανου με πούδρα αμυγδάλου

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης:35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Δε 23/12/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης: Πρακτική

Πόντοι Εξαργύρωσης:130

**Μόνο με προ
πληρωμή**

Ώρα: 17:00 -21:30

Επίπεδο: Advanced

★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ -ΤΟΥΡΤΑ

ΤΟΥΡΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΟ-ΤΟΥΡΤΑ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	41,90€	
<p>Οι γεύσεις των Χριστουγέννων βρίσκουν τη θέση τους σε δύο πρωτότυπες και εντυπωσιακές τούρτες, εμπνευσμένες από τα αγαπημένα παραδοσιακά γλυκά, το μελομακάρονο και τον κουραμπιέ. Η τούρτα μελομακάρονο συνδυάζει τη ζεστασιά της κανέλας, του μελιού και του καρυδιού με στρώσεις αφράτου παντεσπανιού και κρέμας, προσφέροντας μια πλούσια και γεμάτη αρώματα γευστική εμπειρία. Από την άλλη, η τούρτα κουραμπιές, αρωματισμένη με ανθόνερο, ενσωματώνει τη βουτυρένια υφή και την αμυγδαλένια γεύση του παραδοσιακού κουραμπιέ, με στρώσεις λεπτού μπισκότου και αρωματική κρέμα βανίλιας, δημιουργώντας ένα φίνο και εορταστικό αποτέλεσμα.</p>			
<p>Το σεμινάριο στοχεύει να εισαγάγει τους συμμετέχοντες στη δημιουργία μοντέρνων, υβριδικών εκδοχών αγαπημένων χριστουγεννιάτικων γλυκών, με έμφαση στη γεύση, την υφή και την αρωματική ισορροπία. Οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να παρασκευάζουν τη βάση με γεύσεις μελομακάρονου, να συνθέτουν πλούσιες κρέμες με μέλι και καρύδια, και να ενσωματώνουν αρώματα ανθόνερου και αμυγδαλού στην τούρτα κουραμπιέ. Στο τέλος του μαθήματος, θα είναι σε θέση να δημιουργούν τούρτες που εντυπωσιάζουν τόσο γευστικά όσο και οπτικά, τιμώντας την παράδοση με σύγχρονη δημιουργικότητα.</p>			
Πρακτικές εφαρμογές: Τούρτα Μελομακάρονο Τούρτα Κουραμπιές			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Σα 21/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 -15:30 (±)	Προ απαιτούμενες Γνώσεις:	Επίπεδο: Advanced	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ- ΤΕΧΝΙΚΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	39,90€	
<p>Ο Χριστουγεννιάτικος Κορμός αποτελεί μια δημιουργική εκδοχή του παραδοσιακού γλυκού, συνδυάζοντας κλασικά υλικά με σύγχρονη ζαχαροπλαστική προσέγγιση.</p> <p>Η βάση του κανταΐφιου, η οποία προσφέρει μοναδική υφή, συνδυάζεται αρμονικά με αρωματικά καρύδια, την κρεμώδη ένταση της κανέλας και του γαρίφαλου, και την φρέσκια γεύση της μαρμελάδας πορτοκάλι. Το γκανάζ βανίλιας και το γλάσο φιστίκι ολοκληρώνουν αυτήν την εκλεπτυσμένη γευστική σύνθεση. Πρόκειται για μια πρόταση που αναβιώνει την εορταστική παράδοση με μια ανατρεπτική και πρωτότυπη προσέγγιση, προορισμένη να προσφέρει έναν εντυπωσιακό και γευστικό επίλογο για το γιορτινό τραπέζι.</p> <p>Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να παρασκευάσουν έναν Χριστουγεννιάτικο Κορμό με σωστή τεχνική, χρησιμοποιώντας παραδοσιακά και σύγχρονα υλικά για την επίτευξη άψογης υφής και γεύσης. Θα αποκτήσουν δεξιότητες στη χρήση του κανταΐφιου, τη δημιουργία γκανάζ και γλάσου, καθώς και τη σύνθεση διαφορετικών αρωμάτων για τη γιορτινή γεύση. Επιπλέον, θα μάθουν πώς να παρουσιάζουν το γλυκό, αποδίδοντας την αισθητική που απαιτεί ένα γιορτινό επιδόρπιο.</p> <p>Τεχνικές: Βάση από κανταΐφι Ντεκουπάζ καρύδι Κρεμέ κανέλας γαρύφαλλου Μαρμελάδα πορτοκάλι Γκανάζ Μόντε βανίλιας Γλάσο φιστίκι</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Διαμαντόπουλος Στέφανος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Δε 16/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 17:00-30:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Advanced	🌟 Chef's choice

