



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

Timar
Türk Mutfak Kültürü
Akademi ve Uygulama Merkezi

TGA

Thermopolium
Gastronomi
Akademisi



AMATÖR AŞÇININ SEYAHATNAMESİ

Amatör Aşçının Seyahatnamesi eğitimi ile Türk mutfağı, dünya mutfağı ve et pişirme teknikleri gibi konularda bilgi sahibi olurken lezzetli menülerin yapımını Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi **Şef Servet Güney** eşliğinde öğrenebileceksiniz. Eğitim alanlarımız pandemi şartlarına uygun olup, sosyal mesafenin korunacağı, gerekli hijyen şartlarını sağlamaktadır. 4 haftalık eğitimin sonunda **Başkent Üniversitesi Katılım Belgesi** sahibi olabilirsiniz.

AMATÖR AŞÇILIK EĞİTİMİ DERS PROGRAMI + MENÜ

- 1. Gün Çin Mutfağı:** • Dim Sum • Çin Böreği • Tavuk Satay • Buharda Ekmek
- 2. Gün Hint Mutfağı:** • Soğanlı Bhajjs • Dal • Tavuk Tandoori • Chapati
- 3. Gün Mezeler:** • Mutebbel • Hums Lokması • Ege Karması • Harissa • Buttermilk Biscuit • Kuru Domatesli Tapenade (Demo)
- 4. Gün Meksika Mutfağı:** • Empanada • Enchiladas • Tavuklu Taquitos • Beyaz Tortilla
- 5. Gün Ekmek Üstü Lezzetler:** • French Toast • Bocado (3 Çeşit) • Bruchetta (3 Çeşit) • Brioche (Demo)
- 6. Gün Türk Mutfağı:** • Edirne Tava Ciğeri • Gaziantep Usulü Ciğer Kavurma • Domates Soslu İşkembe • Tirmak Pide • Yörgemeç (Demo)
- 7. Gün Et Pişirme Teknikleri:** • Kuzu Fırın Tandır • Alabalık Meuniere ve Kapatılı Patates Ezmesi • Kırmızı Tavuk Kebabi ve Sade Pilav • Bazlama • Pot Au Feu (Demo)
- 8. Gün Pizza:** • Margarita • Vegetaryen • Robespierre

İLETİŞİM

Güliz Karabiyik : gulizkarabiyik@baskent.edu.tr / (312) 246 68 39

Selim Delil : selimdelil@baskent.edu.tr / (312) 246 68 39

Ebru Vural : mevural@baskent.edu.tr / (312) 246 68 38

EĞİTİM TAKVİMİ

Eğitim Süresi : 04 Eylül 2021 - 26 Eylül 2021
(Pandemi kısıtlamalarına göre eğitim tarihi güncellenebilecektir.)

Eğitim Günleri : Cumartesi - Pazar

Eğitim Saatleri : 09:00 - 13:00
(Haftada 4 Saat, Toplam 32 Saat)

Eğitim Ücreti : 2600 TL (KDV Dahildir)

BİLGİLER

• Ulaşım için servis imkanı

• Adres: Başkent Üniversitesi, Bağlıca Kampüsü, Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km. Etimesgut/ ANKARA

Ödeme Seçenekleri: Kredi Kartı/EFT/Havale • Kredi Kartına 9 aya kadar taksit imkanı sunulmaktadır.

Banka Adı: Denizbank • **Şube Kodu:** 3010 • **Banka Hesap No:** 796910-450

IBAN: TR71 0013 4000 0007 9691 0013 60 (Açıklama olarak katılımcının ve kursun adı yazılmalıdır)

Başkent personeli ile birinci derece yakınları, öğrenci ve Mezunlar Derneği Üyelerine %15, Mezun Kart sahiplerine %10 indirim uygulanmaktadır.

Elmas Sponsor

arisco
ÇÖZÜM

EME
EKSPRES
MUTFAK

arkhé

TRILYE
DESİGN

KAPP
GÜRAL PORSELEN

Platin Sponsorlar

Bronz Sponsor

Etimesgut
Turizm
Seyahat ve Organizasyon

OVA UN

açkar

TGA

İletişim
Tasarımı
Bölümü

IMPLAST
Çikolata Kalıpları

İşbirliklerimiz

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

TGA

Thermopolium Gastronomi Akademisi