אימייל: [taamim@bezeqint.net](mailto:taamim@bezeqint.net) טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100. פקס 02-6247857:

|  |
| --- |
| **יסודות הבישול** |
| |  | | --- | | כללי: קורס "יסודות הבישול" חושף את המשתתפים לשיטות עבודה והגשה ברמה גבוהה. הקורס מקנה ידע וניסיון, משפר יכולות וקישורים. | | נושאי הלימוד: טכניקות חיתוך מקצועיות, שיטות בישול שונות, בקר עופות ודגים, הכנת רטבים מתאימים, מרקים ונזידים, אופן הגשה נכון, מנות עיקריות, מנות אחרונות, תוספות, קישוטי מזון, התאמת עשבי תיבול לתבשילים השונים, "טיפים" ייחודיים כולל עיצוב המנות טרם ההגשה. | | משך הקורס: 15 מפגשים מעשיים מסוכמים בארוחה משותפת  בימי רביעי פעם בשבוע  בין השעות 17:00-20:15. | |  | | **בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"** | | **תאריך פתיחה: 04.03.2020** | | |  |  | | --- | --- | | נושא |  | | |  |  | | --- | --- | | שיעור פתיחה:הכרות עם המטבח  עבודה עם סכין, סוגי חיתוכים במטבח המקצועי | 04.03.20 | | שיעור שני: יסודות הבישול המודרני - צירים, בסיסים וטכניקות | 13.05.20 | | שיעור שלישי: מטבח צרפתי: יסודות הבישול המודרני בישול צרפתי קלאסי במטבח כשר | 20.05.20 | | שיעור רביעי: בצקים, מאפים ולחמים. | 27.05.20 | | שיעור חמישי: עופות. פרוק וטכניקות עבודה שונו עם חלקי עוף | 03.06.20 | | שיעור שישי: דגים: פילוט, דגי ים ודגי בריכות, בדיקת טריות, טכניקקות עבודה שונות | 10.06.20 | | שיעור שביעי: בשרים: בשר במטבח כשר, חלקי הבקר השונים, טכניקות עבודה | 17.06.20 | | שיעור שמיני : המטבח האיטלקי והפסטות | 24.06.20 | | שיעור תשיעי: מטבח ים תיכוני | 01.07.20 | | שיעור עשירי: בישול בריא: סלטים, דגנים, מתכונים | 08.07.20 | | שיעור אחד עשרה: בישול הודי | 15.07.20 | | שיעור שתים עשרה: מטבח מסורתי | 22.07.20 | | שיעור שלוש עשרה: מטבח פיוז'ן | 29.07.20 | | שיעור ארבע עשרה: קונדטוריה וקינוחים | 05.08.20 | | שיעור סיום - מנות ראשונות, טאפסים ופרזנטציה של מנות במסעדה | 12.08.20 | |  |  | |  | |  |  | | | עלות הקורס: 4450 ש"ח עד 6 תשלומים ללא ריבית.    \* לזכאים ניתן למימון ע"י ביטוח לאומי (אגף שיקום מקצועי). \* אפשרויות מימון נוספות. מוכר כ-2 ש''ש | |