

KUCHNIA HISZPAŃSKA



**w przepisach uczestników
i uczestniczek projektu Erasmus+
2023-1-PL01-KA121-VET000128322**

***Stáže w Hiszpanii kluczem do
profesjonalizmu***



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



KUCHNIA HISZPAŃSKA



Najważniejsze Produkty Kuchni Hiszpańskiej

Oliwa z oliwek:

Podstawa hiszpańskiej kuchni, używana do smażenia, duszenia, sałatek i jako dodatek do chleba.

Szynka iberyjska (Jamón Ibérico):

Wysokiej jakości suszona szynka wieprzowa, często serwowana na zimno jako przekąska lub tapas.

Paella:

Tradycyjne danie z Walencji, składające się z ryżu, szafranu, warzyw, mięsa (często królika i kurczaka) lub owoców morza.

Gazpacho:

Chłodnik z pomidorów, ogórków, papryki, cebuli, czosnku, oliwy z oliwek i octu, idealny na gorące letnie dni.

Tortilla de patatas:

Omlet z ziemniaków i cebuli, który jest jednym z najbardziej znanych hiszpańskich dań.

Chorizo:

Pikantna kiełbasa wieprzowa przyprawiona papryką (słodką lub ostrą), używana w różnych potrawach lub serwowana jako przekąska.

Mariscos (owoce morza):

Hiszpańska kuchnia obfituje w świeże owoce morza, które są częstym składnikiem wielu dań, zwłaszcza w nadmorskich regionach.

Ser manchego:

Twardy ser owczy z regionu La Mancha, o charakterystycznym smaku.

Pimientos de Padrón:

Małe zielone papryczki, które są smażone na oliwie z oliwek i posypywane solą, często podawane jako tapas. Ciekawostką jest to, że niektóre papryczki są bardzo ostre.

Wina:

Hiszpania jest jednym z największych producentów wina na świecie. Najbardziej znane regiony to Rioja, Ribera del Duero, Priorat i Sherry z Andaluzji.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



KUCHNIA HISZPAŃSKA



Typowe Cechy Kuchni Hiszpańskiej

Świeże składniki:

Warzywa, owoce, oliwa z oliwek, czosnek, pomidory, papryki, cebula to podstawowe składniki wielu potraw.

Regionalne różnice:

Każdy region Hiszpanii ma swoje specyficzne dania i style gotowania, co czyni kuchnię hiszpańską niezwykle różnorodną.

Prostota:

Hiszpańskie dania często charakteryzują się prostotą przygotowania, ale są pełne smaku dzięki użyciu świeżych i wysokiej jakości składników.

Tapas:

Małe przekąski, które można podać na zimno lub ciepło, są nieodłącznym elementem hiszpańskiego stylu życia. Tapas mogą być serwowane jako przystawki lub jako główne danie w większej ilości.

Spożywanie posiłków:

W Hiszpanii jedzenie ma wymiar społeczny. Posiłki są okazją do spotkań z rodziną i przyjaciółmi, a obiady i kolacje często trwają długo.

Podsumowanie

Kuchnia hiszpańska jest pełna smaku, koloru i tradycji. Każdy region ma coś unikalnego do zaoferowania, co czyni podróżowanie po Hiszpanii prawdziwą ucztą dla podniebienia. Od prostych tapas po skomplikowane dania jak paella, kuchnia hiszpańska zachwyca różnorodnością i głębią smaków.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





NAPADO

Normatyw surowcowy (4 porcje):

- Ser twarogowy 900 g
- Cukier 350 g
- Śmietana 18% 1 l
- Roślinny środek żelujący 2,5 g
- agar-agar 12,5 g
- Gruszki 6 szt.
- Winogrona 60 szt.
- Truskawki 30 szt.
- Miód 60 g
- Kruszonka do dekoracji
- Sos karmelowy do dekoracji

Przygotowanie:

- Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców oraz pokroić je na małe kawałki.
- Pokrojone owoce mieszać z miodem.
- Śmietanę zagotować, dodać cukier i poczekać aż się rozpuści.
- Śmietanę z cukrem wlać do termomiksa i dodać resztę składników.
- W termomiksie mieszać i podgrzać do 100 C.
- Zrobioną masę przelać do formy i odstawić do lodówki do schłodzenia.

MAŁGORZATA KRAUSE, KLASA 2N, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
RESTAURANTE MALAMART



Enasaladilla

Normatyw surowcowy (4 porcje):

- Marchewki 100 g
- Ziemniaki 400 g
- Jajka 3 szt.
- ząbek czosnku 0,3 szt.
- sól, pieprz do smaku
- zielone oliwki 53 g
- majonez 250 g
- tuńczyk w oliwie z oliwek 133 g
- żółtko utarte z cukrem, zamrożone i przetarte do dekoracji
- mini marchewki 12 szt.
- marynowana czerwona cebula do dekoracji
- mały morszczuk zwyczajny 4 szt.
- Chrupkie pieczywo 6 szt.

Przygotowanie:

- Przeprowadź obróbkę wstępną: wszystkich marchewek, ziemniaków, czosnku, morszczuka.
- Marchewki (bez mini marchewek) i ziemniaki ugotuj.
- Po ugotowaniu i ostudzeniu warzyw, pokrój je na małe kostki.
- Jaja ugotuj na twardo, po ostudzeniu również pokrój na małą kostkę.
- Ząbek czosnku posiekać.
- Oliwki pokroić na drobne kawałki.
- Tuńczyka w oliwie odcedzić i połączyć na małe części.
- Pokrojone ziemniaki, marchewki, jaja, zielone oliwki, czosnek i tuńczyka połączyć razem z majonezem, po czym doprawić.
- Morszczuka usmażyć na głębokim oleju.



Dofinansowane przez
Unię Europejską





Normatyw surowcowy (4 porcje):

- Czerwony tuńczyk 80g
- Koper włoski marynowany w oleju z koperkiem
- Czarna sól
- Marynata z czerwonej papryki, kolendry i chili

TATAKI ESCABECHE DE NARANJA

Sposób przygotowania:

- Wyporcjowane kawałki surowego tuńczyka marynuj w marynacie z czerwonej papryki, kolendry i chili.
- Następnie obsmaż tuńczyka z każdej strony do ścięcia białek z zewnątrz, ostudź.
- Pokrój na cienkie plasterki.
- Na spód talerza wylej marynatę z pomarańczy, wyłóż pokrojonego tuńczyka i ozdób go marynowanym koprem włoskim, na koniec posyp czarną solą.

Przygotowanie marynaty:

- Wyciśnij sok z pomarańczy, połowę wyciśniętego soku odstaw na później (400g)
- Zamarynuj czosnek w oleju.
- Pokrój cebulę w julienne i podsmaż.
- Dodaj przyprawy i połowę soku z pomarańczy, duś przez minutę, po czym zdejmij z ognia.
- Dodaj ocet ryżowy.
- Połącz wszystkie składniki i zblenduj, a na koniec przesiej przez sitko.

ALESSIA CZYŻYK, KLASA 2N, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH, BAR TONYINA



Normatyw surowcowy (4 porcje):

- Chleb brioche (chałka) 1szt
- Cynamon mielony
- Lody waniliowe 60g

Normatyw surowcowy na krem angielski:

- Mleko 350g
- Likier ryżowy 150g
- Żółtka jaj 120g
- Cukier 125g
- Skórka z jednej pomarańczy
- Anyż 2szt

Normatyw surowcowy na krem z żółtek:

- Żółtka jaj 160g
- Woda 60ml
- Mleko 180ml
- Cukier 375g
- Skrobia kukurydziana 12g
- Masło 10g
- Sok z połówki cytryny

TORRIJA DE LICOR DE ARROZ

Sposób przygotowania kremu angielskiego:

- Dodaj wszystkie składniki do jednego naczynia, wstaw na mały ogień non-stop mieszając (najlepiej wykonać ten krok w termomixie).
- Wystudź krem.
- Zamocz wyporcjowane kawałki chałki w kremie i schładzaj.

Sposób przygotowania kremu z żółtek:

- Przygotuj syrop z wody, cukru i soku z cytryny.
- Połącz skrobię kukurydzianą z zimnym mlekiem i mieszaj, następnie dodaj żółtka jaj.
- Pomieszaj syrop z żółtkami i mlekiem.
- Całą mieszankę zagęszczamy na małym ogniu i na koniec dodajemy masło.
- Krem pozostaw do ostygnięcia.

Sposób podania:

- Na dno talerza wylej krem angielski i wyłóż porcję chałki.
- Chałkę polej kremem z żółtek i dodaj trochę cukru, następnie karmelizuj za pomocą palnika.
- Na jednej stronie talerza nasyp odrobinę cynamonu i nałóż gałkę lodów waniliowych.



Dofinansowane przez
Unię Europejską





Normatyw surowcowy (20 porcji):

- 3 owoce kardamonu
- 200g maki pszennej
- poł łyżeczki mielonego cynamonu
- 60g oliwy z oliwek + oliwa do smażenia
- 90g białego wina
- łyżeczka płynnego miodu
- starta skórka z pomarańczy
- słaby napar z anyżu 20ml
- cukier do obtoczenia

PESTINOS (TZW. BORRACHUELOS)

Sposób przygotowania:

- zaparzamy słaby napar z anyżu i dajemy do ostygnięcia
- z ziaren kardamonu wydłubujemy środek i tłuczemy je w moździerzu
- do miski dajemy mąkę, zmielony cynamon, kardamon, skórkę z pomarańczy, miód,
- a na środku ronimy wgłębienie i wlewamy oliwę z oliwek, wino i napar
- wyrabiamy ciasto przykrywamy i wkładamy do lodówki na ok.40minut
- gotowe ciasto rozwałkowujemy na grubość mniej więcej 3-4 milimetrów, wykrawamy kwadraty na ok.4/4,5 cm i zaklejamy ze sobą dwa przeciwne rolki (kształt przypomina rurki)
- w garnku rozgrzewamy tłuszcz i wrzucamy ciastka, smażymy do złoto brązowego koloru. następnie odsączamy z tłuszczu
- obtaczamy w cukrze

ZOFIA RAJEWSKA, KLASA 2L, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH, RESTAURANTE PORTOLITO CENTRO



Normatyw surowcowy (8-9 sztuk po 35 gram):

- mała cebula (pokrojona w kosteczkę)
- grzyby + pieczarki (lekko podsmażone do złotego koloru i odsączone)

Beszamel-gesty:

- 50 g masła
- 100g maki
- 500ml mleka
- Pół łyżeczki gałki muszkatołowej

CROQUETAS DE SETAS

Sposób przygotowania:

- zeszklić cebule i dodać do lekko podsmażonych pieczarek
- przygotować gesty beszamel (masło rozgrzać, dodać mąkę cały czas mieszać, dodać mleko, gałkę muszkatołową), na koniec dodać cebule, grzyby, sól, pieprz
- wystudzić
- formować podłużne ruloniki przypominające walce po 35g
- za panierować, smażyć do złoto brązowego koloru na głębokim tłuszczu



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





PAELLA VALENCIANA SIN CONEJO

Sposób przygotowania:

- Na sporej ilości oliwy podsmażyć karczocha
 - Po kilku minutach zdjąć go z patelni i wrzucić fasolę, groszek oraz kurczaka
 - (Sekretem pysznej paelli jest długie podsmażane składników)
 - Do podsmażonego kurczaka z warzywami dodać ryż i smażyć dalej
 - Dodać passate pomidorowa i wymieszać
 - Wszystko podsmażyć mieszając, dodać sól, gałązkę rozmarynu, paprykę oraz colorante
 - (na tym etapie paella powinna zostać przesolona ponieważ w dalszym procesie obróbki sól wyparuje)
 - Podsmażać przez jakiś czas i dolać wywar
 - Wszystko dokładnie wymieszać uważając by nic nie wylać z patelni
 - Dodać podsmażone wcześniej karczochy i gotować paellę na mocnym ogniu (tutaj czas zależy od wielkości paelli na dwie osoby będzie to około 10min) a następnie na małym ogniu przez 10-15min
 - Po upływie tego czasu należy wyjąć gałązki rozmarynu i przykryć paellę np drugą patelnią by chwilę odpoczęła i ryż zmiękł (będzie to trwało od 5 do 10 minut)
 - Gotową paellę podawać w na patelni w której została przyrządzona
- Rada: jeżeli paella się za mocno przysmaży położyć na gorącej płycie plastry cytryny i na to patelnię z paella

