



Υψηλή γαστρονομία και μοριακή κουζίνα (high performance & molecular cuisine) - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Επιστημονικό σεμινάριο υψηλής γαστρονομίας

Διάρκεια προγράμματος: 25 ώρες

Έναρξη προγράμματος: 14/05/2018

Ώρες: 15:00 με 19:00

Περιγραφή: Πρωτοποριακές τεχνικές και μεθόδους στη μοντέρνα μαγειρική, τεχνολογικές μέθοδοι παρασκευής προϊόντων.

Θεματικές ενότητες: Δημιουργία συνταγών με τις ακόλουθες τεχνικές:

- Λυοφιλίωση (κρυοξηρανση),
- γαλακτώματα με την χρήση υπερήχων,
- εκχυλίσσεις, όσμωση,
- αποστάγματα, sous vide,
- μοριακή κουζίνα (σφαιροποίηση, ζελατινοποίηση κτλ.),
- χρήση υγρού αζώτου, ξηρού πάγου.

Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή: Αριστείδης Γεωργαλής, chef & ΒΑ τεχνολόγος τροφίμων

Ζουμπουλάκης Παναγιώτης, Phd χημικός και μοριακός αναλυτής/ερευνητής

Σε ποιους απευθύνεται: Σε σπουδαστές μαγειρικής, αποφοίτους μαγειρικής και επαγγελματίες

Στοιχεία επικοινωνίας: Κορτσινίδης Πάυλος

Διεύθυνση κτιρίου: Πατησίων 125 (5^{ος} όροφος)

Κόστος: Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας