



קורס בישול עולמי

בקורס "בישול עולמי", תלמדו מגוון טכניקות בישול והכנת מאכלים מתרבויות קולינריות שונות ברחבי העולם. נחשוף אתכם לחומרי גלם, תבלינים וטעמים חדשים שיפתחו את העולם הקולינרי שלכם. נלמד יחד כיצד להכין מנות המאפיינות את המטבח ותוספות מורכבות ומגוונות, החל מפסטות איטלקיות ביתיות, דרך מנות פיקנטיות, ועד מאכלים יווניים קלאסיים.

בכל מפגש, נלמד את הבסיס התיאורטי ואת הטכניקות המרכזיות, ולאחר מכן נעבור להכנה מעשית של המנות. בסיום כל מפגש, נטעם את מה שהכנו בארוחה חגיגית ונשתף זה את זה בחוויות ובטעמים החדשים שגילינו.

לאי מתאים הקורס?

לחסרי ניסיון בתחום הרוצים לרכוש מקצוע ללא דרישות מוקדמות וללא כל הכשרה ראשונית

תנאי קבלה:

כיתה י' ומעלה
ניתן ללמוד ללא צורך בידע או הכשרה מוקדמים - רק רצון ומוטיבציה להצליח בתחום ראיון אישי

משך הקורס:

28 שעות אקדמיות
4 מפגשים

דרישות הקורס:

נוכחות מלאה והכנת המנות

תוכנית הקורס:

מטבח איטלקי - נכין פוקאצ'ה עבודת יד, אנטיפסטי, סלט איולי ירוק, בצק לפסטה טרייה ועוד.
מטבח דרום אמריקאי - טורטיה עבודת יד, אמפנדס, צ'ילי קון קרנה, אורז מקסיקני, צ'ורוס לקינוח.
סושי - נלמד כיצד לבשל ולתבל את האורז, נלמד צורות גלגול בסיסיות כמו מאקי ואינסייד אאוט.
פסטיבל הקובה - נכין מגוון רחב של קובה תוך כדי שימוש בטכניקות שונות.
בישול אסייתי - גיוזה, עלי אגרול ממולאים, נודלס בעבודת יד על מחבת ווק חמה ועוד.
מטבח תורכי - נכין סיר ממולאים, עוף עם זיתים, פלפלים ואורגנו, סלט ירוק ברוטב צ'רמולה, קבב דגים ברוטב עגבנית פיקנטי, פילאף בורגול ובקלווה לקינוח.
מטבח ערבי - ישראלי נכין פלאפל, טחינה לימונית, קומוס, מקלובה טבעונית, לחמעג'ון, סלט טבולה, מוסחאן, נקנח בבסבוסה

תעודה:

תעודה מטעם מכללת "טעמים"



gushpanka.kampus@gmail.com



02-5686928



ד"ר רינגלבלום S, קריית יובל



מתחם פולינסקי

טופס
הרשמה