CINAMMON ROLLS XMAS EDITION

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Το Cinnabon αναδεικνύεται ως ένα από τα σημαντικότερα γλυκίσματα της Αμερικής, όχι μόνο λόγω της απίστευτης γεύσης του αλλά και λόγω της δημιουργικής προσέγγισής του. Οι μικρές, αφράτες και στρογγυλές λιχουδιές αυτές εμφανίστηκαν για πρώτη φορά στην Washington το 1985, κερδίζοντας άμεσα την αγάπη και την προτίμηση εκατομμυρίων ανθρώπων παγκοσμίως. Στο μάθημα αυτό προσαρμόζουμε την κλασική εφαρμογή των cinnammon ή cinnabon σε νέες γεύσεις για να δώσουμε εορταστική χροιά και νέες ιδέες γλυκισμάτων.

Η δημιουργία τους στοχεύει στη συνδυασμένη απόλαυση της τρυφερής, λαχταριστής ζύμης με τον πλούσιο και αρωματικό μείγμα κανέλας, ζάχαρης και του εξαιρετικά απολαυστικού frosting.

Το αποτέλεσμα του μαθήματος είναι η εορταστική εκδοχή με κόκκινα rolls με κρέμα, χυμό από παντζάρι και διακόσμηση Christmas.

Πρακτικές εφαρμογές: Ζύμη cinnammon rolls | Γέμιση κρέμα τυριού με χυμό από παντζάρι | Διακόσμηση Christmas

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Τρ 03/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 18:00 -21:00		Επίπεδο: Basic	🌟 Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ | ΙΣΛΙ | ΦΟΙΝΙΚΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

34,90€

Οι γιορτές των Χριστουγέννων είναι μια εξαιρετική ευκαιρία να απολαύσουμε την παράδοση και να δημιουργήσουμε αγαπημένα εδέσματα με Μικρασιατική καταγωγή.

Η επιστροφή σε παραδοσιακές συνταγές είναι πάντα συναρπαστική, όμως οι παραπλήσιοι Αραβικοί κουραμπιέδες αποτελούν ένα εξίσου υπέροχο γλύκισμα. Επιπλέον, το μάθημα εστιάζει και στα ισλί και τα φοινίκια που με την καταγωγή τους από τη Μικρά Ασία, προσδίδουν αυθεντικότητα και συχνά αποτελούν αγαπημένη επιλογή για διάφορες ευχάριστες περιστάσεις.

Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την τροφονομία πίσω από τα υλικά, τις διαδικασίες παρασκευής και την προετοιμασία, προκειμένου να επιτύχουν την επιθυμητή γεύση και εμφάνιση.

Πρακτικές εφαρμογές: Αραβικοί κουραμπιέδες | Ισλί ή ισλί | Φοινίκια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχαήλ

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Τρ 17/12/024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΗ & ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η βασιλόπιτα είναι μια παράδοση που χρονολογείται αρκετούς αιώνες πίσω και συνδέεται με τον εορτασμό της Πρωτοχρονιάς σε πολλές χώρες. Η πρακτική να κόβεις μια πίτα ή ένα γλυκό και να ενσωματώνεις έναν κρυμμένο "θησαυρό" έχει αρχαίες ρίζες και συμβολίζει την τύχη και την ευτυχία. Έτσι, η βασιλόπιτα συνδυάζει την απόλαυση της γεύσης με μια παράδοση που φέρνει την οικογένεια και τους φίλους κοντά, προσφέροντας τους την ευκαιρία να μοιραστούν στιγμές χαράς και να ευχηθούν το καλύτερο για το νέο έτος.

Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδευτούμε στην δημιουργία δύο ειδών βασιλόπιτας, τα οποία είναι και τα πιο συνήθη αυτή την περίοδο. Η κλασσική βασιλόπιτα με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι γεμίζει αναμνήσεις από τις γειτονιές της Αθήνας, αλλά και η αμερικάνικη εκδοχή της με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής προσθέτει αίγλη στην εορταστική μέρα!

