

Roll de pollo

Normatyw surowcowy

- Kurczak gotowany
- Groszek
- Majonez
- Listki Shiso



Sposób przygotowania

1. Porwać gotowanego kurczaka
2. Dodać groszek i majonez.
3. Gotową masę zawinąć w listki shiso





Erasmus+



Kalmar z salsą Dashi

1. Obróbka wstępna kalmara,
2. pokroić w słupki 0.5 cm na 0.5 cm, podgrzać słupki do 60 °

Salsa Dashi

- 30 g dashi
- 20 g woda
- 1 żółtko
- 200 g olej



Sposób przygotowania

Dodawac stopniowo wszystkie składniki cały czas mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Po połączeniu wszystkich składników, salsę przecedzić przez sitko.

Tullis

- Atrament 18.75 g
- Mąka 37.5 g
- Olej 75 g
- Woda 312.5 g

Dodawac po kolei składniki do uzyskania jednolitej konsystencji i smażyć na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju.

Jakub Schuchardt kl III N, Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych "Restaurante El Lienzo"