



Παραδοσιακή ελληνική και ανατολίτικη κουζίνα - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Εξειδικευμένο σεμινάριο workshop

Διάρκεια προγράμματος: 10 ώρες

Έναρξη προγράμματος: 27-28/03/18

Πρόγραμμα (ώρες και ημερομηνίες): 27/03 12:00-17:00, 28/03 12:00-17:00.

Περιγραφή: Πρόκειται για ένα σεμινάριο που στόχο έχει να μυήσει τους σπουδαστές στην παραδοσιακή ελληνική και ανατολίτικη κουζίνα, με επιστροφή στις ρίζες και στην παράδοση, με γεύσεις και αρώματα από την Ελλάδα και την Ανατολή. Συνταγές, παραδοσιακές πρώτες ύλες και πώς χρησιμοποιούνται. Παραδοσιακές τεχνικές.

Το σεμινάριο θα είναι workshop, ολιγομελές τμήμα.

Θεματικές ενότητες:

- Συνταγές για μουσακά θαλασσινών, μοραίτικο κοτόπουλο με γιαούρτι σε φωλιά σφολιάτας, γαμοπίλαφο, γλυκιά μυζηθρόπιτα, χούμος, φαλάφελ, χουνκιάρ μπεγεντί, κιουνεφέ
- Αφιέρωμα και ανάλυση στα ανατολίτικα μπαχαρικά
- Παρουσίαση, στήσιμο και ιδιαίτερες τεχνικές για ελληνική και ανατολίτικη κουζίνα
- Παραλλαγές συνταγών

Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή: Πορίχης Παναγιώτης, σεφ

Επαγγελματικές προοπτικές: Εξειδίκευση στην παραδοσιακή κουζίνα η οποία τα τελευταία χρόνια έχει άνθιση και τάση της μόδας στην παράδοση και τη χρήση ελληνικών προϊόντων

Στοιχεία επικοινωνίας: Κορτσινίδης Παυλος

Διεύθυνση κτιρίου: Πατησίων 125, 5^{ος} όροφος

Τηλ.: 210 8834017

Κόστος: Αμειβόμενο