

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ - WORKSHOP

Αμειβόμενα Σεμινάρια

- **«Η Κουζίνα του Fine Dining» | Σάββατο και Κυριακή | 15.00**
Εισηγητής: Θεοδόσης Καλλιοντζής
Workshop το οποίο στοχεύει στην εκμάθηση τεχνικών και μυστικών της Fine Dining κουζίνας
- **«Οι Βασικές Αρχές και Τεχνικές του Sushi» | Σάββατο | 10.00**
Εισηγητής: Δημήτρης Τσανανάς
Workshop στο οποίο θα παρουσιαστούν οι βασικές αρχές που οδηγούν στη δημιουργία ορθών και επιτυχημένων πιάτων Sushi
- **«Ψάρια και Θαλασσινά - Γεύσεις και μυστικά» | Σάββατο | 10.00**
Εισηγητής: Ιωάννης Παναγιωτίδης
Workshop στο οποίο θα παρουσιαστούν και θα αναπτυχθούν τεχνικές και πιάτα ψαριών και θαλασσινών σε συνδυασμό με τοπικά προϊόντα
- **«Σεμινάριο Καραμέλας» | Σάββατο και Κυριακή | 10.00**
Εισηγητής: Ιωάννης Χατζηπαύλου
Workshop με θέμα την καραμέλα το οποίο εστιάζει και στις τρεις μεθόδους επεξεργασίας της καραμέλας (φουσητή, τραβηχτή και χυτή)
- **«Μοντέρνες Τεχνικές σε Menu Degustation» | Σάββατο και Κυριακή | 15.00**
Εισηγητής: Στέφανος Σταμίδης
Workshop πάνω σε μοντέρνες τεχνικές (sous vide / rotaval / thermomix / υγρό άζωτο) για τη δημιουργία ενός Menu Degustation

Δωρεάν Σεμινάρια

- **«Γεύσεις της Μεσογειακής Κουζίνας» | Σάββατο | 09.30**
Εισηγητές: Άγγελος Αγγελούδης - Βασίλης Θεοδωρίδης
Δημιουργίες της μεσογειακής κουζίνας από την Ιταλία, τη Γαλλία, την Ισπανία και την Ελλάδα
- **«Prime κοπές κρέατος - Από το Τουρνετό στο Rib Eye» | Σάββατο | 11.30**
Εισηγητές: Ηρακλής Ασπρίδης - Αθανάσιος Γκόσης
Οι prime κοπές στην κουζίνα για τη δημιουργία απαιτητικών συνταγών
- **«Γαστρονομικές Διαδρομές της Κεντρικής Μακεδονίας» | Σάββατο | 15.00**
Εισηγητές: Εμμανουήλ Ιωαννίδης - Ευριπίδης Τζινόπουλος
Συνταγές και Γεύσεις από την Παράδοση της Κεντρικής Μακεδονίας





- «Ελληνική Δημιουργική Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική» | Σάββατο | 17.00
Εισηγητές: Παναγιώτης Νικολαΐδης - Αντώνης Θεοδωράκης
Νέες τάσεις και δημιουργίες στο χώρο της Ελληνικής Γαστρονομίας
- «Snacks & Branches» | Κυριακή | 09.30
Εισηγητής: Θανάσης Χατζής - Στέλιος Ιωαννίδης
Μοντέρνες πρωινές αλμυρές και γλυκές παρασκευές
- «Μοντέρνο Γαλλικό Menu Εστιατορίου» | Κυριακή | 12.00
Εισηγητές: Κυριάκος Πηλιγκός - Ηλίας Γκογκάκος
Δημιουργία μοντέρνων Γαλλικών Συνταγών με μία μοντέρνα ματιά
- «Ο Χρυσός της Θάλασσας στο πιάτο μας - Ψάρια και Θαλασσινά» | Κυριακή | 14.30
Εισηγητές: Δημήτρης Σταφυλίδης - Ευριπίδης Τζινόπουλος
Συνταγές εμπνευσμένες από το Αιγαίο
- «Η Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα στο σήμερα» | Κυριακή | 17.00
Εισηγητές: Γιάννης Μπαχάρης - Χαρούλα Κεραμέα
Μία σειρά από παραδοσιακές Ελληνικές συνταγές οι οποίες θα εκτελεστούν με μοναδικά πρωτότυπο τρόπο

+ Bonus events

- ❖ Πάνελ ομιλητών με θέμα: Τουρισμός και Γαστρονομία στο σήμερα | Σάββατο | 13.30
- ❖ Τελετή λήξης και βράβευση του κ. Ζήση Κεραμέα | Κυριακή | 19.00

+ Διαγωνισμοί με πλούσια δώρα

Ευχαριστούμε τους:

Μέγας Χορηγός: [Αναδομώ](#)

Χορηγός: [KENWOOD](#)

Υποστηρικτές: Fresh Product Supplier, [Μαυρουδής Α.Ε.](#), [Μιχάλης Κρέατα - Κοτόπουλα](#)

Δηλώσεις συμμετοχής:

Info:

ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη

Πληροφορίες: 2310 260 200

