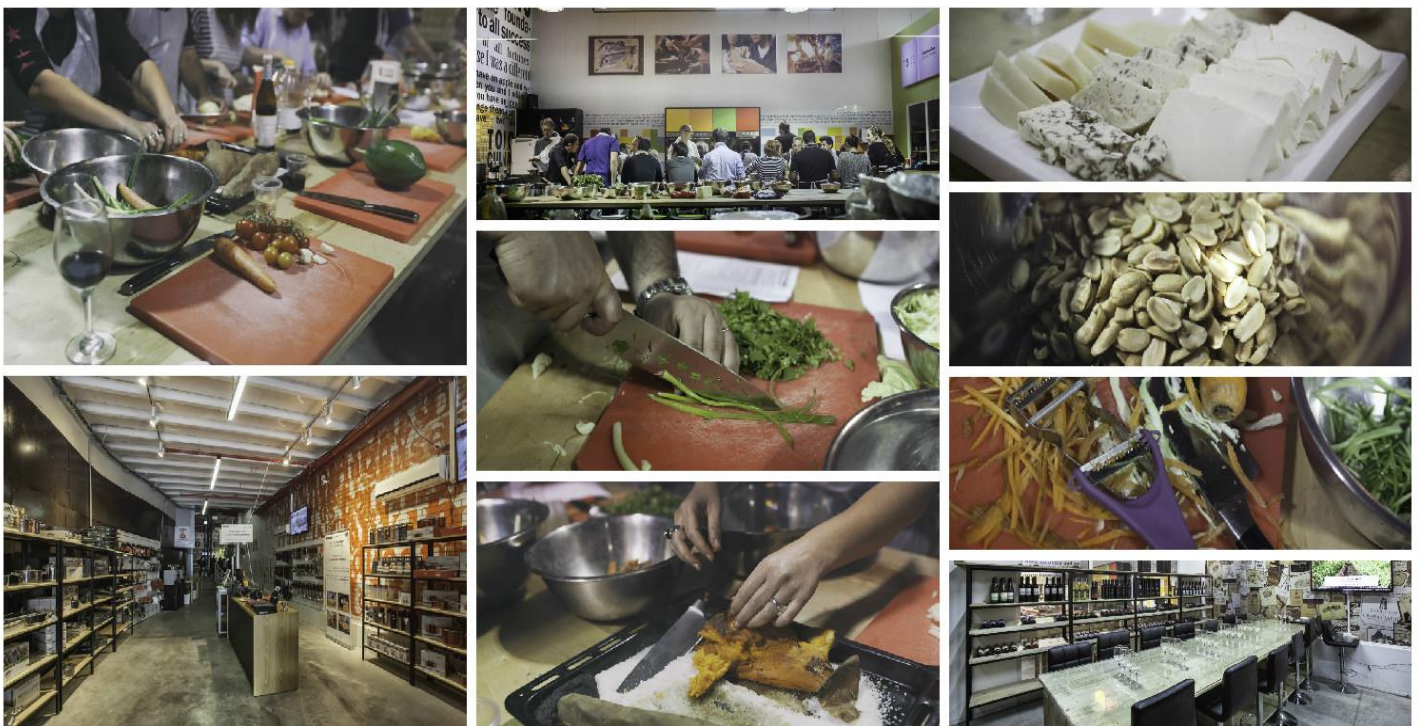


קורס בישול למתחילים - יסודות הבישול



קורס יסודות הבישול נועד להקנות לבוגריו כישורים ותחושת נוחות במטבח הביתי, ללמוד טכניקות בישול, צלייה, טיגון ואפייה שונות ולאפשר לכם **להרגיש בשלנים לכל דבר**. הקורס לא יהפוך אתכם לשפים, אך תרכשו כלים לעבוד ולהכין ארוחה שלמה ממגוון סגנונות מטבח וחומרי גלם.



קורס בישול למתחילים

הקורס בקצרה

הסטודיו לבישול מציע מגוון של סדנאות וקורסי בישול לקהל הרחב. הסטודיו שלנו נמצא ברחוב בן-אביגדור 19 בתל-אביב (קרוב לבית מעריב, רחוב המסגר וקניון עזריאלי). בסטודיו מתקיימות הן סדנאות חד-פעמיות (מדי ערב) והן קורסי בישול.

מבנה הקורס: 10 שיעורים בני 4 שעות, 40 שעות לכל הקורס בסך הכל, בהם נתחיל מהיסודות - היכרות עם ציוד המטבח, חומרי גלם, חיתוכים והתנסות בסיסית עם בישול ואפייה. נלמד להכין ארוחות בוקר, סלטים, מרקים וצירים, נכיר לעומק את עולם הבשר, העוף והדגים. נתעסק בהכנת קינוחים ומאפים מתוקים וכאלו שאינם מתוקים. אפילו נחוה את עולם הבישול האסיאתי - ובכלל זאת מנות סיניות, תאילנדיות וויטנאמיות.

הקורס מתקיים בקבוצות קטנות של עד 10-15 משתתפים, ובסוף כל שיעור (למעט שיעור הקינוחים) נזכה גם לארוחה עשירה וטעימה פרי עמלכם.

מחיר הקורס: **3,390 ₪ למשתתף** עבור 10 השיעורים. **6.5% הנחה** בהרשמה מוקדמת של עד 10 ימים מראש. כל משתתף בקורס מקבל סכין שף מקצועית של חברת Arcosteel והנחה בסך 20% ברכישת ציוד בחנות הסטודיו.

למי מיועד הקורס

קורס יסודות הבישול נועד להקנות לבוגריו כישורים ותחושת נוחות במטבח הביתי, ללמוד טכניקות בישול, צלייה, טיגון ואפייה שונות ולאפשר לכם **להרגיש בשלנים לכל דבר**.

הקורס לא יהפוך אתכם לשפים, אך תרכשו כלים לעבוד ולהכין ארוחה שלמה ממגוון סגנונות מטבח וחומרי גלם. אם בא לכם להרגיש שליטה בעולם הקולינריה אך אין לכם צורך להפוך אותו למקצוע - זהו הקורס עבורכם.

צוות הסטודיו



מבנה הקורס

שיעור 1 - חיתוכים והיכרות עם המטבח



נלמד לעבוד עם סכינים ונתרגל חיתוך של חומרי גלם רבים, ונכיר את המכשירים השונים שנמצאים במטבח: תנורים, מיקסרים, מחבתות, סירים וכלי עזר נוספים.

בשיעור גם נכיר מגוון של חומרי גלם ונתרגל הכנה של מנות שונות על בסיס תרגילי החיתוך. נלמד את כל השלבים בהכנת מנה/ארוחה לפי סדר זמן בצורה מיטבית.

כבר השיעור הראשון יכלול גם התנסות מעשית בהכנת מנות מגוונות, כגון פוקצ'ה, אנטיפסטי ירקות, סאטה נודלס ירקות וטופו, נתח סלמון מאודה, ובצק פילו אגסים ביין לבן ואגוזי מלך

שיעור 2 - ארוחות בוקר



נכיר סוגי חביתות שונים, הכנה והגשת ביצים בצורות שונות, רטבים חמים, מאפים, ממרחים, פנקייקים וסלטי בוקר מגוונים.

השיעור יתמקד בעולם הבוקר וכיצד להכין מנות מוכרות וגם מקוריות יותר.

בשיעור נכיר ונעבד מגוון רחב של גבינות וירקות לטובת הכנת מנות שמתאימות לבוקר ובראנץ'.

שיעור 3 - קונדיטוריה וקינוחים



שיעור היכרות עם עולם הקונדיטוריה. נכין קינוחים טעימים ומתוקים על בסיס שוקולד, גבינות, שמנת, פירות ועוד. שיעור קליל וכיפי שיהפוך את חוויית הכנת המנות האחרונות למהנה ופשוטה.



שיעור 4 - מרקים וצירים

נלמד להכין מרקים פשוטים ומורכבים - בצל, ירקות, חלב קוקוס, וכן מרקים בשריים.

נכיר את המושג "ציר" ואת חשיבות השימוש בו עבור מנות רבות. עולם המרקים הוא גדול ועשיר, ונוגע בחומרי גלם רבים. אנו נלמד ונכין בשיעור: מרק קר/גספצ'ו, מרק ירקות שורש, מרק פטריות, מרק עוף, מרק בקר ועוד.



