



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
- Brioches 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^{ος} όροφος

Τηλ. επικοινωνίας: 2108834017

Διεύθυνση κτιρίου: Πατησίων 125

Χώρος διεξαγωγής: Showroom - 7^{ος} 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