Normatyw surowcowy (2 porcje):

- Ryż 180g
- Fasola 20g
- Groszek cukrowy 25g
- Kurczak 100g
- Wywar drobiowy 360ml
- Karczoch 15g
- Rozmaryn pół gałązki
- Sól do smaku
- Papryka słodka 1/10 łyżeczki
- Colorante 1/10 łyżeczki
- Oliwa 20g
- Passata pomidorowa 15g

MAGDALENA BŁAWAT, KLASA 3M, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
RESTAURANTE TASCA Y BRASA



CALAMAR ANDALUZ

Sposób przygotowania:

- Przeprowadzić obróbkę wstępną kalmarów
- Pokroić na 3 części
- Obsypać bułką tartą,
- Otrześć z nadmiaru bułki
- Smażyć w nagrzanym oleju do zarumienienia
- Osączyć na ręczniku papierowym
- Podawać posypane solą oraz z 1/4 cytryny

Normatyw surowcowy (dla 4 osób):

- 400g kalmarów
- 1 szklanka bułki tartej drobnej
- Sól
- Cytryna



Dofinansowane przez
Unię Europejską





GIN & TONIC

Sposób przygotowania:

- jabłko umyć i pokroić w drobną kostkę
- ogórka umyć obrać usunąć pestki i pokroić w drobną kostkę
- rozpuścić cukier w wodzie proporcje 1/1
- pokrojone jabłko wrzucić do woreczka i zalać 100ml wody z cukrem i 20 ml ginu Tanqueray
- ogórka w osobnym woreczku zalać 120ml wodą z cukrem
- woreczek z jabłkiem i ogórkiem zamknąć i włożyć do lodówki na czas przygotowania reszty składników
- plastry żelatyny włożyć do zimnej wody z lodem i odstawić
- do rondelka wlać 500ml wody z cukrem i wrzucić miętę
- podgrzewać miętę z wodą aż do oddania aromatu
- do wywaru miętowego dodać 3 plastry żelatyny, dokładnie wymieszać i włożyć do lodówki

Normatyw surowcowy (20 ciastek):

- jabłko Granny Smith
- ogórek
- 700ml wody
- 700g cukru
- 20ml ginu Tanqueray
- mięta świeża 10 gałązek
- 3 plastry żelatyny
- skórka z limonki
- kruszonka

MATEUSZ PERLIK, KLASA 2K, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
LA TABERNA DE MARISA

Normatyw surowcowy (dla 4 osób):

- ryba labraks 1 szt.
- pomidorki koktajlowe 7 szt.
- kapary 10 g
- piparra pepers ¼ sztuki
- chipsy z czosnku 2 ząbki
- sól do smaku
- posiekana natka pietruszki do dekoracji

Sos vinaigrette:

- 2 ząbki czosnku
- 100g wody
- 6g soi
- 9g miodu
- 10g anchois
- 3g oleju z anchois
- 9g prażonych orzeszków Pini
- 43g octu jabłkowego
- 2g grochu
- szczypta soli

LUBINA (RYBA LABRAKS)

Sposób przygotowania:

- Po obróbce wstępnej rybę rozłożyć na blasze skórą do dołu
- Polać ją sosem vinaigrette (składniki i wrzucić do jednej miski, następnie zblendować do uzyskania jednolitego sosu)
- Ułożyć przecięte na pół pomidorki koktajlowe
- Wstawić do piekarnika na 10 minut w 180 stopniach wszystkie



Dofinansowane przez
Unię Europejską





CARROT CAKE

Sposób przygotowania:

- Obróbka wstępna produktów (umycie składników i obieramy marchew)
- Mąkę przesiać i wymieszać z suchymi składnikami
- Dodać olej i cukier, ubijać aż składniki dobrze się połączą
- Dodajemy laski wanilii i starty na tarce imbir i mieszamy
- Następnie dodajemy marchewkę startą na tarce i orzechy
- Mieszymy i wstawiamy do piekarnika aż ciasto się zrobi
- Podajemy na talerzu z kremem i sosem z malin i miętą i suszonymi malinami.

