אימייל: taamim@bezeqint.net טלפון: 02-6223317 , 02-6247934, 050-9158100. פקס: 02-6247857

סדנאות חד פעמיות

מכללת טעמים מקיימת מגוון סדנאות חד פעמיות לכלל הציבור, ללא צורך בידע קודם בבישול וקונדיטוריה.
כמו כן ניתן לערוך פעילות מיוחדת לקבוצות הכוללת גם סיור קולינארי בשוק מחנה יהודה בהדרכת שף, עם ארוחת פתיחה, מגוון טעימות מטעמי השוק וסדנת בישול מעשית לבחירת הלקוח. משך הפעילות - כ-4 שעות.

תאריך	יום	שעות	נושא הסדנה	לפרטים
28.10.26	ד'	17:00-20:00	מרקים	החורף מתקרב! סנה הכי חורפית שיש! נלמד להכין ציר כבסיס למרק/רוטב, נלמד להכין מרקים מאובדים ולא מאובדים, רטבים מעניינים ועוד
04.11.26	ד'	17:00-20:00	סלטים ופס קר	נלמד שילובי טעמים מעניינים,נכין סלטים חמים וקרים, מורכבים וטריים, נלמד להכין אמולסיות שישמשו אותנו לוינגרט ומיונז
11.11.26	ד'	17:00-20:00	בצקים ומאפים	נלמד לעבוד עם סוגי הקמח השונים, נכין בייגל כוסמין, לחם חיטה מלאה ואגוזים, לחמניות מתוקות ועוד
18.11.26	ד'	17:00-20:00	עופות	עוף הוא אחד חומרי הגלם האהובים בבית ישראלי. נלמד לפרק עופות ולהשתמש בחלקי העוף השונים. נכין שיפודי פרגית ברוטב סטה תאילנדי, שניצל בנוסח קורדון בלו מהמטבח הצרפתי הקלאסי, כנפיים הפוכות – מנה של מסעדה.
23.11.26	ב'	17:00-20:00	עופות 2	נמשיך ען המתכונים המיוחדים וטכניקות עבודה עם חלקי עוף שונים. נכין סלט עם עוף בבלילת בירה, עוף בנוסח מוסחאן מהמטבח הערבי, פרגית ממולאת, עוף ברימונים.
02.12.26	ד'	17:00-20:00	דגים	פילוט דגים, הבדלי בין דגי מים מלוחים לדגי מים מתוקים, בדיקת טריות. נכין פילה אמנון בעבי תיבול ויין לבן, קבב דגים ברוטב עגבניות פיקנטי, סי בס שלם אפוי בבצק מלח, וגם תוספות
16.12.26	ד'	17:00-20:00	בשרים	נכיר את נתחי הבקר השונים, נלמד לבחור חלקים נכונים למאכלים נכונים. נכין סינייה בקר מהמטבח הערבי, רוסט ביף ברוטב יין אדום מהמטבח הצרפתי, סלט אנטריקוט, עלים ומנגו בנוסח פיוז'ן