



Cafeteria Domus

Jakub Moszczyński Kl. II M technik żywienia i usług
gastronomicznych

Pierwsze dni w zakładzie

Znajdowała się ona
na ul. Calle Ribera
del Beiro, 18014

Budynek obok
znajdowała się
siłownia i bardzo
duża część klientów
byli to właśnie
trenerzy siłowni.



BeOne Club
Calle Ribera del Beiro, 14

10 min
800 m

10 min
800 m

11 min
850 m

Calle Panaderos
de San Lázaro



Moja podróż do pracy to nie tylko spacer



Charakterystyka zakładu

Zakład charakteryzował się tym, że na pierwszy rzut oka wyglądała jak zwykła kawiarnia. Podawanie kawy, śniadań, deserów i tapasów były do około godziny 12. Później zakładu zamieniał się w restaurację. Dania regionalne były ich specjalnością. Poza tym zakładu specjalizował się także w cateringu oraz robieniem lunch packów.



Personel zakładu



Wyposażenie

Kuchnia była wyposażona w

- Kuchenkę gazową
- 2 lodówki
- 2 zmywaki
- Patelnie elektryczną
 - grill
 - wypaźarkę
 - blaty kuchenne
- Oraz wiele innych rzeczy



Dania serwowane w restauracji



Ciasto francuskie

Był to rodzaj tapasów.

W środku znajdować się mogły różne rzeczy. Te oto tapasy miały w sobie szynkę konserwową, ser i cebulę. Było to zawinięte, pokrojone i posmarowane jajkiem. Następnie wstawione do pieca do czasu aż nabiorą koloru.



Crema Calabaza

Jest to krem z dyni z dodatkiem marchwi i ziemniaków które były gotowane razem w mleku i goździkami.

Następnie po tym jak marchew stawała się miękka wszystko trzeba była zblendować.



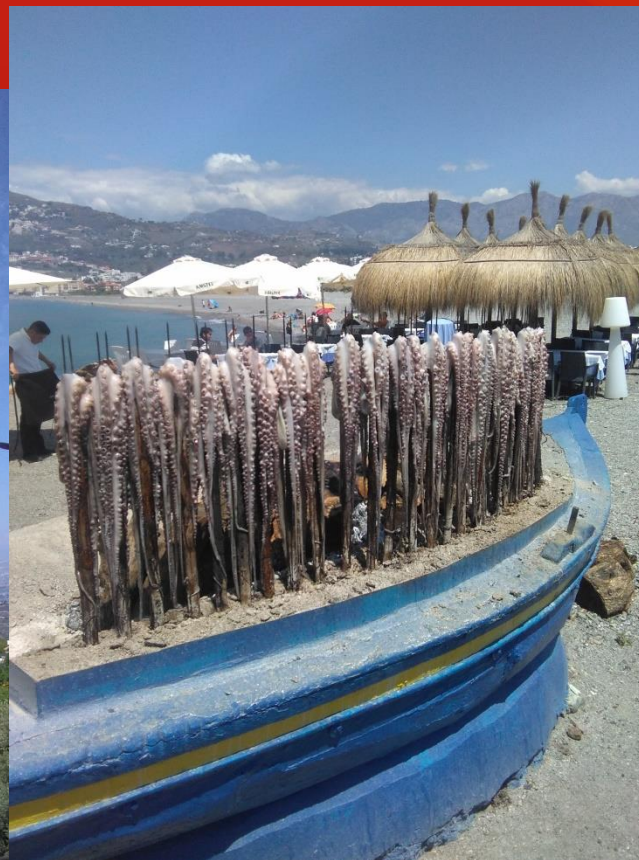
Paella

Jest to typowe hiszpańskie danie.

Podstawą tego dania jest ryż ugotowany w bulionie chwilę przed podaniem. Były w niej też warzywa np. papryka. Nie mogło zabraknąć oczywiście mięsa a mianowicie piersi z kurczaka



Czas wolny spędzaliśmy tak :





To niektóre z nich

Cordoba

Salobrenia

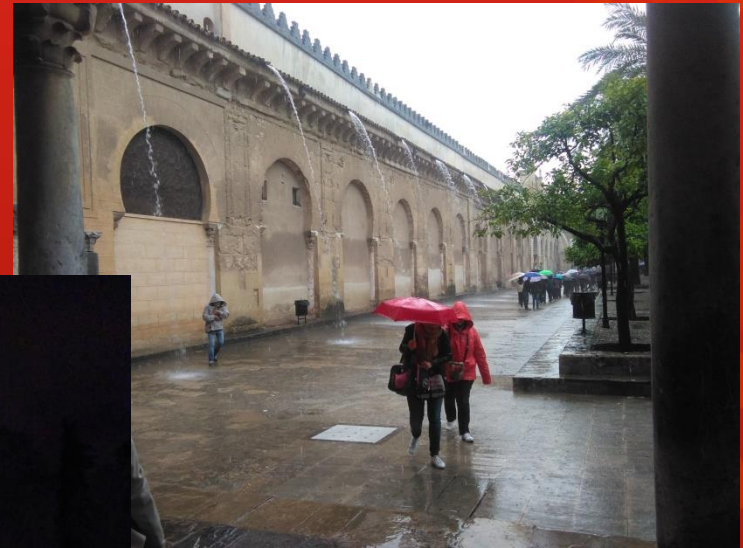
Malaga

Alhambra

Mesquita

Czy zwiedzanie

Granady nocą



Ulica na której mieszkaliśmy
wygląda tak



Dziękuję za uwagę :D