Normatyw surowcowy (20 ciastek):

- Mąka 250g
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (10g)
- 1 łyżka sody (10g)
- 2 łyżeczki cynamonu (5g)
- ½ korzenia imbiru
- 300g cukru morena
- 240ml oleju słonecznikowego
- 4 jajka
- 2 łyżeczki olejku waniliowego
- 300g marchewki
- 100g orzechów włoskich

KACPER PETKA, KLASA 2N, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
PORTOLITO CARMEN



CROQUETAS DE POLLO AL CURRY

Sposób przygotowania:

- Po obróbce wstępnej rybę rozłożyć na blasze skórą do dołu
- Połączyć ją sosem vinaigrette (składniki i wrzucić do jednej miski, następnie zblendować do uzyskania jednolitego sosu)
- Ułożyć przecięte na pół pomidorki koktajlowe
- Wstawić do piekarnika na 10 minut w 180 stopniach wszystkie

Normatyw surowcowy:

- Szczypiorek (do dekoracji)
- Sos ostro słodki (do dekoracji)
- Mąka 450g
- Masło 400g
- Pieczony kurczak z olejem i tłuszczem 1kg
- Sól 45g
- Pasta curry 50gr
- Mleko 4L
- Bułka tarta 200g
- Jajko 3 szt.
- Olej 2 l (zależy od frytkownicy)



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





Normatyw surowcowy:

- Ziemniaki 2,5kg
- Marchewka 3-4 szt.
- Jaja 5 szt.
- Tuńczyk 0,5kg
- Majonez 120-170g
- Pikle krojone 125g
- Sól do smaku
- Sałatka 4 czubate łyżki
- Majonez (w rękawie cukierniczym)
- Jajko ugotowane na twardo 0.5szt
- Pikle 2 plastry
- Czerwona cebula marynowana 0.25 szt.
- Tuńczyk z zalewy (brzuch tuńczyka) 1 plaster
- Chleb chrupki 4szt.
- Kiełki

ENSALADILLA RUSA LAS ARENAS

Sposób przygotowania:

- Marchewkę ugotuj wraz z ziemniakami. Jajka ugotuj na twardo. Wszystko obierz.
- Ugotowane surowce zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Dodaj tuńczyka oraz pikle zlane ze zalewy.
- Wszystko wymieszaj, stopniowo dodając majonez. Dopraw.
- Wyporcuj sałatkę do miski.
- Wyciśnij majonez na wierzch sałatki tworząc literę „s”
- Po przekątnej ułóż plasterki ogórka, a po równoległej do ogórka ułóż po ćwiartce jajka.
- Na górę połóż cebulę pokrojoną w piórka oraz tuńczyka.
- Posyp kiełkami
- Po bokach włóż chrupkie pieczywo

JULIA KOSZAŁKA, KLASA 2M, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
RESTAURANTE PORTOLITO PLAYA



Normatyw surowcowy (12 sztuk):

- 500g śmietany
- 500g mleka
- 300g mleka skondensowanego
- 10 jaj
- Ekstrakt z wanilii
- Surowce na sos owocowy:
- 1kg mrożonej mieszanki owoców leśnych
- 0,5kg cukru

FLAN DE NATA CON FRUTAS ROJA

Sposób przygotowania:

- Wszystkie składniki na flan włóż do miski i mieszaj do połączenia na jednolitą masę.
- Masę przelej do foremek. Foremki przełóż na blachę i owiń od góry folią spożywczą.
- Piecz w piekarniku z funkcją pary przez 45 minut, 100 °C.
- Schłodzić w lodówce przez 24h.
- Sos: owoce i cukier włóż do garnka, gotuj na małym ogniu do momentu aż cukier się rozpuści, a soki trochę odparują.
- Flan wyjmij z foremki, ułóż na talerzu i polej jedną łyżką sosu na górę.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**





