



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

NAPĄDO

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



Źródło: własne

Przygotowanie:

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



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

ENSALADILLA

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.



Źródło: Własne

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 połamać na małe części.
- Pokrojone ziemniaki, marchewki, jaja, zielone oliwki, czosnek i tuńczyka połączyć razem z majonezem, po czym doprawić.
- Morszczuka usmażyć na głębokim oleju.

Małgorzata Krause, klasa 2N, technik żywienia i usług gastronomicznych, RESTAURANTE MALAMART