



## Εστιατορικά αρτοσκευάσματα - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

**Περιγραφή:** Το σεμινάριο περιλαμβάνει γνωριμία με βασικές πρώτες ύλες για την αρτοποιία, κινήσεις και τεχνικές διαχείρισης της ζύμης, συνδυάζοντας θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις σε αρτοσκευάσματα εστιατορίου.

**Θεματικές ενότητες:**

**Συνταγές αρτοποιίας**

Περιεχόμενο

- Κουβέρ με μπαχαρικά
- Κουβέρ φρέσκα μυρωδικά
- Brioche με crispy μπέικον και καραμελωμένες νιφάδες κρεμμυδιού
- Grissini παρμεζάνας με καπνιστή πάπρικα
- Γευστική δοκιμή

Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή: Αθανασόπουλος Ιωάννης - Pastry & Bakery Chef

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Κορτσινίδης Πάυλος και Χριστιάνα Μίαρη, Πατησίων 125, 6<sup>ος</sup> όροφος

**Τηλ. επικοινωνίας:** 2108834017

**Διεύθυνση κτιρίου:** Πατησίων 125

**Χώρος διεξαγωγής:** Showroom - 7<sup>ος</sup> όροφος, Πατησίων 125

**Κόστος:** 60 ευρώ

**Διάρκεια προγράμματος:** 5 ώρες

**Έναρξη προγράμματος:** 20/12

**Ώρες διεξαγωγής και ημερομηνίες:** Τετάρτη 20/12, 11:00 με 16:00