



## Υψηλή γαστρονομία και μοριακή κουζίνα (high performance & molecular cuisine) - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

### Επιστημονικό σεμινάριο υψηλής γαστρονομίας

**Διάρκεια προγράμματος:** 25 ώρες

**Έναρξη προγράμματος:** 14/05/2018

**Ώρες:** 15:00 με 19:00

**Περιγραφή:** Πρωτοποριακές τεχνικές και μεθόδους στη μοντέρνα μαγειρική, τεχνολογικές μέθοδοι παρασκευής προϊόντων.

**Θεματικές ενότητες:** Δημιουργία συνταγών με τις ακόλουθες τεχνικές:

- Λυοφιλίωση (κρυοξήρανση),
- γαλακτώματα με την χρήση υπερήχων,
- εκχυλίσσεις, όσμωση,
- αποστάγματα, sous vide,
- μοριακή κουζίνα (σφαιροποίηση, ζελατινοποίηση κτλ.),
- χρήση υγρού αζώτου, ξηρού πάγου.

**Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή:** Αριστείδης Γεωργαλής, chef & BA τεχνολόγος τροφίμων

Ζουμπουλάκης Παναγιώτης, Phd χημικός και μοριακός αναλυτής/ερευνητής

**Σε ποιους απευθύνεται:** Σε σπουδαστές μαγειρικής, αποφοίτους μαγειρικής και επαγγελματίες

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Κορτσινίδης Πάυλος

**Διεύθυνση κτιρίου:** Πατησίων 125 (5<sup>ος</sup> όροφος)

**Κόστος:** Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας