

Yayın Adı Time Out İstanbul
Referans No 34168528
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.12.2013
Etki Tarafsız
STxCM 150,28

Küpür Sayfa 6
Tiraj 20000
Sayfa 85

Yeme-İçme

Diğer

Doors Akademi

Mutfak atölyeleri için bir diğer adres Doors Akademi. Konuk şeflerin katılımıyla gerçekleşen profesyonel meslek eğitim programlarının yanı sıra amatörler için gündüz, akşam ve hafta sonu, başlangıç ve ileri seviyede programlar düzenleniyor Doors Akademi'de. İtalyan mutfağından yerel Türk mutfağına, Uzak Doğu'dan Orta Doğu'ya, diyet menülerinden ekmek eğitimlerine, kişi ve gruplara özel eğitimlerden amatör bar eğitimlerine pek çok alternatif mevcut. Bu ay Doors Akademi'de 11 Aralık'ta gerçekleşen **Akdeniz Lezzetleri** atölyesine katılıp balık hazırlamanın tüm inceliklerini öğrenebilir, 12 Aralık'ta ise **Bella Italia!** programında İtalyan mutfağına klasik ve yeni reçetelerle doyabilirsiniz. **Şişli. Ayrıntılı bilgi, eğitim programları hakkında detaylar için www.doorsakademi.com.tr**

Vanilya Pasta Evi

Marmara Üniversitesi'nde Güzel Sanatlar okumuş Nermi Ergüven. Bir yıldır ise haftanın her günü Vanilya Pasta Evi'nde atölyeler düzenliyor. Temel pastacılık dersleri, cupcake, popcake, tasarım pastalar, çay kurabiyeleri, şeker hamuru kurabiye ve figürleri, çikolata yapımı derslerinin verildiği atölyelere beş kişilik gruplar halinde katılmak mümkün. Dilerseniz kişiye özel ders alma imkânınız da var. Derslerin hangi gün ve saatlerde gerçekleşeceğine, hafta başında isteğe bağlı olarak karar veriliyor. Ücretler dersin içeriğine göre değişiyor. Bilgi edinmek için arayın. (0216) 345 91 41, vanilya@vanilya.com.tr



Escoffier Online'ın dünyanın 20 farklı ülkesinde öğrencileri bulunduğunu da ekleyelim.
www.escoffieronline.com

Koç Üniversitesi Cool-Cook Mutfak Atölyesi

Cool-Cook Mutfak Atölyesi, her ikisi de şehrin beş yıldızlı otellerinde deneyim kazanmış şefler Burcu Pinto ve Burçak Öngör tarafından veriliyor. Türk mutfağından dünya mutfaklarına uzanan geniş bir içeriğe sahip Cool-Cook Mutfak Atölyesi. Salı günleri 18.30-21.00 saatleri arasında gerçekleşen atölyeler iki buçuk saat sürüyor ve Koç Üniversitesi'nin Rumeli Feneri Kampüsü'nde gerçekleşiyor. Kurs takvimine göz atmak için web sitesine bir tık atın. Bu ayın programında **Ermeni & Rum Mezeleri** (3 Aralık), **Et Çeşitleri** (10 Aralık), **İtalyan Mutfağı** (17 Aralık), **Meksika Mutfağı** (24 Aralık) var. Başvurunuzu site üzerinden yapabiliyorsunuz.
coolcook.ku.edu.tr, (0212) 338 12 64

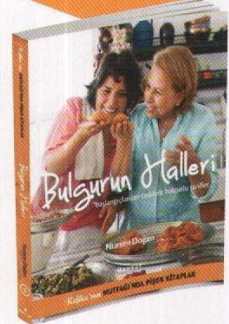
Chocolate Academy

Çikolata ve kakao üreticisi Barry Callebaut, Türkiye'deki ilk CHOCOLATE ACADEMY™'yi açtı. Şirket bünyesine dahil, dünya çapındaki 16. CHOCOLATE ACADEMY™ olma özelliği taşıyor burası. Çikolataların, HORECA sektöründen şefleri, pastacıları ve çikolata ile ilgilenen tüm uzmanları çok geniş bir workshop programı ve demo hizmeti bekliyor CHOCOLATE ACADEMY™'de. 250 metrekarelik bir alana yayılan CHOCOLATE ACADEMY™'nin Teknik Danışmanı ve Müdürü olan Marc Pauquet "Başlangıç seviyesinden ileri seviye deneyimli şeflere kadar herkes bizde bir şeyler bulacaktır." diyor. Sizin de ağzınız sulandıysa, workshop'lar ve şefler hakkında bilgi edinmek için web sitesine derhal bir tık atın.
www.chocolate-academy.com

Alancha'nın MSA çıkartması

MSA'nın restoranı Okulun Mutfağı'na 2-8 Aralık tarihlerinde mutlaka yolunuzu düşümelisiniz zira restoranın Ege'den kaçmayacak bir konluğu var: Alancha. Bu yıl Alaçatı'da açılan Alancha, tamamen yerel ürünler kullanarak Anadolu kültürünü natüralizm akımıyla birleştiriyor. Hedefleri, şef Kemal Demirasal liderliğinde dünyanın ilk 50 restoranı arasına girmek. Kemal Demirasal yönetimindeki ekip, MSA'nın mutfağında alıyor soluğu ve 2-8 Aralık haftası boyunca hafta içi her gün öğle yemeği servisi veriyor. Cuma-cumartesi günleri akşam yemeği servisi de var. Menü, Alaçatı'dan taze gelen yerel sebze, meyve ve bitkilerle İstanbul ve çevresindeki ormanlardan toplanan mevsimsel ürünlerleleştirilmesinden oluşuyor. **Ayrıntılı bilgi msa.com.tr'de.**

MUTFAK MERAKLILARINA KAYNAK



YENİ BİR KİTAP

Bulgurun Halleri, Boyut Yayınları
Yazdığı kitaplar, yaptığı televizyon programları, sınır tanımadan ve değer vererek paylaştığı Türk kültürüne ait tarifler ve yarattığı mucize lezzetler ile **Refika Birgül**'ün biz dahil hayranı çok. Birgül'ün Kuzguncuk'ta ikamet ettiği Simotas Binası'ndaki mutfağından artık kitaplar da çıkıyor. 'Refika'nın Mutfağı'nda Pişen Kitaplar' serisinin ilk kitabı **Nursen Doğan** imzalı **'Bulgurun Halleri'** oldu. **Nursen Doğan**'ın köftesinden pilavına, dolmasından tatlısına kadar ana malzemesi bulgur olan 110 adet tarifini içeren kitabı için her bir tarif Refika'nın Mutfağı'nda pişti. Size de kendi mutfağınızda pişirip yemek düşüyor.



VEİDEOLU TARİFLER Video Meals

Instagram'ı ilginç tarifler öğrenmek için de kullanabileceğiniz bir platform haline getiren Video Meals'ı takibe alın. Kısa videoları izleyerek adım adım uygulayabileceğiniz sağlıklı ve pratik reçeteler paylaşıyorlar. videomealsonline.com'dan da video tarif arşivine ulaşabilirsiniz.