



BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

Timar
Türk Mutfak Kültürü
Araştırma ve Uygulama Merkezi

TGA

THERMOPOLIUM
GASTRONOMİ
AKADEMİSİ

TGA Aralık Kursları



**Şeker Hamuru
Modelleme**



Çerkez Lezzetleri



Zeytinyağlılar



Yılbaşı Ekmeği

Şef **Tuğba Yener** ile sizi şeker hamurunun sihirli dünyasında bir yolculuğa davet ediyoruz. Gelin, bu sevimli figürü birlikte yapalım.

Şef **Özlem Helvacıoğlu** ile doğal ve katkısız, el yapımı Türk mutfağı lezzetleri ile temel mutfak eğitimi alırken Çerkez mutfağı ile tanışıp yapım aşamalarını bütün incelikleriyle öğrenmeye ne dersiniz

Menü

- Kürze (Çerkez Mantısı)
- Soslu Fincan Kek
- Zeytin Salatası

Şef **Bülent Erdoğan** ile sıcak ya da soğuk, her hali birbirinden lezzetli zeytinyağlı yemekleri birlikte yapıp tadacağımız hafif mi hafif bir menü sizleri bekliyor.

Menü

- Zeytinyağlı Biber Dolması
- Portakallı Kereviz
- Kabak ve Patlıcanlı Papucaki

Şef **Şef Mine Ataman** ile yeni yıl coşkusu mis gibi ekme kokularıyla evlerimizde.

Menü

- Panettone Ekmeği
- Aşkın, sabrın, umudun ve yeni yıl mühteşem bir İtalyan ekmeği
- Brioche Ekmeği
- Şık sofraların vazgeçilmezi, klasik bir Fransız ekmeği, çöreği

09.12.2017
10.00-14.00
200 TL
Kontenjan: 8 kişi

13.12.2017
18.30-21.30
100 TL
Kontenjan: 10 kişi

21.12.2017
18.30-21.30
130 TL
Kontenjan: 10 kişi

26.12.2017
18.30-21.30
110 TL
Kontenjan: 10 kişi

Ödeme Seçenekleri: EFT/Havale

Şube Adı: Denizbank Başkent Kurumsal Şubesi Banka Hesap No: 796910-450
IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0013 60 (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsorlar



İşbirliklerimiz



0312 246 68 38-39
baskent-tga.com
info@baskent-tga.com

TGA
Thermopolium Gastronomi Akademisi