



אימייל: [taamim@bezeqint.net](mailto:taamim@bezeqint.net) טלפון: 02-6223317, 02-6247934, 050-9158100 פקס: 02-6247857

## יסודות הבישול

כללי:

קורס "יסודות הבישול" חושף את המשתתפים לשיטות עבודה והגשה ברמה גבוהה. הקורס מקנה ידע וניסיון, משפר יכולות וכישורים.

משך הקורס:

15 מפגשים מעשיים מסוכמים בארוחה משותפת בימי שלישי פעם בשבוע

בין השעות 18:00-20:30.

בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"

28.04.26

נושא	
28.04.26	<u>שיעור פתיחה: הכרות עם המטבח, סוגי הסכינים ושימושן, טכניקות חיתוך במטבח המקצועי. ארוחה עם יין בתום המפגש</u>
05.05.26	<u>שיעור שני: יסודות הבישול המודרני - צירים, מרקים, רטבים. הרכבת תפריטים. מנות לדוגמה: סלמון ברוטב טריאקי, תבשיל אורז בסגנון צרפתי.</u>
12.05.26	<u>שיעור שלישי: סלטים ופס קר – נכין מגוון סלטים קרים וחמים, מורכבים וטריים</u>
19.05.26	<u>שיעור רביעי: בצקים, מאפים ולחמים. נכין בייגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ומגוון מטבלים.</u>
26.05.26	<u>שיעור חמישי: עופות 1. פרוק וטכניקות עבודה שונו עם חלקי עוף. שיפודי פרגיות ברוטב סטה, שניצל קורדון בלו</u>
02.06.26	<u>שיעור שישי: עופות 2: פרגיות ממולאות בבשר וירקות/אורז ועשבי תיבול, כנפיים הפוכות בקוקוס. תוספות למנה עקרית</u>
09.06.26	<u>שיעור שביעי: דגים: פילוט, דגי ים ודגי בריכות, בדיקת טריות, טכניקות עבודה שונות</u>



16.06.26	<u>שיעור שמיני : בשרים : בשר במטבח כשר, פירוט והסבר על חלקי הבקר השונים, בשר לצלייה, בשר לטחינה. שימוש באנטריקוט : רוסט בף, סלט אנטריקוט, סינייה בשר</u>
23.06.26	<u>שיעור תשיעי : בשרים 2 : המשך והסבר על חלקי הבקר השונים. מאפה בנוסח דיאבולו עם אנטריקוט, המבורגר אמריקאי, תוספות. מנה אחרונה - בראוניז</u>
30.06.26	<u>שיעור עשירי : המטבח האיטלקי – הכנת פסטות טריות מחיטת דורום, פסטה ירוקה, הכנת לינגוויני, פטוצ'יני, טורטליני ורביולי. רטבים מהמטבח האיטלקי</u>
07.07.26	<u>שיעור אחד עשרה : בישול ערבי ישראלי : שימוש בחומרי גלם מקומיים וטריים. הכנת מקלובה, מוסחאן, פלאפל, חומוס ערבי טרי, פיתות שוק, סלט טרי ובסבוסה לקינוח</u>
14.07.26	<u>שיעור שתיים עשרה : בישול יווני תורכי : בוקר טורקי, ממולאים בנוסח יווני, פרגית עם זיתים ופלפלים קלויים בסגנון יווני, פילאף בורגו ועדשים, סלט עלים ברוטב צ'רמולה, בקלאווה</u>
21.07.26	<u>שיעור שלוש עשרה : מטבח צרפתי : בישול צרפתי קלאסי, קדרת בף בורגיניון, סלט ליונז, "פום דושאס", עוף בנוסח וולינגטון, סופלה שוקולד חם בקרם אנגלז</u>
28.07.26	<u>שיעור ארבע עשרה : מטבח פיוז'ן : קדרת בקר ביין אדום, רימונים וגיינג'ר, רול עוף במילוי פיסטוק ברוטב רימונים ויין אדום בליווי פירה בטטה שום מקורמל, טרטל סלמון ואבוקדו ברוטב רמולד, אגס מבושל בייין</u>
04.08.26	<u>שיעור חמש עשרה – ספרדי פורטוגזי, סנגריה, טאפסים ופרזנטציה של מנות במסעדה</u>

עלות הקורס :

5,960 ש"ח עד 6 תשלומים ללא ריבית