

Η σειρά ΜΑΘΗΜΑΤΑ ELEARNING ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ εμπνεύστηκε από την Ένωση Εστιατορίων & Συναφών Αττικής με σκοπό να παρουσιάσει μαγειρικές τεχνικές στους επαγγελματίες της Εστίασης. Σε συνεργασία με την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος παρουσιάζονται 13 συνταγές για κρέας, ψάρι, ζυμαρικά και σαλάτες από τον Βαλάντη Γραβάνη.

1. ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ
2. ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΡΑΓΓΟΥ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ
3. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΤΡΑΧΑΝΑ
4. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΓΙΑΡ ΜΕ ΨΗΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ
5. VEGAN BURGER
6. CHEESEBURGER ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ
7. CHEVITSE ΛΑΥΡΑΚΙ
8. ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΟΥ
9. ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ
10. ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΑ ΦΕΤΑΣ ΚΑΙ CRISPY ΒΑΣΙΛΙΚΟ
11. ΣΑΛΑΤΑ ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΚΙΝΟΑ
12. ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
13. ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