



BAŞKENT
ÜNİVERSİTESİ

Tiimar
Türk Mutfağı Kültürü
Araştırma ve Uygulama Merkezi

TGA

THERMOPOLIUM
GASTRONOMİ
AKADEMİSİ

TGA Mart Kursları



Kore Mutfağı

"BEAN to BAR" Çikolata Atölyesi

Glutensiz Ekmek Yapımı

Peru Mutfağı

Şef **Aylin Doğaner** ile Kore Mutfağından lezzetli ürünlerin yapımını öğreniyoruz.

Menü

- Kimbap - Huin-Bap
- Hotteok
- Sujeonggwa
- Çilçolpan (Demo)

03.03.2020
18:30 -21:30
180 TL
Kontenjan: 10 kişi

Şef **Suna Çınar** eşliğinde "BEAN TO BAR" çikolata atölyesinde çekirdekten çikolataya giden yolu anlatacağız. Orijin peru kakao çekirdeklerini soğuk işleme yöntemi ile gerçek çikolataya dönüştüreceğimiz eşsiz bir deneyime katılmaya ne dersiniz.

Menü

- Portakallı ve sumaklı bean to bar tablet çikolata
- Kuru dutlu bean to bar çatlak çikolata

10.03.2020
18:30 -21:30
200 TL
Kontenjan: 10 kişi

Ekmegin serüvenini Dr. **Başak Sungur** ile Glutensiz Ekmek yaparak devam ettiriyoruz. Glutensiz Ekmek nedir, nasıl yapılır tüm detaylarıyla öğreniyoruz.

Menü

- Karabuğday Unu Ekmeği
- Soya Unu Ekmeği
- Pirinç Ve Mısır Unu Karışımı Ekmeği

17.03.2020
18:30 -21:30
180 TL
Kontenjan: 10 kişi

Şef **Tufan Başal** dünya mutfağlarından ilgi gören Peru Mutfağında sizlerle birlikte...

Menü

- Ceviche Creamy
- Ceviche Tradito
- Lomo Saltado

24.03.2020
18:30 -21:30
230 TL
Kontenjan: 10 kişi

Ödeme Seçenekleri: Kredi Kartı/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)

Başkent Üniversitesi çalışanları ile birinci derece yakınlarına ve öğrencilere **%20**, Mezunlar Derneği Üyelerine **%15**, Mezun Kartı sahiplerine **%10** indirim uygulanmaktadır.

Ana Sponsor



Elmas Sponsor



Platin Sponsorlar



Altın Sponsor



Bronz Sponsor



İşbirliklerimiz



Tasarım Uygulama:
Arş. Gör. Semra Ay

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

TGA

Thermopolium Gastronomi Akademisi