



AKMI gastronomy festival

join|taste|create



Σάββατο | Κυριακή | 01-02 | Απριλίου | 17

Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI gastronomy festival

join|taste|create

Σάββατο
01 | Απριλίου | 17

AKMH
Ο ΗΓΕΤΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ελεύθερη Είσοδος

(Απαραίτητη η επίδειξη της πρόσκλησης)

Πληροφορίες: κ Χριστοδούλου, 4^{ος} | κ Παναγιωτίδης, 3^{ος}
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200



Γεύσεις της Μεσογειακής Κουζίνας

Εισηγητές: Άγγελος Αγγελούδης - Βασίλης Θεοδωρίδης

ώρες: 9.30-11.00



Prime κοπές κρέατος - Από το Τουρνεντό στο Rib Eye

Εισηγητές: Ηρακλής Ασπρίδης - Αθανάσιος Γκόσης

ώρες: 11.30-13.00



Γαστρονομικές διαδρομές της Κεντρικής Μακεδονίας

Εισηγητές: Εμμανουήλ Ιωαννίδης - Ευριπίδης Τζινόπουλος

ώρες: 15.00-16.30



Ελληνική δημιουργική μαγειρική και ζαχαροπλαστική

Εισηγητές: Παναγιώτης Νικολαΐδης - Αντώνης Θεοδωράκης

ώρες: 17.00-18.30

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI gastronomy festival

join|taste|create

Κυριακή
02|Απριλίου | 17

AKMH
Ο ΗΓΕΤΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ελεύθερη Είσοδος

(Απαραίτητη η επίδειξη της πρόσκλησης)

Πληροφορίες: κ Χριστοδούλου, 4^{ος} | κ Παναγιωτίδης, 3^{ος}
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200



Snacks & Branches

Εισηγητές: Θανάσης Χατζής - Στέλιος Ιωαννίδης

ώρες: 9.30-11.00



Μοντέρνο Γαλλικό μενου εστιατορίου

Εισηγητές: Κυριάκος Πηλιγκός - Ηλίας Γκογκάκος

ώρες: 12.00-13.30



Ο Χρυσός της θάλασσας στο πιάτο μας Ψάρια και θαλασσινά

Εισηγητές: Δημήτρης Σταφυλίδης - Ευριπίδης Τζινόπουλος

ώρες: 14.30-16.00



Η Παραδοσιακή Ελληνική κουζίνα στο σήμερα

Εισηγητές: Γιάννης Μπαχάρης - Χαρούλα Κεραμέα

ώρες: 17.00-18.30

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI
gastronomy
festival

join|taste|create

Η κουζίνα του **Fine Dining**

Workshop το οποίο στοχεύει στην εκμάθηση
τεχνικών και μυστικών της Fine Dining κουζίνας

Εισηγητής:
Θεοδόσης Καλλιοντζής

Σάββατο | Κυριακή | 01-02 | Απριλίου | 17
ώρες: 15.00-19.00 | ΑΙΘ: Γ3



Πληροφορίες: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης | 1^{ος} όροφος
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI
gastronomy
festival

join|taste|create

Ψάρια και θαλασσινά Γεύσεις και μυστικά

Workshop στο οποίο θα παρουσιαστούν και θα αναπτυχθούν τεχνικές και πιάτα ψαριών και θαλασσινών σε συνδυασμό με τοπικά προϊόντα

Εισηγητής:
Ιωάννης Παναγιωτίδης

Σάββατο | 01 | Απριλίου | 17
ώρες: 10.00-14.00 | ΑΙΘ: Γ3



Πληροφορίες: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης | 1^{ος} όροφος
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI
gastronomy
festival

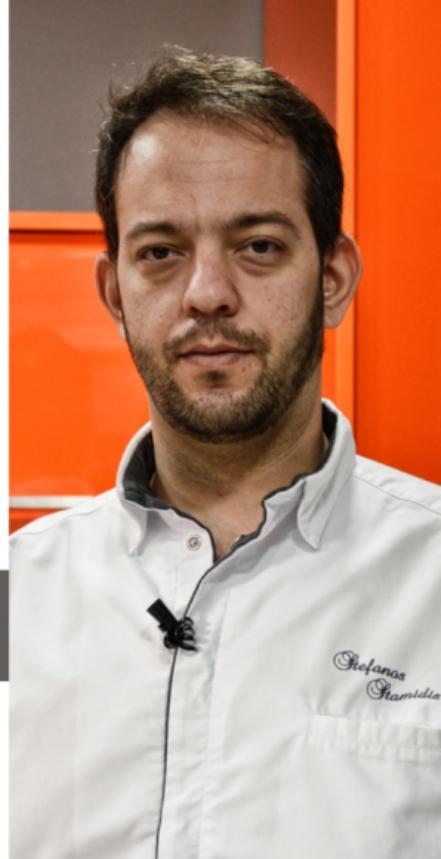
join|taste|create

Μοντέρνες Τεχνικές σε Menu Degustation

Workshop πάνω σε μοντέρνες τεχνικές
(sous vide / rotovar / thermomix / υγρό άζωτο)
για τη δημιουργία ενός Menu Degustation

Εισηγητής:
Στέφανος Σταμιδής

Σάββατο | Κυριακή | 01-02 | Απριλίου | 17
ώρες: 15.00-19.00 | ΑΙΘ: Δ4



Πληροφορίες: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης | 1^{ος} όροφος
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI
gastronomy
festival

join|taste|create

Οι Βασικές αρχές και ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΟΥ **Sushi**

Workshop στο οποίο θα παρουσιαστούν οι βασικές αρχές που οδηγούν στη δημιουργία ορθών και επιτυχημένων πιάτων Sushi

Εισηγητής:
Δημήτρης Τσανανάς

Σάββατο | 01 | Απριλίου | 17
ώρες: 10.00-14.00 | ΑΙΘ: Δ4



Πληροφορίες: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης | 1^{ος} όροφος
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές





AKMI
gastronomy
festival

join|taste|create

Σεμινάριο καραμέλας

Workshop με θέμα την καραμέλα το οποίο εστιάζει και στις τρεις μεθόδους επεξεργασίας της καραμέλας (φουσητή, τραβηχτή και χυτή)

Εισηγητής:
Ιωάννης Χατζηπαύλου

Σάββατο | Κυριακή | 01-02 | Απριλίου | 17
ώρες: 10.00-14.00 | ΑΙΘ: Δ1



Πληροφορίες: Σύμβουλοι Εκπαίδευσης | 1^{ος} όροφος
Τσιμισκή 14, Θεσσαλονίκη | Τηλ.: 2310 260200

Μέγας Χορηγός



Χορηγοί



Υποστηρικτές

