

CAFÈ LA CLAU

Realitzeu aquest cafè a casa i envieu una foto o vídeo de com el realitzeu.

He pensat que aquest cafè podria ser la nostra especialitat i batejar-lo amb el nom CAFÈ LA CLAU seria la nostra especialitat.

El cafè LA CLAU el podem fer en diversos tamanys i formats per ex. Tipus:
Cafe amb llet ,cappuccino o tallat.

Per aquest exercici de cafè, prefereixo, millor que el realitzeu, en got de vidre així es veurà millor el contrast de l'escuma i llet.

Us poso la recepta pas a pas i després un enllaç de youtube perquè us sigui més senzill, per qualsevol cosa, que no enteneu, no dubteu en preguntar.

▶ Ingredients:

1 tassa de cafè, cafè amb llet, tallat, got de vidre ,la tassa que tingueu més a mà.

5 culleradetes de cafè instantani en pols (és el cafè que posem quan ens demanen un descafeïnat de sobre(cafè soluble) .

5 culleradetes de sucre (depent de si us agrada més o menys dolç) però com que us conec segur que li posareu més de 5 culleretes) je,je

4 culleradetes d'aigua calenta

Llet

Alguns consells per preparar l'escumós sense fallar:

1) No afegiu massa aigua (el líquid es diluirà i farà que l'escuma sigui més líquida, poseu l'aigua de mica en mica)

2) Utilitza aigua molt calenta (l'escuma es fa més ràpidament quan el líquid està calent)

3) Afegiu suficient sucre s'ajudarà a fer millor l'escuma.

5) Per batre l'escuma de cafè podem fer servir batedora elèctrica, una barilla, un truc molt senzill per batre la crema de cafè si no teniu batedora o barilla és posar

tots els ingredients menys la llet en una botella la tanqueu amb el tap i feu com si fos una coctelera però amb moviments més forts i ràpid.

<https://www.youtube.com/watch?v=MOiMXRxLRaM#action=share>

CAFÉ LA CLAU

Realiza este café en casa y envía una foto o vídeo de cómo lo realizas.

He pensado que este café podría ser nuestra especialidad y bautizarlo con el nombre CAFÉ LA CLAU.

El café LA CLAVE lo podemos hacer en varios tamaños y formatos por ej. Tipo: Café con leche, cappuccino o cortado.

Para este ejercicio de café, prefiero, mejor que lo realices, en vaso de cristal transparente así se verá mejor el contraste de la espuma y leche.

Os pongo la receta paso a paso y luego un enlace de youtube para que sea más sencillo, por cualquier cosa, no dudeis en preguntar.

Ingredientes:

1 taza de café, café con leche, cortado, vaso de cristal, la taza que tenga más a mano.

5 cucharaditas de café instantáneo en polvo (es el café que ponemos cuando nos piden un descafeinado de sobre (café soluble)).

5 cucharaditas de azúcar (depende de si os gusta más o menos dulce) pero como os conozco seguro que le pondréis más de 5 cucharillas) je, je

4 cucharaditas de agua caliente

leche

Algunos consejos para preparar la espuma sin fallar:

1) No agregues demasiada agua (el líquido se diluirá y hará que la espuma sea más líquida, poner el agua poco a poco)

2) Usar agua muy caliente (la espuma se hace más rápidamente cuando el líquido está caliente)

3) Agregue suficiente azúcar ayudará a hacer mejor la espuma.

5) Para batir la espuma de café podemos utilizar batidora eléctrica, una varilla, un truco muy sencillo para batir la crema de café si no teneis batidora o varilla es poner todos los ingredientes menos la leche en una botella con el tapón y hacer como si fuera una coctelera pero con movimientos más fuertes y rápido.

<https://www.youtube.com/watch?v=MOiMXRxLRaM#action=share>

Formes de tovallons

Aquesta activitat envieu diverses fotos o vídeos de com realitzeu els tovallons, us envio uns enllaços de com fer diferents formes de tovallons i escolliu els que més us agradi.

En esta actividad enviar varias fotos o vídeos de cómo se realizan las servilletas, os envío unos enlaces de cómo hacer diferentes formas de servilletas y elegís las que más os guste.

<https://www.youtube.com/watch?v=zwXsnbn9lcU>

<https://www.youtube.com/watch?v=hHfoDhecV9Q>

TREBALL DE RECERCA FINAL DE CURS

Recordeu que tenim pendent la finalització del treball de crear un Restaurant, es necessita per aprovar l'assignatura de serveis del tercer trimestre final de curs.

Us recordo els passos que hem de seguir pel treball:

Nom del restaurant

Localització

Ambient que volem crear en el nostre local

Cuina que volem treballar

Públic a qui va destinat

Carta dels plats que volem servir: Primers plats (com a mínim 5 plats)

Segons plats (com a mínim 5 plats)

Postres (com a mínim 5 plats)

Begudes

Cafès

Introducció de fotos dels interiors i exteriors del Restaurant

Si algú de vosaltres no teniu ordinador, fem servir la imaginació, es pot realitzar el treball en una llibreta, fulls de paper, retallar fotos de revistes, etc.....

El que es valorarà molt es la intenció i esforç de fer el treball.

Va tots a fer una mica de música!!!! i mireu aquests vídeos de youtube on fan percussió no es necessita gaire!!!!!!!, per passar una estona divertida!!!!

Envieu un vídeo on intenteu fer una mica de percussió!!!

<https://www.youtube.com/watch?v=kHfzz7ovBQ>

https://www.youtube.com/watch?v=rJLF7ffNBng&list=RDOd_A1S1bcn0&index=2

https://www.youtube.com/watch?v=NSFieUSfxGU&feature=emb_logo

<https://www.youtube.com/watch?v=yVITOCITYxo>

<https://www.youtube.com/watch?v=a7qrrhKqRxE>

https://www.youtube.com/watch?v=Od_A1S1bcn0