

Le Goût des Mets

Saint Jean de Mots



Patricia Hermanová
Alexandra Kováčsová

Le Goût des Mets:

- táto reštaurácia sa nachádza pri Atlantickom oceáne
- šéf reštaurácie sa volá Jean Marie



- naši kolegovia sa volali Gislain, Dyland, Corinne a Florian
- prvých 15 dní som robila na obsluhu a Pat'ka v kuchyni a po 15 dní sme sa vystriedali
- **na obsluhu sme sa naučili**: správne prestieranie, prípravu koktejlov, správne podávanie jedál a nápojov, ako správne otvárať víno pri stole host'a a príprava rôznych druhov káv

- **v kuchyni sme sa naučili:** príprava rôznych pokrmov, rôzne technologické postupy ako napríklad: tranšírovanie, flámbovanie, naučili sme sa aj prípravu rôznych francúzskych jedál napríklad: Tagliatelles au foie gras, Tagliatelles Saint-Jacques au coulis de homard, Œuf cocotte Saint-Jacques,...

Postup na prípravu jedla Œuf cocotte Saint-Jacques:

- Potrebujeme: - 2 vajíčka
 - 2 druhy syra (camembert, mozarella)
 - 1 dcl smotany

Postup: - predtým než rozbijeme vajíčka a vylejeme na malý plytký tanier, tak ten tanier nastriekame sprejom aby sa vajíčka neprilepili, vajíčka posypeme s camemberom a s mozarellou, dáme do rúry a necháme piecť 20 minút

Obrázky



Ďakujeme za pozornost!