אימייל: [taamim@bezeqint.net](mailto: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** |
| **01.03.20** | **א'** | **17:15-20:30** | **עוגיות מקרון** | **עדיין לא יודעים איך לגשת לעוגייה הצרפתית שכה פופולארית?**  **השיעור זה בשבילכם!**  **נלמד להכין עוגות מקרון ומילויים שונים.** |
| **04.03.20** | **ד'** | **17:00-20:00** | **ירקות ועבודה עם סכין** | **בשיעור זה נלמד אופני טיפול בירקות, עבודה נכונה עם סכין, צורות חיתוך** |
| **15.03.20** | **א'** | **17:15-20:30** | **סדנת זילוף** | **נלמד לעצב עוגות ימי הולדת בטכניקת זילוף – ליישר עודה עם קצפת, להעביר דמות לעוגה וכו'** |
| **18.03.20** | **ד'** | **17:00-20:00** | **צירים, רטבים, מרקים** | **בסדנה זו נלמד להכין ציר כבסיס לרוטב ולמרק. נכין שיפודי סלמון ברוטב טריאקי, מרק כתום, מרק מינסטרונה ועוד. יהיה חמים וטעים** |
| **22.03.20** | **א'** | **17:15-20:30** | **מנות אחרונות** | **שיעור מנות אחרונות קלאסיות, נלמד להכין קינוחים כגון סברינה, פאי אגסים ביין, בומב שוקולד ופטל ועוד** |
| **24.03.20** | **ג'** | **17:00-20:00** | **בישול צרפתי** | **בסדנה זו נכין מנות מהמטבח הצרפתי הקלאסי כגון עוף וולינגטון, ביף בורגיניון, פום דושאס, סלט ליונז ונקנח בסופלה שוקולד** |
| **01.04.20** | **ד'** | **17:00-20:00** | **לחמים ומאפים** | **נלמד לעבוד עם סוגי הקמח השונים, נכין שלל לחמים ומאפים** |
| **22.04.20** | **ד'** | **17:00-20:00** | **עופות** | **נלמד לפרק עוף ולהכין מאכלים מיוחדים מהחלקים השונים.** |