



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

GIN & TONIC

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



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- 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



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

LUBINA (RYBA LABRAKS)

Normatyw surowcowy:

- 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



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- 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

Mateusz Perlik, klasa 2K, technik żywienia i usług gastronomicznych, LA TABERNA DE MARISA