FONDANT DE CHOCOLATE

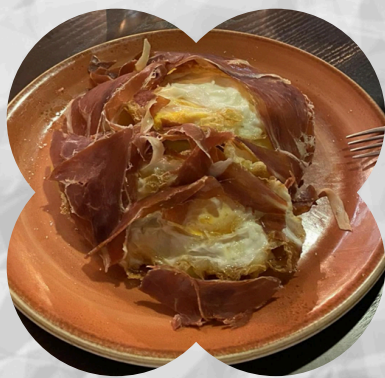
Sposób przygotowania:

- Włóż czekoladę i masło do piekarnika nagrzanego na 65 stopni, aż się roztopi i uzyska całkowicie jednolitą masę.
- Mając jajka w temperaturze pokojowej, połącz je z cukrem i ubijaj ręcznie trzepaczką, aż się spienią.
- Dodać czekoladę i ręcznie napowietrzać, aż pojawią się bąbelki.
- Wypełnij okrągłe foremki silikonowe do góry i piecz w temperaturze 180 stopni przez 12 minut bez termoobiegu.
- Podawać z gałką lodów waniliowych i posypać ciastkiem czekoladowym

Normatyw surowcowy (12 porcji):

- Jajka, 12 szt.
- Gorzka czekolada 72%, 600g
- Masło, 600g
- Cukier biały, 720g

JAKUB PLICHTA, KLASA 2M, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
RESTAURANTE MALA HIERBA



PATATA, HUEVO Y JAMÓN

Sposób przygotowania:

- Usmaż jajka na głębokim oleju.
- Ułóż gorące ziemniaki na talerzu, posól ziemniaki
- 2 jajka połóż na ziemniaki, przykryj szynką i lekko opal palnikiem szynkę.

Normatyw surowcowy:

- Jajko sadzone, 2 sztuki
- Ugotowane ziemniaki (talarki), 220g
- Szynka serrano, 70g



Dofinansowane przez
Unię Europejską





Normatyw surowcowy (2 porcje):

- Sos pomidorowy – 30 g
- Olej 50 ml
- Ryż 180 g
- Warzywa do paelli
- (groszek, fasola) - 150 g
- Sól - 2 łyżeczki
- Uduka z królika - 175g
- Uduka z kurczaka – 175g
- Bulion – 200ml
- Szafran – do koloru
- Karczoch ugotowany – 50 g

FONDANT DE CHOCOLATE

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIA:

- Kurczaka ugotuj w wodzie i lekko obsmaż na oliwie
- Warzywa do paelli wstępnie lekko obgotuj (wrzucić do wrzącej wody na 2 minuty)
- Królika lekko zarumień na patelni
- Sporządź bulion

GŁÓWNE GOTOWANIE:

- Na patelnię wlej olej i przypal sos pomidorowy.
- Dodaj mięso z kury i królika i smaż do uzyskania lekko brązowego koloru
- Dodaj warzywa do paelli
- Całość zalej bulionem i zagotuj
- Gdy bulion się zagotuje wsyp równomiernie po całej objętości patelni ryż i gotuj przez 18min i dodaj szafran
- (OPCJONALNIE) Po 10 minutach dodaj karczocha pokrojonego w ćwiartki
- Gdy ryż po lekkim przesuwaniu patelni po palniku nie będzie się przemieszczać to znaczy, że paella jest gotowa

MAKSYMILIAN WENTA, KLASA 3M, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
RESTAURANTE PORTOLITO PLAYA



Normatyw surowcowy:

SPÓD:

- Mąka - 60g
- Cukier - 36g
- Migdały - 64g
- Sól - 1.2 g
- Masło - 48 g

CIASTO

- Serek twarogowy - 600g
- Krem - 400g
- Cukier - 200g
- Jaja – 8 sztuk
- Ser Tierno – 25 g

DEKORACJE:

- Listek mięty
- Łyżka sosu z czerwonych owoców
- Biała czekolada

TARTA DE QUESO

Sposób przygotowania:

