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"** | | **21.10.25** | | |  |  | | --- | --- | | נושא |  | | |  |  | | --- | --- | | שיעור פתיחה:הכרות עם המטבח, סוגי הסכינים ושימושן, טכניקות חיתוך במטבח המקצועי. ארוחה עם יין בתום המפגש | 21.10.25 | | שיעור שני: יסודות הבישול המודרני - צירים, מרקים, רטבים. הרכבת תפריטים. מנות לדוגמה: סלמון ברוטב טריאקי, תבשיל אורז בסגנון צרפתי. | 28.10.25 | | שיעור שלישי: סלטים ופס קר – נכין מגוון סלטים קרים וחמים, מורכבים וטריים | 04.11.25 | | שיעור רביעי: בצקים, מאפים ולחמים. נכין בייגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ומגוון מטבלים. | 11.11.25 | | שיעור חמישי: עופות 1. פרוק וטכניקות עבודה שונו עם חלקי עוף. שיפודי פרגיות ברוטב סטה,שניצל קורדון בלו | 18.11.25 | | שיעור שישי: עופות 2: פרגיות ממולאות בבשר וירקות/אורז ועשבי תיבול, כנפיים הפוכות בקוקוס. תוספות למנה עקרית | 25.11.25 | | שיעור שביעי: דגים: פילוט, דגי ים ודגי בריכות, בדיקת טריות, טכניקות עבודה שונות | 02.12.25 | | שיעור שמיני: בשרים: בשר במטבח כשר, פירוט והסבר על חלקי הבקר השונים, בשר לצלייה, בשר לטחינה. שימוש באנטריקוט: רוסט ביף, סלט אנטריקוט, סינייה בשר | 09.12.25 | | שיעור תשיעי : בשרים 2: המשך והסבר על חלקי הבקר השונים. מאפה בנוסח דיאבולו עם אנטריקוט, המבורגר אמריקאי, תוספות. מנה אחרונה - בראוניז | 16.12.25 | | שיעור עשירי :המטבח האיטלקי – הכנת פסטות טריות מחיטת דורום, פסטה ירוקה, הכנת לינגוויני, פטוצ'יני, טורטליני ורביולי. רטבים מהמטבח האיטלקי | 23.12.25 | | שיעור אחד עשרה: בישול ערבי ישראלי: שימוש בחומרי גלם מקומיים וטריים. הכנת מקלובה, מוסחאן, פלאפל, חומוס ערבי טרי, פיתות שוק, סלט טרי ובסבוסה לקינוח | 30.12.25 | | שיעור שתים 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 | 06.01.26 | | שיעור שלוש עשרה: מטבח צרפתי:  בישול צרפתי קלאסי, קדרת ביף בורגיוניון, סלט ליונז, "פום דושאס", עוף בנוסח וולינגטון, סופלה שוקולד חם בקרם אנגלז | 13.01.26 | | שיעור ארבע עשרה: מטבח פיוז'ן: קדרת בקר ביין אדום, רימונים וג'ינג'ר, רול עוף במילוי פיסטוק ברוטב רימונים ויין אדום בליווי פירה בטטה שום מקורמל, טרטר סלמון ואבוקדו ברוטב רמולד, אגס מבושל בייין | 20.01.26 | | שיעור חמש עשרה – ספרדי פורטוגזי, סנגריה, טאפסים ופרזנטציה של מנות במסעדה | 27.01.26 | |  |  | |  | |  |  | | | עלות הקורס: 5,960 ש"ח עד 6 תשלומים ללא ריבית | |