

DIGITA

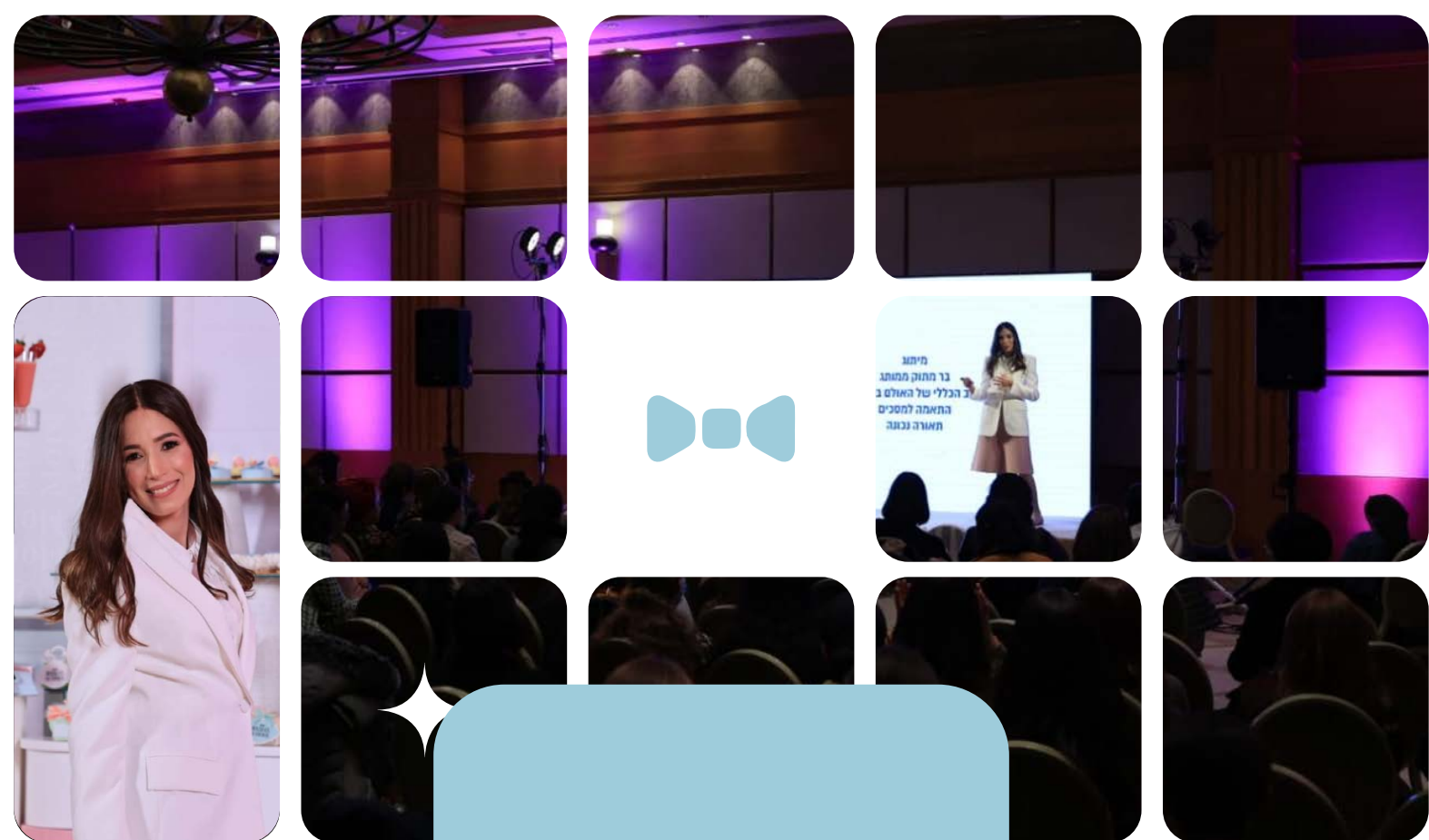
**RASFEL**

boutique events & more

DIGITAL SCHOOL

# עיצוב אירועי קונספט

מסלול קולינריה



# אודות



## רחלי ליברמן ראשל ארועים

אחרי עשור של הובלת טרנדים בעיצוב ברים ממותגים יצירתיות אינסופית באירועי קונספט, ומחזורי לימוד עיצוב אירועים בפרונטלי ובדיגיטל שהסתיימו בהצלחה גדולה, הגיע הזמן לדבר הבא: **הקורס לעיצוב ארועי קונספט** עם מכלול הכלים, הידע, הטכניקות והסודות שמאחורי הקלעים.





#5 קולינריה

# פינגר פוד



הטרנד החם בכל אירוע עיסקי, השקה, ואירועים פרטיים, המנות הקטנות שכיף לאכול על הדרך. בקורס הזה תקבלי את כל המתכונים לפינגר פוד איכותי, שלבי היצור, ההרכבה והשינוע שלו ואיך לעצב קומפוזיציה בבר מלוחים יוקרתי.

## מאפים

בחלק זה נלמד להכין מסוגי בצקים מגוון מאפים מיוחדים, נבין איך להפוך מאפה רגיל למנת פינגר פוד יפיפיה שתקשט ותשדרג לך כל בר מלוח.

## מנות עקרייות

נסקור פרזנטציות עכשוויות של מנות מיני מרשימות. תקבלי מתכונים, טכניקות וידע להכנת טורטייה מטוגנת במלית גבינות, שיפודי סלמון, סושי טורטייה, מיני קיש ומיני פשטידה.

## סלטים

נלמד לשלב בין חומרי גלם שונים שייצרו לך את הסלט המושלם, ואיך לעצב אותם בכוסות קטנות ולקשט בצורה מושלמת.



**בונוס**  
דגשים לאירועי פינגר פוד