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασσική με βανίλια και αρωματικό μαχλέπι | Αμερικάνικη με γλάσο ζάχαρης, ξηρούς καρπούς και φρέσκα κομμάτια φρούτων εποχής

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πα 06/12/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 18:00-21:00

Επίπεδο: Basic

★ **Chef's choice**



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ – ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Οι κουραμπιέδες και οι μελομακάρονα είναι δύο από τα πιο δημοφιλή γλυκά των εορταστικών περιόδων στην Ελλάδα και σε πολλές περιοχές του κόσμου με ελληνική παρουσία. Η ιστορία τους σχετίζεται με την παράδοση και τις γιορτές.

Οι κουραμπιέδες είναι μικρά, αφράτα γλυκά με βάση το αλεύρι, το βούτυρο, την ζάχαρη και τα αρωματικά όπως η βανίλια και η κανέλα. Το όνομά τους προέρχεται από την τουρκική λέξη "kurabiye", που σημαίνει γλυκό. Η πιθανή προέλευσή τους είναι ανατολικής προέλευσης, πιθανώς από την περιοχή της Μικράς Ασίας. Τα μελομακάρονα είναι γλυκά με βάση το αλεύρι, τα καρύδια, τα γλυκάνισα και το σιρόπι. Η λέξη "μελομακάρονα" προέρχεται από τη σύνθεση των λέξεων "μέλι" και "μακάρια", που σημαίνει ευτυχισμένος. Πιθανώς η προέλευσή τους σχετίζεται με την αρχαία Ελληνική γλυκιά "μακάρια".

Οι συμμετέχοντες εξοικειώνονται με την τροφογνωσία πίσω από τα υλικά, τις διαδικασίες παρασκευής και την προετοιμασία, προκειμένου να επιτύχουν την επιθυμητή γεύση και εμφάνιση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κουραμπιέδες βουτύρου | Με πλάσιμο στο χέρι | Με κουπατ | Με επικάλυψη λευκής σοκολάτας
Μελομακάρονα | Κλασικά | Γεμιστά | Με επικάλυψη μαύρης σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή:

Δια ζώσης

6

Ημερομηνία: Πα 13/12/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:30- 21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΔΙΠΛΕΣ | ΞΕΡΟΤΗΓΑΝΑ | ΛΑΛΑΓΓΙΑ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

31,90€

Τόσο τα ξεροτήγανα όσο και οι δίπλες και τα λαλάγγια έχουν παραμείνει δημοφιλή για την απλότητα και την γεύση τους. Οι τεχνικές παρασκευής τους μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς ανάλογα με τις παραδόσεις της κάθε περιοχής. Τα ξεροτήγανα είναι ένα είδος αρχαίου επιδορπίου που παρασκευάζεται από αλεύρι, νερό, μαγιά, αλκοόλ και αλάτι και συνήθως τηγανίζονται. Η ρίζα τους μπορεί να εντοπιστεί σε πολλούς πολιτισμούς, από τη Μεσόγειο μέχρι τη Μέση Ανατολή και την Ασία, αλλά πλέον είναι γνωστά στην Κρητική διατροφή σε γάμους και γιορτές.

Οι δίπλες είναι και αυτό ένα είδος τηγανητού εδέσματος με παρόμοια συνταγή και τρόπο παρασκευής αλλά και τόσο διαφορετική η γεύση τους. Υπάρχουν στην Ελληνική επαρχία χιλιάδες συνταγές και όλες πολύ γευστικές. Τα λαλάγγια τα συναντάμε περισσότερο στην Πελοπόννησο με πολλές συνταγές και σίγουρα σε κάθε σπίτι τις μέρες των γιορτών. Την παραμονή των εορτών όλες οι νοικοκυρές αφήναν κάθε άλλη ασχολία και έδιναν την προτεραιότητα στον να μυρίσει το σπίτι με αυτά τα παραδοσιακά εδέσματα.

Σημαντικές διαφορές και πολλά κοινά σημεία για τα παραδοσιακά εδέσματα. Γαρνίρονται με σιρόπι, μέλι, σουσάμι, κανέλα, καρύδια, ζάχαρη και μας περιμένουν να τα απολαύσουμε. Χιλιάδες συνταγές και πολλές διαφορετικές τεχνικές και δυπλώματα της ζύμης.