SPÓD:

- Do miski wsyp mąkę
- Dosyp cukru
- Migdały przetrzyj na wiór i dodaj do miski
- Dodaj sól
- Zalej rozpuszczonym masłem
- Ugniataj po czym ulepić w kulkę i schowaj do lodówki

CIASTO:

- Do miski dodaj jaja
- Dodaj serek twarogowy
- Dosyp cukru
- Dodaj kremu
- Ser poroździeraj dłońmi i również dodaj do miski
- Wszystko zblenduj do uzyskania jasnej jednolitej masy
- Spód blaszki połóż papierem do pieczenia
- Przy pomocy łyżki równo rozłóż spód do ciasta po blaszce
- Spód piecz w 180 stopniach do zarumienienia
- Gdy spód będzie gotowy dolej ciasto i włóż do piekarnika na 180 stopni na 30 min
- Całość udekoruj sosem, listkiem mięty i posyp białą czekoladą,



Dofinansowane przez
Unię Europejską



BIKINI DE PATO

PRZYGOTOWANIE:

- Na plaster sera nakładamy 40gfarszu z kaczki.
- Chleb tramezzini wykładamy na suchą patelnię i opiekamy z dwóch stron aż nabierze złotego koloru.
- Na kromkę tramezzini kładziemy jeden plaster sera z mięsem i przykrywamy drugą.
- Gotową bikini przekrajamy na pół, na talerz nakładamy kreskę majonezu dzięki czemu
- bikini nie będzie się przewracać, na koniec dekorujemy cytrynowym majonezem.

Chleb tramezzini:

- Masło rozpuścić, następnie lekko nasączyć nim chleb. Na koniec tramezzini pokroić na równe kwadraty.
- Ser Curado – pokroić w plastry
- Farsz – Relleno pato
- Pokroić drobno szczypiorek i zetrzeć skórkę z cytryny. Następnie w jednej misce wymieszać wszystkie składniki razem, mięso (bez tłuszczu), szczypiorek, karmel czosnkowy, skórkę z cytryny i majonez. Na koniec doprawić solą.
- Karmel czosnkowy – Caramelo de ajo
- Do garnka wsypać cukier i pokrojone wzdłuż połówki czosnku, grzać do momentu aż powstanie karmel. Następnie wlać wodę i wymieszać. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia.

Normatyw surowcowy (29 porcji):

Chleb tramezzini:

- Chleb tramezzini 500g
- Masło 100g
- Ser Curado – pokroić w plastry
- Farsz – Relleno pato
- Konserwa z kaczki 750g
- Szczypiorek 50g
- Skórka z cytryny 2 szt

Karmel czosnkowy 30g:

- Sól do smaku
- Majonez 300g

Karmel czosnkowy – Caramelo de ajo:

- Cukier 600g
- Czosnek 3 główki
- Woda 400g

Majonez cytrynowy – Mayo citrica:

- Majonez 300g
- Karmel czosnkowy 40g
- Skórka z cytryny 2 szt



KAROLINA HOLK ŁEBIŃSKA, KLASA 4N, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
LA TABERNA DE MARISA



Dofinansowane przez
Unię Europejską



POSTRE DE CHOCOLATE

PRZYGOTOWANIE:

- Ciasto czekoladowe wyciągamy z kubeczków i rozdrabniamy na nieco mniejsze części.
- Galaretkę z likieru, kroimy na mniejszą, równą kostkę.
- Do miski lub na talerz układamy kawałki ciasta czekoladowego galaretkę.
- Lody z czekoladą kroimy w średnią kostkę i dokładamy do deseru
- Na koniec posypujemy deser kruszonką i polewamy karmelem. obtaczamy w cukrze

Polewa karmelowo kawowa:

- Grzać cukier do momentu aż powstanie karmel, następnie wlać espresso. Zostawić do wystygnięcia.
- Galaretka
- Odlać połowę likieru do kubka i podgrzać w mikrofali, po wyciągnięciu likieru rozpuścić w nim żelatynę. Na koniec połączyć likier z żelatyną i bez. Wstawić do lodówki, do momentu stężenia.