שיעור 5 - בשרים וכבש

נלמד על נתחים עיקריים של בקר וכבש. נעבוד על חיתוך והכנת הנתחים. נשתמש במגוון שיטות בישול, טיגון, צלייה ואפייה. נכין מרינדות, רטבים, תיבולים ונרכיב מנות המתבססות על בשר ועוף.

שיעור 6 - עופות



נקבל הסבר על חלקי העוף השונים, את שיטות העבודה, הפירוק והחיתוך. נכין מנות ביתיות כגון שניצל ועוף בתנור, וכן מנות מסוגנות ומיוחדות.

שיעור 7 - דגים



נכיר את הדגים העיקריים המקובלים בארץ ובאגן הים התיכון.

ננקה ונפלט דגים שלמים, ונכין מגוון מנות המבוססות על דגים, כולל בישול, צלייה, טיגון ואפייה. נכין גם שלל רטבים ותוספות.

שיעור 8 - פסטה ואורז



נכין פסטה, ניוקי, לזניה ורביולי בעבודת יד עם מכונות פסטה, ונדע להבחין בין סוגי הפסטות השונים. נלמד לבשל סוגים שונים של אורז, כולל ריזוטו. נכין רטבים מתאימים - פרימוורה, בולונז, עגבניות, שמנת, פסטו וכו'.

שיעור 9 - אפייה



נלמד את שיטות העבודה והאפייה של בצק שמרים ובצק פריך, ונכין מאפים שונים - מתוקים ומלוחים, תוך היכרות עם טכניקות שונות המייחדות את עולם האפייה.

שיעור 10 - המטבח האסיאתי



נכין שלל מנות מהמטבח הסיני, הויטנאמי והתאילנדי כגון לחמניות באו, פד תאי, ספרינג רול ועוד, ונכיר את חומרי הגלם המיוחדים האופייניים לחלק זה של העולם.



שאלות נפוצות

היכן ממוקם הסטודיו

כתובתנו היא ברחוב בן-אביגדור 19, בשכונת מונטיפיורי בתל-אביב. הסטודיו קרוב (כ-700 מטרים) לקניון עזריאלי ותחנת רכבת השלום, לשדרות יהודית ולצומת מעריב.

מהי רמת הכשרות של הקורס

הסטודיו בעל תעודת כשרות והשגחה מטעם רבנות תל-אביב, ובעל מערכות כלים מופרדות לשיעורים החלביים והבשריים. מטבע הדבר, כל חומרי הגלם הם כשרים ובכל שיעור יותאמו לכשרות השיעור (חלבי או בשרי).

מהו משך כל שיעור

אורך כל שיעור בקורס הוא 4 שעות, וסך 10 השיעורים בקורס כוללים 40 שעות של תרגול והתנסות מעשית ובכלל זאת הכנה של עשרות סוגי מנות שונים.

מהם תנאי התשלום והביטול

עם ההרשמה לקורס, שוריין עבורכם מקום למועד שבחרתם. עד 14 ימים לפני פתיחת הקורס קיימת אפשרות לבטל את ההרשמה ללא דמי ביטול כלשהם. בביטול הרשמה פחות מ-14 ימים לפני תחילת הקורס, ישנם דמי ביטול בסך 60% מעלות הקורס. ביטול הרשמה לאחר תחילת הקורס יגרור תשלום מלא על השיעורים בהם השתתפתם ותשלום 75% מהשיעורים האחרים.

על מנת להירשם לקורס עליכם להסדיר תשלום או להשאיר פרטי אשראי כביטחון להרשמה. את עלות הקורס ניתן לחלק לעד 6 תשלומים שווים ללא ריבית.

מה קורה אם פספסתי שיעור בקורס

קורס הבישול למתחילים נפתח אחת לחודש עד חודש וחצי. שיעור שפספסתם תוכלו להשלים במחזורי הקורס הבאים, בכפוף למקום פנוי (עד 2 משתתפים יכולים להצטרף כהשלמה בכל שיעור).



לפרטים נוספים וליצירת קשר:

מייל: info@cookingstudio.co.il

טלפון: 073-741-5633

פקס: 077-444-8390

אתר אינטרנט: <http://www.cookingstudio.co.il>

דף פייסבוק: <https://www.facebook.com/cookingstudiotelaviv>