

MUTFAK SANATLARI AKADEMİSİ
Meydan Sokak Beybi Giz Plaza B Blok
34338 Maslak - İstanbul / Türkiye

T
+90 212 290 35 50

www.msa.tc

DÜNYACA ÜNLÜ AYKIRI ŞEF MSA'daydı

Michelin yıldızlarını reddeden, yenilikçi Fransız Mutfağı'nın başlıca temsilcilerinden Alain Senderens, *'Houte Couture Yemekler'* tasarlayarak kendini modacılar benzetiyor..

Alain Senderens, İstanbul'da bulunduğu 2 gün içinde yardımcısı Jerome Banctel ile birlikte profesyonel şeflerden, profesyonel eğitim öğrencilerinden ve amatörlerden oluşan toplam 74 kişiye eğitim verdi.

Profesyonel program menüsü:

Poşe iskorpit fileto
Soğan karbonara, su kestanesi,
bezelye, kalamar
uzakdoğu sebzeleri, köri ve fındık ile

Amatör program menüsü:

Japon usulü tavuk dilimleri ve lahana böreği,
Soya vinaigrette eşliğinde dil balığı kroketleri,
Yufka çitirleri, ince dilim mantar ve turp ile
Fudge şeklinde sütlaç tatlısı

Borsa Restaurant, Kandilli – Adile Sultan Sarayı'ndaki yemekte özellikle Türk şaraplarını çok beğendi. Ertesi gün, akşam içilen şarapların etiketlerini istedi.

İçindekiler

- Mezunlarımızdan
- Kütüphanemizden
- Yenilikler



3 Michelin yıldızını reddeden,
Yenilikçi Fransız Mutfağı'nın sıra
dışı temsilcisi Alain Senderens
MSA öğrencileriyle sohbet
ederken.

Borsa Restaurant menüsü:

Lakerda madalyonu, zeytinyağlı enginar ve
zeytinyağlı vinegrette
Izgara kuşkonmaz ve kurutulmuş domatesli
ahtapot salatası
Kayseri usulü mantı, Anadolu usulü
keşkek, etli kara lahana sarması
Izgara kuzu pirzola; Süryani usulü patlıcan
pilavı ve beğendi eşliğinde
İskender kebab
Portakallı irmik tatlısı

Yemekle birlikte içilen şaraplar:

Sarafin Sauvignon Blanc
Doluca Signium
Sevilen Centum Syrah
Doluca Safir

Devamı 1. sayfadadır.



Antika kitaplarımıza 17.yy' dan kitaplar eklendi.

Sevgili Leyla Akçağlılar'ın 800 yiyecek ve içecek ile ilgili kitap ve dergiden oluşan özel koleksiyonunu bünyemize kattık.

Hürriyet gazetesi ve Vogue dergisi ile röportaj yapan Alain Senderens, Salı akşamı Barış Tansever'in misafiri olarak Sunset Grill & Bar'da ağırlandı.

Sunset'te yediği yemekten çok etkilenen Senderens, yemekte patlıcanlı kuzu incik ile zeytinyağlı Türk mezelerini tattı.

Özellikle, bu kadar küçük bir mutfaktan gecede 420 kuver yemeğin nasıl çıktığı dikkatini çekti. Sunset'in kavını, mutfağını gezen Senderens, bir Salı akşamı için lokantanın ne kadar dolu olduğuna ve İstanbul'un ne kadar canlı, dinamik bir şehir olduğuna çok şaşırdı

TOLGA ERYOLDAŞ

<http://www.foodinlife.com.tr/phoc2.php?i=6858>

Burcu Aldinç'in mezunlarımızdan Tolga Eryoldaş ile röportajından alıntılar:

"Tolga Eryoldaş, yöneticiyken kariyerine ara vererek aşçı olmaya karar verdi. Şu anda dünyaca ünlü aşçı Jamie Oliver'in yanında staj yapan Eryoldaş'ın yöneticilikten mutfaka uzanan hikayesi ilginç."

"Maslak'taki Mutfak Sanatları Akademisi'nde (MSA) aşçılık kursuna

yazılmış. İşi ile kursu arasında mekik dokumaya başlamış. Önlüğü, aşçı şapkası ile iş çıkışlarında MSA'nın yolunu tutmuş."