Ciasto czekoladowe:

- Plastikowe przezroczyste kubeczki
- Gorzką czekoladę rozpuścić z masłem, do osobnej miski wsypać resztę składników.
- Gdy rozpuszczona czekolada trochę ostygnie, połączyć ze sobą wszystko i dokładnie wymieszać.
- Każdy kubek ponacinać przy podstawie w trzech miejscach, następnie wypełnić wszystkie do 1/3 kubka czekoladową masą i wstawiać kolejno do mikrofali na ok 1 min.

Czekoladowa chrupka:

- Wszystkie składniki razem dokładnie wymieszać, do uzyskania jednolitej masy. Rozłożyć i rozsmarować płasko na blaszce na papierze do pieczenia. Piec przez 10 min, w 160 stopniach. Po wyjęciu z piekarnika, zgnieść aby powstały nieregularne płyty.

Kruszonka:

- Mąkę, cukier i masło razem wymieszać. Rozłożyć na blasze, następnie piec przez około 7-10 min w 165 stopniach.

Lody z czekoladą:

- Kroimy gorzką czekoladę w kostkę, następnie lody układamy na blachę, posypujemy czekoladą i zostawiamy w lodówce.



Normatyw surowcowy (5 porcji):

POLEWA KARMELOWO KAWOWA

- Cukier 200g
- Kawa espresso 200g
- Galaretka
- Żelatyna w płatach 5 szt
- Likier kawowy waniliowy 150g

CIASTO CZEKOLADOWE

- Białka jaj 160g
- Gorzka czekolada 90g
- Cukier puder 60g
- Kakao 10g
- Mąka 30g
- Olej 30g
- Masło 25g

CZEKOLADOWA CHRUPKA

- Masło 150g
- Cukier 100g
- Mąka 20g
- Kakao 20g
- Białka jaj 75g
- Kruszonka
- Mąka 150g
- Cukier 150g
- Masło 150g

KAROLINA HOLK ŁEBIŃSKA, KLASA 4N, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
LA TABERNA DE MARISA



Dofinansowane przez
Unię Europejską





PAELLA VALENCIANA

Normatyw surowcowy:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- pół całego kurczaka, pokrojonego na 6 kawałków
- pół królika, oczyszczonego i pokrojonego na kawałki
- 1 główka czosnku, oddzielone ząbki, obrane
- 1 średni pomidor, drobno posiekany
- 1 ciecierzycy
- 250 opakowanie mrożonego zielonego groszku
- pół opakowanie mrożonej fasolki szparagowej
- 1 łyżeczka łagodnej papryki,
- 6 szklanek wody, lub więcej w razie potrzeby
- sól do smaku
- 1 szczypta szafranu, lub do smaku
- 1 szczypta suszonego tymianku
- 1 szczypta suszonego rozmarynu
- 3 szklanki białego ryżu krótko ziarnistego

Sposób przygotowania:

- Podgrzej patelnię do paelli na średnio-wysokim ogniu i posmaruj oliwą z oliwek.
- Dodaj kurczaka, królika i czosnek; gotuj i mieszaj, aż ładnie zbrązowieją.
- Przesuń zrumienione mięso na boki patelni i dodaj pomidory, fasolę, groszek i zieloną fasolkę.
- Dopraw papryką i dobrze wymieszaj.
- Napełnij patelnię do paelli prawie do pełna wodą, odmierzając wodę podczas jej dodawania, abyś mógł później określić ilość ryżu, którą należy dodać.
- Doprowadź do wrzenia. Gotuj na wolnym ogniu przez około 1 godzinę, aby uzyskać dobry bulion.
- Dopraw dużą ilością soli, wystarczającą ilością szafranu, aby uzyskać żółty kolor, tymiankiem i rozmarynem.
- Wymieszaj połowę ryżu z ilością wody dodaną do patelni.
- Przykryj, zmniejsz ogień do minimum i gotuj na wolnym ogniu, aż cały płyn zostanie wchłonięty, około 20 minut

FILIP KOŁODZIEJSKI KLASA 2N, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH,
RESTAURANTE TASCA Y BRASA



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

