

BALIK İŞLEME VE PİŞİRME TEKNİKLERİ ATÖLYESİ

Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından yürütülen “Balık İşleme ve Pişirme Teknikleri” atölye kapsamında katılımcılar; balık fileto çıkarma, derisinden çıtır yapma, doğru pişirme teknik inceliklerine kadar detaylı bilgiler ile uygulamalı olarak balık pişirmeyi öğreneceklerdir.

EĞİTİM/KURS PROGRAMI HAKKINDA

Programın Adı

Balık İşleme ve Pişirme Teknikleri

Program Başvuru Tarihleri

03.07.2023-14.07.2023

Atölye Tarihi

23.07.2023

Saat: 12:00-17:00

Program Süresi (Öngörülen Toplam Saat): 5 saat

Program İçin Önerilen Mekân ve Donanım

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi, Tınaztepe Yerleşkesi Adatepe Mahallesi, 205/60 Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR
(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Mutfağı)

EĞİTİM HAKKINDA

Şekli

Yüz yüze örgün eğitim

EĞİTİMİN İÇERİĞİ

- Balık ürünlerinin seçimi ve porsiyonlanması
- Ayıklama ve filetolama
- Çeşidine göre pişirme teknikleri
- Çıtır Balık Derisi, Çıtır Maydanoz ve Tuile Yapımı
- Yeşil Yağ Yapımı

EĞİTİMCİ HAKKINDA

Adı-Soyadı

Uđur LOKMAN

Unvanı

Öđr. Gör.

Birimi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Çalıřmakta Olduđu Kurum ve Adresi

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakóltesi

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakóltesi Tınaztepe Yerleşkesi Adatepe Mahallesi, 205/60

Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR

İrtibat Telefonu

0232 301 69 17

E-Posta Adresi

ugur.lokman@deu.edu.tr

EĞİTİM KAPSAMINDA KULLANILACAK MALZEMELER

MALZEMELER	
Malzemeler	Birim Miktar
Levrek	2 adet
Limon	1 kilo
Lime	1 kilo
Portakal	1 adet
Frenk soğanı	6 dal
Kırmızı Soğan	1 kilo
Kapya biber	1 kilo
Serrano Chili biberi	500 gr.
Avokado	2 adet
Kişniş	1 demet
Maydanoz	1 demet
Sarımsak	1 baş
Taze Zencefil	1 adet
Üzüm Sirkesi	250 ml.
Yeşil, Olgunlaşmamış Muz	2 adet
Tereyağı	500 gr.
Tatlı Patates	500 gr.
Patates	1 kilo
Yemeklik krema	200 ml.
Muskat	50 gr
Kereviz	1 adet
Havuç	1 adet
Defne Yaprağı	3 adet

EĞİTİM ÜCRETİ

Bu kurs için malzemeler dâhil belirlenen kişi başı eğitim ücreti: **1500TL**

ÖDEME

Kurs ücretini aşağıdaki IBAN hesabına gönderdikten sonra ödeme dekontu ugur.lokman@deu.edu.tr mail adresine iletiniz.

IBAN

Ziraat Bankası İzmir Şubesi

TR05 0001 0015 0606 9887 6813