

# TGA Kasım Kursları



## Çin Mutfağı

Gastronomi Mutfak Sanatları Programı Öğretim Görevlisi Eğitimci Şef Gökmen Duman eşliğinde Çin Mutfağı lezzetlerini öğreniyoruz.

### Menü

- Acılı Ekşili Çorba
- Etli-Sebzeli Noodle
- Kızarmış Dondurma (Demo)

**03.11.2021**  
**18:30 - 21:30**  
**270 TL**  
Kontenjan: 10 kişi



## Çikolatalı Tatlılar

Gastronomi Mutfak Sanatları Programı Öğretim Görevlisi Eğitimci Şef Servet Güney eşliğinde çikolatalı tatlılara doyacağınız atölye çalışmasına davetlisiniz.

### Menü

- Çikolatalı Sufle
- Çikolatalı Lav Keki
- Üç Çikolatalı Parfe (Demo)

**10.11.2021**  
**18:30 - 21:30**  
**300 TL**  
Kontenjan: 10 kişi



## Nitelikli Kahve Demleme Atölyesi

Paper Coffee Academy sahibi ve Barista eğitimci Uğur Asilsoy ile kahvenin artık artisan bir iş olduğu günümüzde, bu atölye ile nitelikli kahvenin hikayesini yakından öğreneceksiniz. Çeşitli ekipmanlarla birçok kahveyi hem demleyip hem de tadacaksınız.

- Kahvenin tarihi
- 3. Dalga Kahvecilik kavramı
- Kahvede yeşil çekirdek ve yetiştirilmesi
- Kahvecilik terimleri
- Kahveni işleme metodları ve tada olan etkisi
- Speciality Coffee Association standartları
- Manuel demleme ekipmanları ve farklılıkları
- Evde lezzetli kahve demleme reçeteleri

**17.11.2021**  
**18:30 - 21:00**  
**180 TL**  
Kontenjan: 10 kişi



## Ekşi Mayalı Dünya Ekmekleri

Şef Gökçe İlbay eşliğinde ekşi mayalı ekmek yapma tekniklerini öğrenip sağlıklı ekmekler yapmaya ne dersiniz?

### Menü

- Rus Çavdar Ekmeği (Borodinsky Ekmeği)
- Sütlü Japon Ekmeği (Hokkaido- Tangzhong)

**24.11.2021**  
**18:30 - 21:30**  
**270 TL**  
Kontenjan: 10 kişi

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 ve öğrencilerine %20, Mezunlar Derneği Üyelerine %15, Mezun Kart sahiplerine %10 indirim uygulanmaktadır.

Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Bronz Sponsor



İşbirliklerimiz







1993

# BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

*Tümar*  
Yük Mutfak Kültürü  
Akademi ve Uygulama Merkezi

TGA

THERMOPOLIUM  
GASTRONOMİ  
AKADEMİSİ

Ek-2



## PROFESYONEL EKMEKÇİLİK EĞİTİMİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Öğretim Görevlisi Servet Güney ve Eğitimci Gökçe İlbay tarafından hazırlanan ekmeğin ve fırıncılık ürünleri, yöresel ve dünya ekmekleri, un, maya çeşitleri ve imalat süreçleri hakkında teknik bilgi ve pratik becerilerinizi üst düzeye taşıyacak olan bu eğitimin sonunda **Başkent Üniversitesi Profesyonel Ekmekçilik Eğitimi Sertifikası** sahibi olabilirsiniz.

**Eğitim Süresi:** 6 Kasım-12 Aralık 2021 **Eğitim Günleri:** Cumartesi-Pazar **Eğitim Saatleri:** 09:00-14:00 (Haftada 10 Saat, Toplam 6 Hafta, 60 Saat)  
**Sınav Tarihi:** 12 Aralık 2021 (Uygulamalı Sınav) **Uygulama Sınav Saati:** 12:00-14:00 **Sertifika Töreni:** 15:00 (Sınavda başarısız olan katılımcılara belirlenecek tarihte ikinci sınav hakkı tanınacaktır) **Eğitim Ücreti:** 5.300 TL (KDV dahildir)

### 1.HAFTA - TEORİK EĞİTİMLER

#### CUMARTESİ

- Buğday unu eldesi ve diğer un çeşitleri ve özellikleri
- Ekmeğin bileşenleri ve özellikleri
- Ekmeğin yapım teknolojisi
- Ekmeğin katkı maddeleri
- Ekmeğin bayatlaması ve önleme yöntemleri
- Fırıncılık endüstrisinde kullanılan sektöre yönelik hesaplamalar
- Nohut mayası hazırlanması
- Eksi maya hazırlanması
- Tava Ekmeği

#### PAZAR

- Eksi hamur tarihçesi
- Eksi hamurun beslenmesi, saklanması, sorun ve çözümleri
- Çiçek mayaları (hlamur, lavanta gibi) ve tatlı mayalar (nohut mayası gibi)
- Maya hazırlama örnekleri başlatılması ve çoğaltılması
- Nohut Mayalı Köy Ekmeği

### 2.HAFTA - ULUSLARARASI EKMEK ÇEŞİTLERİ

#### CUMARTESİ

- Hamburger Ekmeği
- Brioche
- Tahinli Pide
- İrlanda Soda Ekmeği
- Bagel (Demo)

#### PAZAR

- Tam Buğday Ekmeği
- Fougasse
- Baget Ekmeği
- İngiliz Grant Somunu

### 3.HAFTA - ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ EKMEK YAPIMI

#### CUMARTESİ

- Çavdar Ekmeği
- Patatesli Ekmeğin
- Pita
- Panettone (Hamurun hazırlanması-Demo)

#### PAZAR

- Challah
- Stollen
- Roscon De Reyes
- Panettone (Pişirilmesi- Demo)

### 4.HAFTA - GEVREKLER VE GLUTENSİZ EKMEK YAPIMI

#### CUMARTESİ

- Beypazarı Kuruğu
- Biscotti
- Galeta
- Knackerbröd

#### PAZAR

- Mısır Ekmeği
- Karabuğday Ekmeği
- Altamura Ekmeği

### 5.HAFTA - YÖRESEL VE DOLGULU ÜRÜNLERİN YAPIMI

#### CUMARTESİ

- Bazlama
- Lavaş
- Naan
- Ramazan Pidesi

#### PAZAR

- Ankara Simidi
- Pastane Poğaçası
- Babka
- Pretzel

### 6.HAFTA - DÜNYA MUTFAKLARINA AİT EKMEKLERİN YAPIMI

#### CUMARTESİ

- Fantan Ekmeği
- Güveçte Galler Ekmeği
- Çukmın
- Epi Baget Ekmeği

#### PAZAR

- Foccaccio Ekmeği
- Ciabatta Ekmeği

• 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 ve öğrencilerine %20, Mezunlar Derneği Üyelerine %15, Mezun Kart sahiplerine %10 indirim uygulanmaktadır.

Elmas Sponsor

arisco  
COZUM

EME  
EKSPRES  
MUTFAK

arkhé

TRİLYE  
SÜTLER SAĞIM

KAPP  
GÜRAL PORSELEN

Platin Sponsorlar

Bronz Sponsor

Etimesgut  
Turizm  
Siyaset 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