

MAKARNA ATÖLYESİ



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Atölye Sorumlusu: Öğr. Gör. Kemal ŞAHANLIK
Tarih ve Saat: 24 Ocak 2024 Çarşamba 10.00-13.00
Atölyenin Yapılacağı Yer: İGÜ B Blok Gastronom Mutfak Atölyesi

Ders Amacı: Gastronom Mutfak atölyesinde planlanan eğitimin amacı, öğrencilerimizin temel gıdalardan olan unun örnek bir yemeğe dönüşümündeki tüm aşamalarını, teknikleri ve mutfak ekipmanı kullanımını uygulayarak öğrenmelerini sağlamaktır.

MAKARNA ATÖLYESİ



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

Ders İçeriği:

- Makarnanın tarihçesi
- Makarna hamurunda kullanılan gıdalar ve gıda bileşenleri
- Hamur hazırlama
- Hamur kesme ve şekil verme teknikleri
- Makarna pişirme ve sunum teknikleri

Kazanımlar: Mutfak ekipmanlarını kullanır. Mutfak tekniklerini uygular. Makarnanın tarihçesi, bileşen malzemeleri, hazırlığı ve sunum teknikleri hakkında bilgi sahibi olur.

Kontenjan: 20

**İstanbul Gelişim Üniversitesi yetkilileri içerik ve hizmetler üzerinde değişiklik yapma hakkını her zaman saklı tutar*

Tesekkürler



gelisim.edu.tr



gelisimedu



igugelisim