"Kendi tariflerini geliştirmiş ve sonunda MSA'yı başarıyla bitirmiş. Kurs sonrası yapacağı staj içinse kendine zor bir hedef seçmiş: Dünyaca ünlü İngiliz şef Jamie Oliver'in yanında staj yapmak."

"Aslında staja nasıl kabul edildiği konusunda Eryoldaş'ın da net bir fikri yok. 'Staj için herhangi bir pozisyon olmamasına rağmen ben hikayemi anlatan bir e-posta attım. Ertesi gün mülakat yapmak istediklerini söyleyen bir yanıt geldi."

"Staj yaptığımı öğrenen restoranlar da bana hemen iş teklifinde bulunuyor. Hatta bir teklifi kabul ettim bile. Staj dışında orada çalışıyorum." diyor."

"İstanbul'a gelip de arkadaşlarımla yaşadığı sıkıntıları görünce ne kadar doğru bir karar verdiğimi tekrar anladım, diyor."

"Kısacası Eryoldaş'ın anne tarifleriyle başladığı yemek pişirme macerası, bugün dünyanın en iyi şeflerinden birinin yanında devam ediyor."

GELECEK AY

- Okulun Mutfağı'nda geri sayım devam ediyor...
MSA Restaurant yakında açılıyor.
- Japon şef Hayamizu'dan 21 Ekim'de özel Japon yemekleri etkinliğini kaçırmayın!
- MSA'daki yenilik ve haberleri www.msa.tc ve Facebook sayfamızdan takibe devam edin.
- Mickael Azouz ile "Çikolata ve Caz Atölyesi"
3 Ekim 10:00-17:00 arası.

EMRE ŞEN

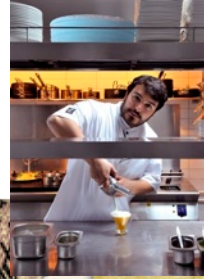
Lavanda Boutique Hotel & Restaurant executive şefi.

2007 yılında önce Chef & Owner eğitimini tamamladıktan sonra 2008 yılında da temel pastacılık eğitimini tamamlayan Emre Şen şu anda ailesine ait Lavanda Boutique Hotel & Restaurant'ın mutfağında sorumludur.

Eylül ayında otelin lokantasında yemek yiyen Ahmet Örs, yemekleri çok beğenip şefin kim olduğunu sorar. Mutfaktan MSA mezunu bir şef çıktığını görünce çok gururlandığını dile getiren Örs, özellikle düşük ısıda 10 saat pişirilmiş kuzu boynu ile yanında tane hardallı patates, confit domates ve kuşkonmazı çok beğendiğini söyledi.



Lavanda Boutique Hotel & Restaurant,
Tavada ördek ciğeri (Foie Gras de
Canard), şarapla karamelize edilmiş
pancar, kızarmış Brioche



PROFESYONEL BARMENLİK VE MİKSOLOJİ

MSA ve Pernod Ricard işbirliğiyle düzenlenen 'Profesyonel Barmenlik ve Miksoloji' Eğitimi'nde, MSA'nın tam donanımlı bar eğitim sınıflarında geleceğin barmenleri yetişiyor. Eğitim sonunda verilen T.C. Milli Eğitim Bakanlığı onaylı sertifika ve dünyanın her yerinde çalışma olanağı sağlayan City & Guilds sertifikası ile Türk barmenleri artık dünyaya açılıyor.

25 Ekim Pazartesi günü MSA'da başlayacak eğitime kayıt için acele edin.

198'de 198!

MSA'da Eylül dönemi tam kapasite ile açıldı.

Toplamda 144 Profesyonel Aşçılık öğrencisi, 54 Profesyonel Pastacılık ve Ekmekçilik öğrencisi 20 Eylül sabahı MSA'da eğitimlerine başladılar.

Şubat ayında başlayacak yeni dönem için kayıtlar şimdiden dolmaya başladı.

Acqua Panna
Alunmarka
Ankara Un
Barkon
Beck's
Chimera
Corian
Demko
Dolfin Gıda
Eczacıbaşı / Vitra - Artema
Efes Pilsen
Electrolux Professional
Etçii
Illy
Keskinoğlu
Kikkoman
Knorr
Koza Gıda
Lipton
Moneta
Ravika
San Pellegrino
Uno
Victorinox
Zeelandia Doruk

Tefal

VESTEL

Unilever
foodsolutions

unipro

METRO

Diversey

KAYRA

Pernod Ricard Istanbul

Paşabahçe