



# BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ



THERMOPOLIUM  
GASTRONOMİ  
AKADEMİSİ

## TGA Ekim Kursları



### Ekmek Eğitimi

### Türk Mutfağı

### Dünya Ekmekleri - I

### Tart Günü

### Ev Yapımı Taze Makarna

### Dünya Ekmekleri - II

### Uzakdoğu Stirfry Kursu

### Şeker Hamuru Modelleme

**05.10.2017**  
**18.30-21.30**  
**100 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**10.10.2017**  
**18.30-21.30**  
**150 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**12.10.2017**  
**18.30-21.30**  
**130 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**14.10.2017**  
**10.30-13.30**  
**170 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**17.10.2017**  
**18.30-21.30**  
**150 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**19.10.2017**  
**18.30-21.30**  
**150 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**26.10.2017**  
**18.30-21.30**  
**180 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 10 kişi

**28.10.2017**  
**10.00-17.00**  
**300 TL (KDV Hariç)**  
Kontenjan: 7 kişi

Sofralarımızın vazgeçilmez olan ekmeğin hikayesini öğrenip evde yapmaya ne dersiniz? Ekmeğe giriş yaptığımız bu kursta çok basit malzemeler kullanarak lezzetli ekmeğin İrlanda'nın geleneksel Sodalı Ekmeğini yapmayı **Şef Selin Bora** ile öğreneceğiz.

**Menü:**  
• Beyaz Ekmek Topları  
• Sodalı Ekmek

Türk mutfağının ustalığını binlerce yılın mirasıyla, dünyayı hayran bırakacak lezzetlere sahibiz. Saraylara layık özel çorbaları, etin unutulmaz lezzeti ve damak şenlendiren tatlısını **Şef Asuman Kerkez** ile öğreneceğiz.

**Menü:**  
• Çeşmi Nigar Çorbası  
• Ayvalı Et  
• Keşkülü Fukara

Dünyaca ünlü ekmeğin çeşitlerini **Şef Selin Bora** ile öğrenip sofralarınızda eşsiz yemeklerinizle birlikte tatmaya hazır olun.

**Menü:**  
• Focaccia (Aromalı, Kuru Domates, Zeytinli)  
• Ciabatta (Zeytinyağlı Fransız ekmeği)

Tatlısıyla tuzlusuyla vazgeçilmez tatlılardan biri olan tartın püf noktasının hamurunda olduğunu biliyor muydunuz? **Şef Selin Bora** ile tart yapmanın inceliklerini öğreneceğiniz bir kurs sizleri bekliyor.

**Menü:**  
• Peynirli Mantarlı Kış  
• Kremalı Meyveli Tart  
• Elmalı Tart

**Şef Özlem Helvacıoğlu** ile makarna hamuru hazırlamanın inceliklerini öğrenip kendi ellerinizle hazırladığınız taze makarnayı pişirip yine kendi hazırladığınız sos eşliğinde tatmak ister misiniz?

**Menü:**  
• Tavuklu krema soslu Fettucini  
• Yeşil irmik tatlısı

Dünyaca ünlü ekmeğin çeşitlerini **Şef Selin Bora** ile öğrenip sofralarınızda eşsiz yemeklerinizle birlikte tatmaya hazır olun.

**Menü:**  
• Zeytinli Fougasse (Zeytinli Fransız Ekmeği)  
• Challah (Süt, Yumurta ve Tereyağlı Kahvaltılık Ekmeği)

**Şef Gamze Ege** ile Pratik bir menü ile Uzak Doğu lezzetleri mutfağınızda! Tavuklu mısırlı çorba, sebze börek ve çeşitli Uzak Doğu sosları eşliğinde wokta pişirilmiş sebze et sotesiyle evde tekrarlanması kolay tariflerle stir-fry tekniğinizi geliştirin.

**Menü:**  
• Spring Rolls  
• Tavuklu Mısırlı Çorba  
• Stir-Fried Beef +Pilav

**Şef Betül Doğan** ile başlangıç seviye figür eğitiminde Cedric ve Lulu ile şeker hamuru renklendirme, figür oluşturma ve birleştirme tekniklerini öğreneceğiniz bir kurs sizleri bekliyor.

**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



**0312 246 67 29** **0312 246 68 39-38** [baskent-tga.com](http://baskent-tga.com) [info@baskent-tga.com](mailto:info@baskent-tga.com)

**BEDAM** Eğitim ve Danışmanlık Hizmetleri Merkezi