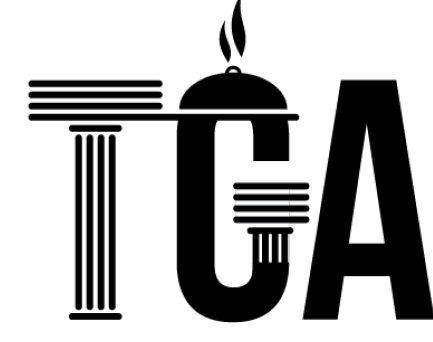




# BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ



THERMOPOLIUM  
GASTRONOMİ  
AKADEMİSİ

## TGA Eylül Kursları



Tasarım: Banu Erşanlı



**TGA Hobi  
Ekmekçilik Eğitimi  
1 Hafta**

**TGA Hobi  
Pastacılık Eğitimi  
1 Hafta**

**TGA Hobi  
Pastacılık Eğitimi  
1 Hafta**

**TGA Hobi  
Ekmekçilik Eğitimi  
1 Hafta**

Sofralarımızın vazgeçilmezi olan ekmeğin hikayesini şef **Selin Bora** ile öğrenip evde yapmaya ne dersiniz?

**Menü**

**1. Gün**

- Ekmeğe giriş
- Beyaz Ekmek Topları (kuru domatesli, zeytinli, çeşitli baharatlı, vs.)
- Sodalı Ekmek (geleneksel İrlanda ekmeği)

**2. Gün**

- Kepekli Ekmek
- İtalyan Focaccia Ekmek Yapımı (Focaccia)
- Fransız Brioche Ekmek Yapımı (Brioche hamurunun hazırlanması)

**3. Gün**

- Brioche Yapımı (Brioche A Tete, Cevizli, Çikolatalı Craquelin)
- Grissini (baharatlı, peynirli)
- Kugelhopf (DEMO-Sadece chef yapacak) (içi romlu üzümlü, dışı bademli ve şekerli)

**11-12-13.09.2017**

**18.30-21.30**

**9 saat**

**500 TL (KDV Hariç)**

Kontenjan: 10 kişi

Pasta yapım tekniklerini öğrenebileceğiniz ve evde hazırlayabileceğiniz tatlı çeşitleri ile şef **Begüm Coşkan** sizlerle.

**Menü**

**1. Gün: Temel Kremalar ve Kremalı Tatlılar**

- Creme Brulee
- Creme Caramel
- Creme Patissiere
- Meringue

**2. Gün: Dünya Mutfağı Tatlıları**

- Fransa-Sufle (Les Souffle)
- İtalya-Tiramisu (Tiramisu)

**3. Gün: Temel Pandispanya ve Pasta Yapım Teknikleri**

- Pandispanya Yapımı
- Pasta Yapım Teknikleri
- Frasier Pasta Yapımı

**18-19-20.09.2017**

**10.00-13.00**

**9 saat**

**500 TL (KDV Hariç)**

Kontenjan: 10 kişi

Pasta yapım tekniklerini öğrenebileceğiniz ve evde hazırlayabileceğiniz tatlı çeşitleri ile şef **Begüm Coşkan** sizlerle.

**Menü**

**1. Gün: Temel Kremalar ve Kremalı Tatlılar**

- Creme Brulee
- Creme Caramel
- Creme Patissiere
- Meringue

**2. Gün: Dünya Mutfağı Tatlıları**

- Fransa-Sufle (Les Souffle)
- İtalya-Tiramisu (Tiramisu)

**3. Gün: Temel Pandispanya ve Pasta Yapım Teknikleri**

- Pandispanya Yapımı
- Pasta Yapım Teknikleri
- Frasier Pasta Yapımı

**18-19-20.09.2017**

**18.30-21.30**

**9 saat**

**500 TL (KDV Hariç)**

Kontenjan: 10 kişi

Sofralarımızın vazgeçilmezi olan ekmeğin hikayesini şef **Selin Bora** ile öğrenip evde yapmaya ne dersiniz?

**Menü**

**1. Gün**

- Ekmeğe giriş
- Beyaz Ekmek Topları (kuru domatesli, zeytinli, çeşitli baharatlı, vs.)
- Sodalı Ekmek (geleneksel İrlanda ekmeği)

**2. Gün**

- Kepekli Ekmek
- İtalyan Focaccia Ekmek Yapımı (Focaccia)
- Fransız Brioche Ekmek Yapımı (Brioche hamurunun hazırlanması)

**3. Gün**

- Brioche Yapımı (Brioche A Tete, Cevizli, Çikolatalı Craquelin)
- Grissini (baharatlı, peynirli)
- Kugelhopf (DEMO-Sadece chef yapacak) (içi romlu üzümlü, dışı bademli ve şekerli)

**20-21-22.09.2017**

**10.00-13.00**

**9 saat**

**500 TL (KDV Hariç)**

Kontenjan: 10 kişi

**Şube Adı:** Denizbank Başkent Kurumsal Şubesi **Banka Hesap No:** 793 910 - 364  
**IBAN:** TR 97 0013 4000 0007 9691 0001 16 (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)  
İndirimli fiyatlarımız için [baskent-tga.com](http://baskent-tga.com) adresini ziyaret ediniz.

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsorlar



İşbirliklerimiz



Tasarım: Arş. Gör. Banu Erşanlı

**0312 246 67 29**  
[bedam.baskent.edu.tr](http://bedam.baskent.edu.tr)  
[bedam@baskent.edu.tr](mailto:bedam@baskent.edu.tr)

**BEDAM**  
Eğitim ve Danışmanlık  
Hizmetleri Merkezi