



## The Sea Food Experience Masterclass - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

### Εξειδικευμένο σεμινάριο με θαλασσινά

**Διάρκεια προγράμματος:** 4 ώρες

**Έναρξη προγράμματος:** 18/04/18

**Ωρες:** 16:00 με 20:00

**Περιγραφή:** Δημιουργικά πιάτα με θαλασσινά από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin, chef Λευτέρη Λαζάρου. Μοναδικές συνταγές, τεχνικές επεξεργασίας και μαγειρέματος και μοναδικό στήσιμο και παρουσίαση πιάτου.

#### Θεματικές ενότητες:

Πρόκειται για ένα σεμινάριο εξειδίκευσης από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin, chef Λευτέρη Λαζάρου, στο οποίο θα παρουσιάσει μοναδικές συνταγές και τεχνικές με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά, καθώς και το στήσιμο και την παρουσίαση πιάτου.

Συνταγές:

- Κυδώνια με σπαγγέτι aglio olio, πιπεροσίφι και βασιλικό
- Ραγού, γαρίδας με σάλτσα Νάπολη και λιγκουίνι
- Μπλέ ελληνικό καβούρι από την Κατερίνη με αφρό μανιταριού
- Γαρίδες σβησμένες με λευκό κρασί και πουρέ σελινόριζας

**Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή:** Λευτέρης Λαζάρου, executive chef και ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Βαρούλκο».

**Σε ποιους απευθύνεται:** Σε σπουδαστές μαγειρικής και σε επαγγελματίες μάγειρες και ιδιοκτήτες επιχειρήσεων.

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Κορτσινίδης Πάυλος

**Διεύθυνση κτιρίου:** Πατησίων 125, 5<sup>ος</sup> όροφος

**Κόστος:** Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας

Εξειδικευμένο σεμινάριο με θαλασσινά

**Διάρκεια προγράμματος:** 4 ώρες

**Έναρξη προγράμματος:** 18/04/18

**Ώρες:** 16:00 με 20:00

**Περιγραφή:** Δημιουργικά πιάτα με θαλασσινά από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin, chef Λευτέρη Λαζάρου. Μοναδικές συνταγές, τεχνικές επεξεργασίας και μαγειρέματος και μοναδικό στήσιμο και παρουσίασης πιάτου.

**Θεματικές ενότητες:**

Πρόκειται για ένα σεμινάριο εξειδίκευσης από τον βραβευμένο με αστέρι Michelin, chef Λευτέρη Λαζάρου, στο οποίο θα παρουσιάσει μοναδικές συνταγές και τεχνικές με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά, καθώς και το στήσιμο και την παρουσίαση πιάτου.

Συνταγές:

- Κυδώνια με σπαγγέτι aglio olio, πιπεροτσίνι και βασιλικό
- Ραγού, γαρίδας με σάλτσα Νάπολη και λιγκουίνι
- Μπλέ ελληνικό καβούρι από την Κατερίνη με αφρό μανιταριού
- Γαρίδες σβησμένες με λευκό κρασί και πουρέ σελινόριζας

**Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή:** Λευτέρης Λαζάρου, executive chef και ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Βαρούλκο».

**Σε ποιους απευθύνεται:** Σε σπουδαστές μαγειρικής και σε επαγγελματίες μάγειρες και ιδιοκτήτες επιχειρήσεων.

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Κορτσινίδης Πάυλος

**Διεύθυνση κτιρίου:** Πατησίων 125, 5<sup>ος</sup> όροφος

**Κόστος:** Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας