

WORKSHOP ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

22.11.2018

Συνδιοργάνωση Σχολείο Τουρισμού με
Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου

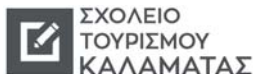


19-21 Νοεμβρίου 2018

#8



DIVERSITY



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ
CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
CONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION



19-21 Νοεμβρίου 2018



WORKSHOP

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΠΡΟΕΓΓΡΑΦΗ

Πέμπτη 22 Νοεμβρίου 2018

- | | |
|---------------|--|
| 09:20 - 09:40 | ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ |
| 09:40 - 10:00 | Άσκηση ηγεσίας στην Αθωνική Κουζίνα
Θοδωρής Σπηλιώτης, Θεμελιωτής Αθωνικού Μάνατζμεντ |
| 10:00 - 10:30 | Γαστρονομικές κοινότητες - γαστρονομικοί προορισμοί
Γιώργος Πίπτας, Ξενοδόχος - Συγγραφέας
- Ιδρυτής του GREEK GASTRONOMY GUIDE |
| 10:45 - 11:00 | COFFEE BREAK |
| 11:00 - 11:45 | Branding & Marketing Εστιατορίου
Δημοσθένης Μηρούσαλης, Founder & CEO DASC Branding |
| 11:45 - 12:30 | Βασικοί κανόνες γευστικής αρμονίας φαγητού και κρασιού
Χάρης Τζανής, Συντάκτης Γαστρονομίας |
| 12:30 - 13:30 | Εργαστήριο μαγειρικής τέχνης - Workshop
Επίδειξη τεχνικών από καταξιωμένους Μεσσήνιους
επαγγελματίες και γαστρονομική δοκιμή |



Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

“Κάρδαμο ”

ΣΠΥΡΟΣ ΚΟΜΠΟΓΙΑΝΙΤΗΣ

“Κόκορας Κρασάτος με Νιόκι Τραχανά και Μυζήθρα”

Υλικά:

3 κιλά περίπου κόκορας
χωριάτικος
2 κρεμμύδια ξερά
σε χοντρό καρέ
3 καρότα κομμένα
σε χοντρό καρέ

2 κλωνάρια σέλερυ
χοντροκομμένα
2 φύλλα δάφνης
2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
4 σκ. σκόρδο
3 κ.σ. πελτέ ντομάτας

1 λίτρο κόκκινο κρασί
αγιωργίτικο
Κόκκοι μαύρου πιπεριού
Ελαιόλαδο
Αλάτι
1 λίτρο ζυμό κοτόπουλο
500 γρ. νιόκι τραχανά

Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα , προσθέτουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κόκορα μέχρι να πάρει καλό χρώμα. Αφαιρούμε τον κόκορα και προσθέτουμε το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλερι και όταν πάρουν χρώμα, προσθέτουμε και το σκόρδο. Ρίχνουμε τον πελτέ να σοταριστεί και σβήνουμε με το κόκκινο κρασί. Το αφήνουμε να εξατμιστεί, βάζουμε το ζυμό και αφού πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και βάζουμε τη δάφνη, το θυμάρι, κόκκους πιπεριού και αλάτι. Μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει ο κόκορας. Σοτάρουμε τα νιόκι στο ελαιόλαδο και σερβίρουμε με τον κόκορα και μυζήθρα.





Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Εστιατόριο "Yiomas"

ΝΙΚΟΣ ΚΟΝΔΥΛΗΣ

"Αγριογούρουνο Στιφάδο σε Ravioli, Σάλτσα Μαυροδάφνης & Κρέμα Καρότο - Δάφνη"

Υλικά για την ζύμη:

500 γρ. αλεύρι σκληρό
5 αυγά
5 κρόκους αυγών
1 γρ. αλάτι
10 γρ. ελαιόλαδο

Υλικά για την κρέμα καρότου-δάφνης:

200 γρ. καρότα
4 φύλλα δάφνης
200 γρ. ελαιόλαδο

αλάτι
πιπέρι

Υλικά για την σάλτσα Μαυροδάφνης:

300 γρ. ζωμό σκούρο
ζωμό βοδινού
150 γρ. κρασί
Μαυροδάφνη
1 κρεμμύδι ξερό
50 γρ. ελαιόλαδο

Υλικά για το

αγριογούρουνο στιφάδο:

1 κιλό αγριογούρουνο
σε μικρά κομμάτια
2 κιλά κρεμμύδακι στιφάδο
500 γρ. σάλτσα τομάτας
αλάτι
πιπέρι
10 κόκκοι μπαχάρι
3 στικ κανέλας
2 φύλλα δάφνης
1 λίτρο κρασί
νερό

Εκτέλεση:

Στον κάδο του μίξερ τοποθετούμε όλα τα υλικά της ζύμης και ομογενοποιούμε με τον γάντζο, μέχρι να γίνει λεία η ζύμη μας. Αφαιρούμε από τον κάδο και σκεπάζουμε την ζύμη με μεμβράνη ή με ένα υγρό πανί και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για μια ώρα.

Αφού καθαρίσουμε τα καρότα, τα ψιλοκόβουμε. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το βούτυρο μαζί με τα φύλλα δάφνης, ώστε η δάφνη να απελευθερώσει τα αρώματά της. Έπειτα προσθέτουμε τα καρότα, αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε να σιγοβράσουν μέσα στο βούτυρο μέχρι να μαλακώσουν. Τέλος προσθέτουμε την κρέμα (θα μας βοηθήσει να πάρουμε μια βελούδινη υφή) και με την βοήθεια ενός ράβδομπλέντερ ή μπλέντερ ομογενοποιούμε μέχρι να γίνει μια βελούδινη κρέμα.

Σε ένα κατσαρολάκι προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το κρεμμύδι ψιλοκομμένο μέχρι να μαλακώσει. Μόλις μαλακώσει, προσθέτουμε τη μαδέρα, αφήνουμε να φύγει το αλκοόλ και προσθέτουμε τους χυμούς που έχουμε κρατήσει από το ψήσιμο του στιφάδου. Έπειτα προσθέτουμε το ζωμό μας και αφήνουμε να γλασσάρει.

Τέλος, δένουμε με το βούτυρο την σάλτσα, περνάμε από σίτα και κρατάμε την σάλτσα μας σε ένα σκεύος.

Βάζουμε το αγριογούρουνο για 24 ώρες σε μαρινάδα κρασιού με τα μπαχάρια. Τοποθετούμε το κρέας με τα κρεμμύδια στη γάστρα και τα σκεπάζουμε με κρασί, το ξύδι, τα μπαχάρια, τον τοματοπελτέ και σιγοψήνουμε στον φούρνο για περίπου 2,5 ώρες.





Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Εστιατόριο “Ο ΑΡΓΥΡΗΣ”

ΝΙΚΟΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ

“Ψαρόσουπα από ροφό και χορταράκια της θάλασσας”

Υλικά για ψαρόσουπα:

Ψάρι (ροφός)

πατάτα

κρεμμύδι

σέλινο

καρότο

ελαιόλαδο

λεμόνι

αλάτι (ημίχοντρο)

πιπέρι

νερό

Υλικά για χορταράκια

της θάλασσας:

Χορταράκια ωμά

ελαιόλαδο

ξύδι

Εκτέλεση:

Κόβουμε τις πατάτες σε κύβους, τα καρότα στρογγυλά, το σέλινο σε μεγάλα κομμάτια και το κρεμμύδι σε μεγάλα κομμάτια επίσης.

Τα τοποθετούμε σε μία κατσαρόλα και πάνω από τα λαχανικά τοποθετούμε το ψάρι. Προσθέτουμε το νερό μέχρι να καλύψει το ψάρι. Ρίχνουμε αλάτι και ελαιόλαδο. Βράζουμε για 45 λεπτά περίπου. Στο τέλος ρίχνουμε το λεμόνι και το πιπέρι στο σερβίρισμα.





Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Ταβέρνα “Στου Κώστα”

ΚΩΣΤΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ

“Μουσακάς Λαχανικών”

Υλικά:

1 κιλό σπανάκια
1 ματσάκι δυόσμο
1 ματσάκι σφελίτσι
1 ματσάκι μάραθο
1 ματσάκι άνηθο

3 κρεμμύδια χλωρά
2 ματσάκια καυκαλήθρα
1 κιλό κολοκύθια
8 μεγάλες μελιτζάνες

Υλικά για μπεσαμέλ:

2 λίτρα γάλα
12 κουταλιές σούπας αλεύρι
½ κιλό μυζήθρα
Ελαιόλαδο
Αλάτι
Πιπέρι

Εκτέλεση:

Πλένουμε τα σπανάκια και τα ζεματίζουμε. Στη συνέχεια τα στραγγίζουμε σε ένα σουρωτήρι. Πλένουμε της μυρωδιές μας και τις ψιλοκόβουμε. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο με τα κρεμμυδάκια και μόλις μαραθούν ρίχνουμε τις μυρωδιές. Τα μαγειρεύουμε για δέκα λεπτά και κατόπιν ρίχνουμε και το σπανάκι. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί στην άκρη.

Σε ένα τηγάνι θα τηγανίσουμε τις μελιτζάνες σε φέτες και θα τις βάλουμε σε σουρωτήρι. Το ίδιο θα κάνουμε με τα κολοκύθια. Στο επόμενο στάδιο θα πάρουμε το ταψί μας, θα ρίξουμε μυζήθρα και θα αρχίσουμε να στρώνουμε πρώτα τις μελιτζάνες, αλάτι, πιπέρι, μυζήθρα. Δεύτερη στρώση τα κολοκύθια, αλάτι, πιπέρι, μυζήθρα. Επόμενη στρώση το σπανάκι με τις μυρωδιές μας.

Σε μια κατσαρόλα θα ρίξουμε 2 λίτρα γάλα, 12 κουταλιές της σούπας αλεύρι και μισό ποτήρι ελαιόλαδο. Ανοίγουμε το μάτι και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει. Τοποθετούμε την μπεσαμέλ πάνω από τα σπανάκια. Το ταψί μας είναι έτοιμο για το φούρνο 30 λεπτά στους 200 °C.





Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Οινοπαντοπωλείον Χρυσομάλλη

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ

“Όσπριάδα Φρικασέ με Μαρούλι, Άγρια Χόρτα και Πέστροφα ”

Υλικά:

300 γρ. οσπριάδα
(ρεβίθι, φακή, φακή κόκκινη, φακή πράσινη, λαθούρι πράσινο, λαθούρι κίτρινο, σιτάρι, ροβίτσα, φασόλι πλακέ, φασόλι μαυρομάτικο, φασόλι κόκκινο, φασόλι μπαρμπούνι)

50 γρ. φρέσκο κρεμμύδι
50 γρ. ξερό κρεμμύδι
50 γρ. πράσο
100 γρ. ελαιόλαδο
1500 γρ. ζωμός λαχανικών
80 γρ. χυμό λεμόνι
Ξύσμα από ένα λεμόνι

100 γρ. μαρούλι
(τραγανά φύλλα)
150 γρ. χόρτα εποχής
Διάφορες μυρωδιές
(σφελίτσι, μάραθος, άνηθος, μαϊντανός, καυκαλήθρα)
Πέστροφα Ταΰγετου

Εκτέλεση:

