

# PRAKTIKA FOGO RESTORANIS

Tallinna Teeninduskool  
Eleriin Pilli  
KK21-KE

# ETTEVÕTTE TUTVUSTUS

- Alexandre Silva loodud restoran FOGO asub Portugali pealinnas Lissabonis.
- Restorani peakokaks on Manuel Liebaut.
- Köögis töötab kokku 9 kokka.
- Restoran kasutab toidu valmistamiseks suuremal jaol vaid puuküttega elavat tuld või sütt.
- Valmistatakse Portugali traditsioonilisi toite.
- Kasutatakse vaid Portugali oma toodangut.
- Väga palju toiduaineid suitsutatakse.



# A'LA CARTE

- Leiva tellimused- või, relletes, oliiviõli ja marineeritud juurviljad
- Veiseliha tartar
- Austrid
- Värsked salatid



# POTI SEKTSIOON

- Puljongid- lambapuljong, köögiviljapuljong, fumi
- Erinevad püreed
- Kastmed
- Riisiroad



## GRILLI SEKTSIOON

- Kala puhastamine
- Liha puhastamine
- Mereannid- austrid,  
homaarid, krabid, krevetid
- Kala ja liha küpsetamine



# AHJU SEKTSIOON

- Toiduainete suitsutamine
- Riisiroogade lõppküpsetamine
- Liha küpsetamine
- Liha eeltöötlemine
- Ahjus küpsetatud köögiviljad



# PAGARIKÖÖK

- Rullibiskviidid
- Koogid
- Leiva küpsetamine



KESKKONNASÕBRALIK  
KÄITUMINE  
RESTORANIS

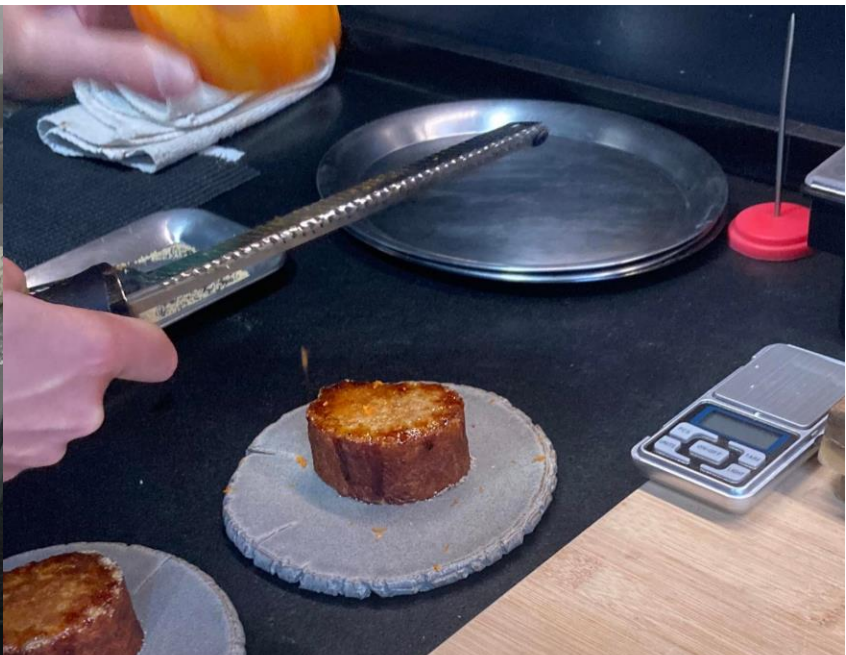
- Jälgitakse paberi liigkasutust
- Jälgitakse mõistlikku veekasutust
- Kõik võimalik toorainetest kasutatakse ära
- Suuremal jaol toorainest tuuakse sisse pappkastides
- Väga palju hoiti puhtust

















AITÄH KUULAMAST!