

Κουζίνα & ποιότητα ζωής

ΕΠΙΣΗΜΩΣ... ΧΟΙΡΙΝΟ

Καιρός για βραστό

ΑΛΜΥΡΑ ΣΤΡΟΥΤΕΛ

Στα εστιατόρια
που τρών' τα
συνεργεία

ΓΙΟΡΤΙΝΑ
ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Οίνος ο ελληνικός

ΣΝΑΚ ΜΕ
ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ

Ζυμαρικά, τα υπέροχα



Πάρτε μέρος στα σεμινάρια μαγειρικής

από το **Κουζίνα**
& ποιότητα ζωής

& το



Συναντήσεις μαγειρικής πανδασίας με τη συνεργασία του περιοδικού «ΚΟΥΖΙΝΑ & ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΖΩΗΣ» και του Κέντρου Σεμιναρίων Μαγειρικής.

Για να μνηθείτε εσείς, οι αγαπημένες μας αναγνώστριες, στο μαγικό κόσμο της γεύσης... Για να γνωρίσετε βασικές αρχές της παραδοσιακής κουζίνας, αλλά και νέες ή κλασικές τεχνικές μαγειρικής, από καταξιωμένους σεφ... Για να ανακαλύψετε τα μυστικά της μαγειρικής, της ζαχαροπλαστικής και τους ευφάνταστους τρόπους για να παρουσιάσετε τα γλυκά και τα φαγητά σας...

Τα σεμινάρια ξεκίνησαν στις 15 Σεπτεμβρίου, διαρκούν τρεις ώρες περίπου και περιλαμβάνουν θεωρητική ανάλυση του προγραμματισμένου μενού και εκτέλεση των συνταγών, παρουσία των συμμετεχόντων. Τα μενού συμπεριλαμβάνουν τρία ή

τέσσερα πιάτα και μετά το σερβίρισμα του καθενός ακολουθεί γευστική δοκιμή. Τα εδέσματα είναι εμπνευσμένα από τη σύγχρονη δημιουργική κουζίνα, αλλά και από την παραδοσιακή.

Οι συνταγές βασίζονται σε φρέσκα ελληνικά προϊόντα και εμπλουτίζονται με δοκιμασμένα υλικά απ' όλο τον κόσμο. Κάθε συνταγή συνοδεύεται από δύο τουλάχιστον επιλογές ανάλογων κρασιών. Ερωτήσεις, σχόλια και παρατηρήσεις γίνονται ελεύθερα καθ' όλη τη διάρκεια του σεμιναρίου.

Τα τμήματα είναι ολιγομελή και δεν υπερβαίνουν τα 25 άτομα. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε, καθημερινά, στο τηλ.: 7773739 ή fax: 7773188.

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ





Πάρτε στα σεμινάρια από το *Kouzina* & ποιότητα ζωής

Συναντήσεις μαγειρικής πανδαισίας με τη συνεργασία του περιοδικού «ΚΟΥΖΙΝΑ & ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΖΩΗΣ» και του Κέντρου Σεμιναρίων Μαγειρικής.

Για να μνηθείτε εσείς, οι αγαπημένες μας αναγνώστριες, στο μαγικό κόσμο της γεύσης... Για να γνωρίσετε βασικές αρχές της παραδοσιακής κουζίνας, αλλά και νέες ή κλασικές τεχνικές μαγειρικής, από καταξιωμένους σεφ... Για να ανακαλύψετε τα μυστικά της μαγειρικής, της ζαχαροπλαστικής και τους ευφάνταστους τρόπους για να παρουσιάσετε τα γλυκά και τα φαγητά σας...

Τα σεμινάρια ξεκίνησαν στις 15 Σεπτεμβρίου, διαρκούν τρεις ώρες περίπου και περιλαμβάνουν θεωρητική ανάλυση του προγραμματισμένου μενού και εκτέλεση των συνταγών, παρουσία των συμμετεχόντων. Τα μενού συμπεριλαμβάνουν τρία ή

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ ΤΩΝ

μέρος α μαγειρικής

§^{το}

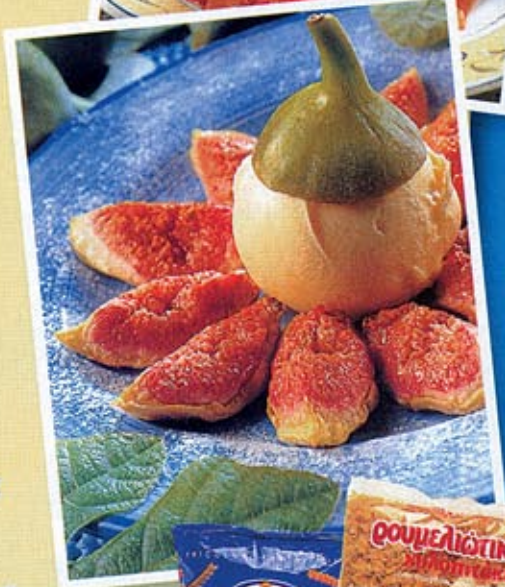
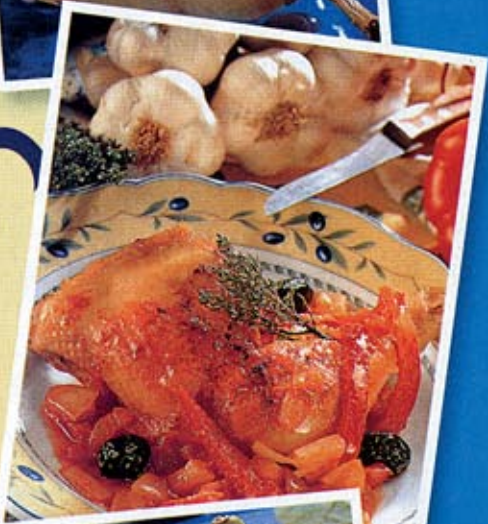


τέσσερα πιάτα και μετά το σερβίρισμα του καθενός ακολουθεί γευστική δοκιμή. Τα εδέσματα είναι εμπνευσμένα από τη σύγχρονη δημιουργική κουζίνα, αλλά και από την παραδοσιακή.

Οι συνταγές βασίζονται σε φρέσκα ελληνικά προϊόντα και εμπλουτίζονται με δοκιμασμένα υλικά απ' όλο τον κόσμο. Κάθε συνταγή συνοδεύεται από δύο τουλάχιστον επιλογές ανάλογων κρασιών. Ερωτήσεις, σχόλια και παρατηρήσεις γίνονται ελεύθερα καθ' όλη τη διάρκεια του σεμιναρίου.

Τα τμήματα είναι ολιγομελή και δεν υπερβαίνουν τα 25 άτομα. Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε, καθημερινά,

στο τηλ.: 7773739
ή fax: 7773188.



ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

