

Seda Erman, Uzun dönem profesyonel aşçılık eğitimini tamamlayıp, İspanya'da Michelin yıldızlı bir restoran dahil olmak üzere yoğun mutfaklarda çalışmıştır. Üç sene önce İstanbul Bilgi Üniversitesi Aşçılık Bölümü'nde öğretim görevlisi olarak çalışmaya başlamış ve bu esnada yine üniversiteler ve çeşitli eğitim kurumlarında workshoplar vermeye devam etmiştir. Eş zamanlı olarak restoran ve menü danışmanlığı yapmakta olan Seda Erman, gıda kimyası başta olmak üzere teknik ve detay bilgiler paylaştığı YouTube kanalını kuvvetli bir arşiv niteliğinde tasarlayarak, sosyal medya üzerinden de bu alanda süzölmüş ve doğru bilginin ne kadar önemli olduğunu ve fark yarattığını göstermeyi amaçlamıştır.