

Projekt Erasmus+ "Polski uczeń, hiszpański staż"

STAŻ ODBYŁ SIĘ W GRANADZIE NA POŁUDNIU HISZPANII W TERMINIE 19
KWIECIEŃ – 20 MAJ 2016

Mesón La Pataleta

PLAZA DE GRAN CAPITÁN, 1,18002
GRANADA ,HISZPANIA



Restauracja - Sala

- ▶ Sala konsumencka w restauracji dzieliła się na dwie części:
 - ▶ -Bankietową (Bardziej uroczystą)
 - ▶ -Barową (Ze stolikami z beczek i telewizorami)
- ▶ Na sali panował tradycyjny hiszpański klimat, wewnątrz urządzone w starym stylu a pod sufitem wisiły gliniane dzbanki oraz szynki bardzo popularne w Hiszpanii

Restauracja - Sala

► Bar- wykonany z wielkiej dębowej deski



Restauracja - Sala

Stoliki z beczek które nadają klimatu tej restauracji



Na ścianach wisiały obrazy, a klinkier na ścianach dodawał wyrazistości



Restauracja – Sala - Kelnerzy

- ▶ Na sali w tym samym terminie odbywał praktykę Alan Podraza który wraz z resztą zespołu dbał o konsumentów przychodzących do restauracji



Restauracja - Kuchnia

STAŻ W KUCHNI PRZEBIEGAŁ BARDZO POMYŚLNIE I MIAŁEM
MOŻLIWOŚĆ POZNANIA INNYCH NIŻ W POLSCE TECHNIK
SPORZĄDZANIA POTRAW ORAZ NIESPOTYKANYCH DOTĄD
PRODUKTÓW Z KTÓRYMI MOGŁEM PRACOWAĆ.

Restauracja - Kuchnia

- ▶ Na zdjęciu przedstawiona jest kuchnia gorąca z trzema stanowiskami pracy;
- ▶ Piec węglowy do grillowania
- ▶ Trzon gazowy
- ▶ Płyta grzewcza
- ▶ Z której wydawane są wszystkie dania



Restauracja -Kuchnia

- ▶ Zdjęcie przedstawia dział kuchni na której są produkowane sałatki i desery



Restauracja - Kuchnia

Każdego dnia mój staż
wyglądał inaczej



Kalmary i Ośmiorniczki to była
podstawa kuchni



Restauracja - Kuchnia

Innego dnia przygotowywałem
warzywa



I talerze szynki serano na
bankiety



Restauracja - Kuchnia

Gotowanie mózgów
wołowych - typowych dla
kuchni hiszpańskiej



Gotowe danie z mózgów



Restauracja - Kuchnia

Danie z czosnkiem i mięsem wieprzowym smażone na oliwie



Gotowe danie podawane z frytkami



Restauracja – Kuchnia

Typowe dania główne grillowane podawane z salsą, ziemniakami i papryką



Restauracja - Kuchnia

W karcie menu nie mogło zabraknąć sałatek(sałatka z cykorią jabłkami rodzynkami i brzoskwiniami



Klasyczna sałatka z Malagi (Z pomarańczy i pieczonego dorsza)



Restauracja - Kuchnia



- ▶ W menu nie mogło zabraknąć typowego dla kuchni hiszpańskiej dania pochodzenia andaluzyjskiego, a chodzi o salmorejo. Jest to danie podobne do Gazpacho ale z odrobinę zmienionymi składnikami.

Restauracja - Kuchnia



- ▶ Moussaka – przygotowana z pomidorów ziół i sera żółtego
- ▶ Zapiekana w piecu
- ▶ I Podawana w glinianych naczyniach

Restauracja - Kuchnia



- ▶ Na zdjęciu przedstawiona klasyczna Hiszpańska Paella z owocami morza
- ▶ Podawana za dużej patelni takiej jak na zdjęciu

Restauracja - Kuchnia



- ▶ Podawany był też inny rodzaj Paelli który był z warzywami (a mianowicie z papryką, cukinią, pomidorami)

Restauracja - Kuchnia

Dania typu "Tapas"



Restauracja – Kuchnia - Kucharze



Codzienna praca na kuchni wraz z:

Szefem kuchni:

-Stefano de Wit

Kucharzami:

-Antonia

-Antonio

-Celia

-Linde

Restauracja - Kuchnia - Kucharze

