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

|  |
| --- |
|  |
| **אומנות הבישול קורס בוקר** |
| |  | | --- | | **כללי:** קורס אמנות הבישול מותאם לאוהבי הבישול המעוניינים לשדרג את יכולת הבישול.  הקורס מונחה על ידי שף מקצועי אשר יחשוף בפניכם את כל סודות המטבח המקצועים, טכניקות בישול עכשויות, עבודה נכונה עם חומרי הגלם. | | **נושאי הלימוד:** מרקים, עופות, בצקים, דגים, ירקות, בשרים, לחמים, קונדיטוריה ועוד... | | משך הקורס: 10 מפגשים בימי שלישי פעם בשבוע. בין השעות 09:30-14:00  הקורס ייפתח ביום 10.10.23 | |  | |  | | **בגמר הקורס יחולקו תעודות מטעם המכללה לבישול "טעמים"** | | **תוכנית הקורס**   |  |  | | --- | --- | | **נושא** | **תאריך** | | **שיעור פתיחה - חיתוכי ירקות, קלייתם ובישולם.**  **נכין סלט שורשים, פוקאצ'ה עם טופינג אנטי פאסטי, סלטים חמים וקרים** | 10.10.23 | | **שיעור 2 - צירים, מרקים ותבשילים, טכניקות הסמכה שונות וטעמים.**  **נכין מרקים במרקמים שונים, אורז פרימוורה, שיפודי סלומון ברוטב טריאקי** | 17.10.23 | | **שיעור3 - צירים, מרקים ותבשילים, טכניקות הסמכה שונות וטעמים.**  **נכין מרקים במרקמים שונים, אורז פרימוורה, שיפודי סלומון ברוטב טריאקי** | 24.10.23 | | **שיעור 4 - דגים, פילוט דג, סוגי דגים שונים ומתכונים יצירתיים.** | 31.10.23 | | **שיעור5- עופות, קצבות בסיסית ומתכונים משודרגים**  **נכין פרגית ממולאית, עוף בנוסח וולינגטון, כנפיים הפוכות בקוקוס, מוסחאן מהמטבח הערבי** | 07.11.23 | | **שיעור 6 - בשרים , צורות טיפול והכנה**  **נלמד לעבוד עם אנטריקוט, נכין רוסטביף, מאפה סטייק בנוסח דיאבולו, המבורגר אמריקאי, סיניה מהמטבח הערבי** | 14.11.23 | | **שיעור 7 – הבישול האיטלקי והפסטה**  **נלמד להגכין בצק לפסטה טריה, פסטה צבעונית, פסטה מקמח מלא.**  **נשלים מנות ברטבים מהמטבח האיטלקי** | 21.11.23 | | **שיעור 8 - בישול יווני תורכי:**  **בורק טורקי, ממולאים בנוסח יווני, פרגית עם זיתים ופלפלים קלויים בסגנון יווני, פילאף בורגו ועדשים, סלט עלים ברוטב צ'רמולה, בקלאווה** | 28.11.23 | | **שיעור 4 – הבישול הדרום אמריקאי**  **אמפנדס, צ'ילי קון קרנה, אורז מקסיקני, פיג'ואדה, צ'ורוס ועוד** | 05.12.23 | | **שיעור 10 - סיכום . אמנות האירוח ופיוז'ן במטבח הישראלי,  טכניקות הגשה וקישוט, חלוקת תעודות** | 12.12.23 | | | עלות הקורס: 3,800 ש"ח עד 6 תשלומים.  \*  מוכר כקורס לגימלאים ע"י משטרת ישראל אגף אמ"ש/מדור פורשים וגימלאות. \* מוכר למורים בשנת שבתון ( 2 ש"ש).  \* לזכאים ניתן למימון ע"י ביטוח לאומי (אגף שיקום מקצועי). | |