אימייל: taamim@bezeqint.net טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100. פקס 02-6247857:

|  |
| --- |
|  |

**סדנאות חד פעמיות**
 מכללת טעמים מקיימת מגוון סדנאות חד פעמיות לכלל הציבור, ללא צורך בידע קודם בבישול וקונדיטוריה.
כמו כן ניתן לערוך פעילות מיוחדת לקבוצות הכוללת גם סיור קולינארי בשוק מחנה יהודה בהדרכת שף, עם ארוחת פתיחה, מגוון טעימות מטעמי השוק וסדנת בישול מעשית לבחירת הלקוח. משך הפעילות - כ-4 שעות.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **תאריך** | **יום** | **שעות** | **נושא הסדנה** | **לפרטים** |
| **14.03.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **מרקים** | **נלמד להכין ציר כבסיס למרקים ולרטבים, נכין מרקים תוך כדי שימוש בטכניקות שונות, שיפודי סלומון ותבשיל אורז בסגנון צרפתי** |
| **21.03.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **סלטים** | **שיעור בו נכין סלטים חמים וקרים, מורכבים וטריים, ניצור רטבים מעניינים ושילובים לא שגרתיים** |
| **28.03.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בצקים ומאפים** | **נלמד להכין ולעבוד עם בצקי השמרים. נכין גריסיני עבודת יד, בייגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ומגוון מטבלים.** |
| **18.04.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **עופות 1** | **נלמד פירוק בסיסי של העופות. נכין שיפודי פרגית ברותב סטה, שניצל קורדון בלו כשר ועוד**  |
| **02.05.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **עופות 2** | **נלמד להכין פרגיות ממולאות, כנפיים הפוכות, שניצל כמו במסעדה, תוספות** |
| **09.05.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **דגים** | **פילוט, דגי ים ודגי בריכות, בדיקת טריות, טכניקוט עבודה שונות – צליה, טיגון, טחינה. זה הולך להיות טעים!** |
| **16.05.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בשרים 1** | **פירוט והסבר על החלקים השונים, בשר לצלייה ובשר לטחינה. שימוש באנטריקוט – רוסט ביף, סלט אנטריקות, סינייה בקר** |
| **23.05.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בשרים 2** | **מאפה בנוסח דיאבולו, המבורגר אמריקאי, תוספות** |
| **30.05.23** | **ג'** | **17:00-20:00** | **הבישול האיטלקי והפסטה** | **הכנת בצק לפסטה טרייה מקמח דורום, פסטה צבעונית, צורות שונות של פסטה : לינוויני, פטוצ'יני, טורטליני ורביולי. רטבים מהמטבח האיטלקי**  |