Πρακτικές εφαρμογές: Δίπλες | Ξεροτήγανα | Λαλάγγια

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Δε 16/12/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 11:00 -14:00

Επίπεδο: Basic

€€€ Low Price



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

36,50€

Η δημιουργία τσουρεκιών είναι μια απολαυστική εμπειρία, γεμάτη αρώματα που γεμίζουν τον χώρο και μοναδικές γεύσεις που θυμίζουν γιορτές και ζεστασιά. Η αφράτη, μαλακή ζύμη, με τη γλυκιά αρωματική της υπόσταση, και τα ιδιαίτερα σχήματά τους προσθέτουν μια ξεχωριστή πινελιά στο γιορτινό τραπέζι. Τα αρωματικά μπαχαρικά, όπως η κανέλα και το γαρύφαλλο, τους δίνουν έναν αέρα παράδοσης, ενώ η λαμπερή επιφάνειά τους, χάρη στο "χτένισμα" με αυγό ή γάλα, τα κάνει ακόμη πιο δελεαστικά.

Σε αυτό το σεμινάριο, ανακαλύπτουμε τα μυστικά της παρασκευής αυτής της γλυκιάς απόλαυσης. Μαθαίνουμε πώς να πετυχαίνουμε την τέλεια ζύμη, να δημιουργούμε ξεχωριστές γεμίσεις και να δίνουμε επαγγελματική εμφάνιση στα τσουρέκια μας.

Μέσα από πρακτικές τεχνικές και χρήσιμα tips, ο σεφ θα μας καθοδηγήσει στα βασικά βήματα, όπως η σωστή θερμοκρασία των υλικών και ο χρόνος ζύμωσης, που αποτελούν το κλειδί για ένα άψογο αποτέλεσμα.

Πρακτικές εφαρμογές: Τσουρέκι με γέμιση κάστανου και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος | Τσουρέκι με γέμιση κρέμα φιστίκι και φρούτα του δάσους

Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης

Τύπος Εκπαίδευσης:
Δια ζώσης

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Ημερομηνία: Πε 12/12/2024

Μεθοδολογία
Εκπαίδευσης:

Πόντοι Εξαργύρωσης:
130

Μόνο με προ πληρωμή

Πρακτική

Ώρα: 11:00-14:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΤΟ ΕΚΜΕΚ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ		36,50€
<p>Το "βαρύ πυροβολικό" της πολιτικής κουζίνας, το εκμέκ, έχει πολλούς ένθερμους θαυμαστές. Η γιορτινή εκδοχή του θα αποκτήσει και άλλους. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές με μεθοδικότητα και αποκτάμε εξειδικευμένες γνώσεις για την παρασκευή της σιροπιαστής βάσης. Παρασκευάζουμε την βάση από brioche αρωματισμένο με μοσχοκάρυδο και tonka, γεμίζουμε με κρέμα μαστίχας με τα αρώματα του πορτοκαλιού και της κανέλας, τις οποίες και θα στρώσουμε ομοιόμορφα στις βάσεις και προσθέτουμε σαντιγί με νότες πορτοκαλιού, προσδίδοντας τόσο-όσο ένταση χρειάζεται η γεύση.</p>			
<p>Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να παρασκευάσουν το εκμέκ Χριστουγέννων, εφαρμόζοντας τεχνικές για την προετοιμασία της σιροπιαστής βάσης από brioche, την παρασκευή κρέμας μαστίχας με πορτοκάλι και κανέλα, και την κατάλληλη προσθήκη σαντιγί με νότες πορτοκαλιού. Μέσα από τη διαδικασία, θα κατανοήσουν πώς να δημιουργούν συνθέσεις γεύσεων και αρωμάτων που αποπνέουν τη γιορτινή ατμόσφαιρα, προσφέροντας έναν εξαιρετικό επιδόρπιο για τις γιορτές.</p>			
<p>Πρακτικές εφαρμογές: Παρασκευή σιροπιαστής βάσης από brioche αρωματισμένο με μοσχοκάρυδο και tonka. Δημιουργία κρέμας μαστίχας με πορτοκάλι και κανέλα. Παρασκευή σαντιγί με νότες πορτοκαλιού. Σύνθεση του εκμέκ Χριστουγέννων με σωστή παρουσίαση και ισχυρές γεύσεις.</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πε 19/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 -14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΑ

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ

39,90€

Η βασιλόπιτα τσουρέκι είναι η πολιτική παραλλαγή της κλασικής βασιλόπιτας και συνήθως φτιάχνεται με τη χρήση της τσουρεκένιας ζύμης, δηλαδή με το χαρακτηριστικό αφράτο, γλυκό ζυμάρι. Ψήνεται μέχρι να αποκτήσει ένα υπέροχο χρυσαφί χρώμα και ζύμη να γίνει αφράτη. Τα αρώματα της είναι χαρακτηριστικά: μαχλέπι, μαστίχα, γλυκάνισος αλλά και βούτυρο γάλακτος και προσδίδουν στην βασιλόπιτα την χαρακτηριστική γεύση.