Μουλιάζουμε τα όσπρια από το προηγούμενο βράδυ σε χλιαρό νερό. Παράλληλα σε μια κατσαρόλα τσιγαρίζουμε σε ελαιόλαδο τα κρεμμύδια και το πράσο (ψιλοκομμένα). Στην συνέχεια προσθέτουμε τα όσπρια και τα αφήνουμε έως ότου ιδρώσουν. Έπειτα προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών και τα βάζουμε να βράσουν. Δέκα λεπτά πριν ολοκληρωθεί το βράσιμο των οσπρίων, προσθέτουμε τα μαρούλια και τα χόρτα και αφήνουμε να βράσουν μέχρι να χυλώσουν. Τέλος, ρίχνουμε τα μυρωδικά, το λεμόνι, το ξύσμα, το αλάτι και το πιπέρι. Σερβίρουμε κατά προτίμηση σε βαθύ πιάτο, ώστε να έχει τα ζουμάκια του και από πάνω τοποθετούμε την πέστροφα, τα μυρωδικά και ελαιόλαδο. Την οσπριάδα την βρίσκουμε σε διάφορες περιοχές της Μεσσηνίας και προσέχουμε πάντα τα όσπρια να είναι βραστερά. Η φιλοσοφία του πιάτου μας δίνει να καταλάβουμε ότι πήραμε, από την κληρονομία της Μεσσηνιακής γαστρονομίας, τις χαρακτηριστικές συνταγές (τα λαδερά μας) και το εξελίξαμε με το φρικασέ, που όλοι αγαπάμε.





Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Εστιατόριο “Ελία”

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΛΟΥΚΙΠΟΥΔΗΣ

“Πιπεριές Γεμιστές με Παστό”

Υλικά:

1 κρεμμύδι ξερό	1 κ.γ. μουστάρδα	200 γρ. μοτσαρέλα
1 ντομάτα κομμένη καρέ	150 γρ. παστό	μπαστούνη
2 καρότα	200 γρ. κριθάρι	2 φύλλα φασκόμηλο
1 φρέσκο κρεμμυδάκι	10 τεμ. πιπεριές Φλωρίνης	200 γρ. ζωμό βοδινό
40 γρ. μέλι	300 γρ. σφέλα	

Εκτέλεση:

Βάζουμε στο φούρνο για 10 λεπτά, στους 200 °C τις πιπεριές. Βράζουμε το κριθάρι για 1 ώρα περίπου, αφού το έχουμε μουλιάσει. Σοτάρουμε το παστό κομμένο καρεδάκι, το κρεμμύδι, το καρότο, το φρέσκο κρεμμυδάκι. Τα σβήνουμε με ζωμό βοδινό και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, τα φύλλα φασκόμηλου. Όταν πάρουν μία βράση, προσθέτουμε μουστάρδα και μέλι, αφήνουμε 2 λεπτά να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας και ρίχνουμε το σιτάρι μας. Αφήνουμε να ξεκουραστεί το μίγμα μας και στην συνέχεια γεμίζουμε με αυτό τις πιπεριές μας. Τις κλείνουμε με το μίγμα των τυριών μας και τις βάζουμε στο φούρνο για 10 λεπτά στους 200 °C.





Workshop Επαγγελματιών Εστίασης 2018

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

Μαγειρείο “ΒΕΡΣΑΛΛΙΕΣ”

ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΜΑΝΗΣ

“Τραχανάς με Γαρίδες, Φέτα από το Κοπανάκι και Τηγανιτό Ψωμί”

Υλικά:

Γαριδάκι Ελαφονήσου

Βασιλικός

Τραχανάς σπιτικός ξινός

Κρεμμύδι φρέσκο

Άγριο σκόρδο

Φέτα Κοπανακίου

Κρεμμύδι ξερό βατικιώτικο

Ντομάτα

Ψωμί προζυμένιο

Εκτέλεση:

Από τα κεφάλια της γαρίδας κάνουμε ζωμό με κρεμμύδια και άγριο σκόρδο. Τσιγαρίζουμε λίγα κρεμμύδια χλωρά και ξερά μαζί με το άγριο σκόρδο. Προσθέτουμε τον ζωμό και την φρέσκια ντομάτα. Ανακατεύουμε συνεχώς, προσθέτοντας και τον τραχανά. Σε μπόλικο λαδάκι τηγανίζουμε κύβους προζυμένιου ψωμιού. Σερβίρουμε τον τραχανά προσθέτοντας τον βασιλικό, το κρουτόν και τριμμένη φέτα. Τελειώνουμε τη συνταγή με λίγες σταγόνες φρέσκου, εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.





WORKSHOP
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ
ΕΣΤΙΑΣΗΣ