Τεχνικό σεμινάριο που στόχος είναι να εκπαιδευτείτε στην σωστή διαδικασία ζύμης που χαρίζει το αέρινο τελικό αποτέλεσμα. Η σωστή γέμιση και επικάλυψη είναι σημαντικές διαδικασίες ώστε τα φυσικά αρώματα της βασιλόπιτας να παραμείνουν, αλλά παράλληλα να προσφέρουν στους καλεσμένους μας την χαρακτηριστική επίγευση.

Πρακτικές εφαρμογές: Κλασική με μυρωδικά και αρωματικά στοιχεία (μαχλέπι, μαστίχα, πορτοκάλι, κανέλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, ξηρό καρπό) | Γεμιστή βασιλόπιτα με μαύρη σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος, λευκή σοκολάτα, κρέμα κάστανο | Επικαλύψεις γλασάζ μαύρης σοκολάτας, γλασάζ γάλακτος σοκολάτας, γλασάζ λευκής σοκολάτας

Εκπαιδευτής Chef: Γαλής Γιώργος

Τύπος Εκπαίδευσης:

Πόντοι Απόκτησης: 35

Ελαχ. Συμμετοχή: 6

Δια ζώσης

Ημερομηνία: Πε 19/12/2024

Μεθοδολογία

Πόντοι Εξαργύρωσης: 130

Μόνο με προ

Εκπαίδευσης: Πρακτική

πληρωμή

Ώρα: 17:30-21:00

Επίπεδο: Basic

★ Chef's choice

ΙΣΛΙ ΣΕΚΕΡ ΠΑΡΕ	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	31,90€	
<p>Δύο εξαιρετικά γλυκίσματα που μοιάζουν με τα μελομακάρονα αλλά και διατηρούν τον δικό τους γευστικό, ζαχαροπλαστικό και πολιτιστικό χαρακτήρα σε ένα μοναδικό μάθημα τεχνικών. Τα ποντιακά Ισλί (ή Ισλί) είναι σιροπιαστό γλυκό που παρασκευάζεται στην ευρύτερη περιοχή από τον Δυτικό Πόντο έως την Καππαδοκία της Μικράς Ασίας και το οποίο προσφέρονταν ως κέρασμα των Καραμανλήδων της περιοχής (τουρκόφωνοι Χριστιανοί ορθόδοξοι) την εποχή των Χριστουγέννων. Η δημιουργία τους ήταν μία κεντητή τέχνη από μόνη της.</p> <p>Ανατολικά επίσης σερβίρονται μικρά σιροπιαστά γλυκάκια που τα ονομάζουν σεκέρ παρέ και στα τούρκικα θα πει κομμάτια ζάχαρης, ενώ στην Κοζάνη αναφέρονται ως ζεματιστοί κουραμπιέδες. Και τα δύο γλυκίσματα αποτελούν μία εξαιρετική λιχουδιά που μοιάζει με τα μελομακάρονα!</p> <p>Ο στόχος του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους συμμετέχοντες με την παρασκευή δύο εξαιρετικών παραδοσιακών γλυκισμάτων, του Ισλί και του Σεκερ Παρέ, εστιάζοντας στις τεχνικές που απαιτούνται για τη δημιουργία αυτών των σιροπιαστών γλυκών, τα οποία συνδυάζουν γεύσεις και πολιτιστικές παραδόσεις.</p> <p>Πρακτικές εφαρμογές: Ισλί Σεκέρ Παρέ</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Σαράβας Μιχάλης	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Απόκτησης: 35	Ελαχ. Συμμετοχή: 6
Ημερομηνία: Πα 20/12/2024	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Πόντοι Εξαργύρωσης: 130	Μόνο με προ πληρωμή
Ώρα: 11:00 -14:00	Προ απαιτούμενες Γνώσεις: Βάσεις Ζαχαροπλαστικής	Επίπεδο: Basic	★ Chef's choice



ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.


XMAS HOLIDAY MINI POPS (CAKE POPS)	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55,00€	
<p>Λατρεμένα μοναδικά cake pops, ιδανικά για τις χριστουγεννιάτικες ημέρες που έρχονται. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε 4 σχέδια: το χαριτωμένο πιγκουινάκι, την λευκή αρκουδίτσα, το χριστουγεννιάτικο δέντρο και το γούρικο γκί και μαθαίνουμε:</p> <p>Στο μάθημα:</p> <p>α) μαθαίνουμε την συνταγή και εκτέλεση για τα cake pops</p> <p>β) μαθαίνουμε ποιες σοκολάτες και χρώματα είναι κατάλληλα</p> <p>γ) μαθαίνουμε τι είναι το crisco και πως το χρησιμοποιούμε</p> <p>δ) εκπαιδευόμαστε στο να δίνουμε το επιθυμητό σχέδιο. Πως κάνουμε χρήση ζαχαρόπαστας για τις λεπτομέρειες. Πώς φτιάχνουμε όλα τα παραπάνω σχέδια.</p> <p>ε) Πώς χρησιμοποιούμε βρώσιμο μαρκαδόρο και χρωματίζουμε</p> <p>ζ) Να σχεδιάζουμε τις μικρές λεπτομέρειες που χαρίζουν ομορφιά στα cake pops μας, να δίνουμε εκφραστικότητα στα προσωπάκια τους, να φτιάχνουμε το κασκόλ, να δίνουμε την αίσθηση του μάλλινου σκούφου</p> <p>*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες τους</p> <p>Minimum 5 άτομα - Maximum 10 άτομα Με προπληρωμή Διάλειμμα, καφές/τσάι/σνακς</p>			
Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία		Πόντοι Απόκτησης: 55	
Ημερομηνία: Πε 12/12/2024	Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης	Πόντοι Εξαργύρωσης: 230	Ελαχ. Συμμετοχή: 5
Ώρα: 16:30-22:00	Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική	Επίπεδο: Basic	Μόνο με προπληρωμή



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΤΕΧΝΙΚΗΣ

Ιδανικά μαθήματα διακοσμητικής ζαχαροτεχνικής για **εξάσκηση δεξιοτήτων** αι **απόκτηση νέων γνώσεων** που απευθύνονται σε ερασιτέχνες και επαγγελματίες ζαχαροπλάστες.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΜΠΑΛΕΣ - CURCAKES	ΔΙΑ ΖΩΣΗΣ	55,00€	
<p>Οι γιορτές πλησιάζουν και τι πιο ωραίο από ένα ντεκόρ με όμορφη χειροποίητη διακόσμηση. Υπέροχες, χρωματιστές και πεντανόστιμες χριστουγεννιάτικες μπάλες με γλάσο πάνω σε curcakes! Το τέλειο κέρασμα για την Χριστουγεννιάτικη περίοδο! Μαθαίνουμε να:</p> <p>α) την συνταγή και εκτέλεση για τα Curcakes</p> <p>β) πως χρωματίζουμε την ζαχαρόπαστα</p> <p>γ) πως κολλάμε και κόβουμε το σχέδιο μας πάνω στα Curcakes</p> <p>δ) πως δημιουργούμε τα 8 διαφορετικά σχέδια</p> <p>ε) πως κολλάμε τα Sprinkles</p> <p>ζ) πως χρησιμοποιούμε βρώσιμα χρώματα σε σκόνη</p> <p>η) δημιουργούμε τις λεπτομέρειες με εργαλεία ζαχαροτεχνικής, ολοκληρώνοντας το σχέδιο εφαρμόζοντας τις τελικές πινελιές που θα δώσουν πρωτοτυπία και ύφος εορταστικό στις μπάλες μας.</p> <p>*Στο τέλος οι συμμετέχοντες παίρνουν τις δημιουργίες μαζί τους.</p>			
<p>Minimum 5 άτομα - Maximum 10 άτομα Με προπληρωμή </p>			
<p>Εκπαιδευτής Chef: Αντωνιάδη Σοφία</p>		<p>Πόντοι Απόκτησης: 55</p>	
<p>Ημερομηνία: Σα 21/12/2024</p>	<p>Τύπος Εκπαίδευσης: Δια ζώσης</p>	<p>Πόντοι Εξαργύρωσης: 230</p>	<p>Ελαχ. Συμμετοχή: 5</p>
<p>Ώρα: 10:00-14:30</p>	<p>Μεθοδολογία Εκπαίδευσης: Πρακτική</p>	<p>Επίπεδο: Basic</p>	<p>Μόνο με προ πληρωμή</p>

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

