Sprawozdanie
z wyjazdu na praktyki Erasmus +

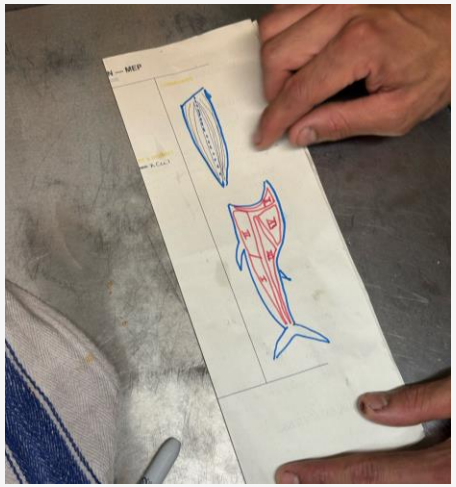
Daniil
Samchenko

Restauracja

- Restauracja Livingston to nowoczesna restauracja w Marsylii, w której miałem okazję odbyć praktykę Erasmus+. Pracowałem w międzynarodowym zespole pod okiem duńskiego szefa kuchni **Madsa Christensena**, poznając przede wszystkim techniki kuchni azjatyckiej, nowe produkty oraz profesjonalną organizację pracy w kuchni.



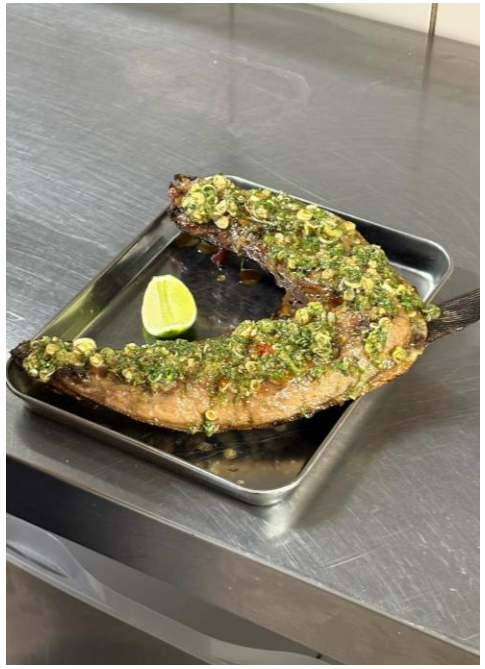






- Techniki rozbioru całej ryby







Dania serwowane: restauracja Livingston ma koncepcję surprise menu czyli goście dowiadują się na miejscu jakie jest aktualne menu i cały czas jast ono zmieniane według sezonowości produktu



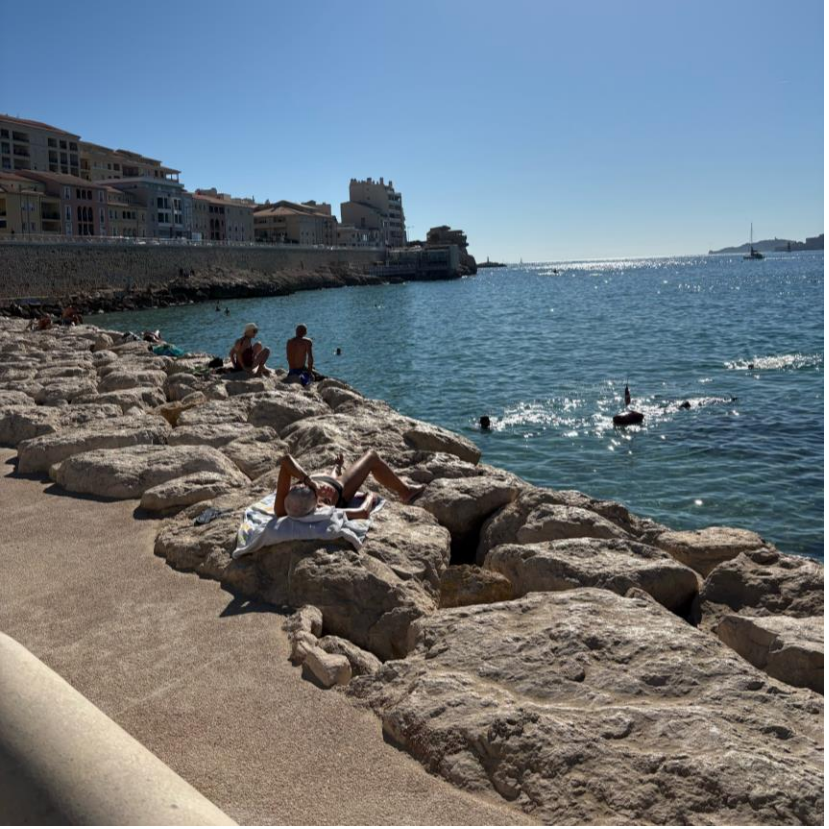


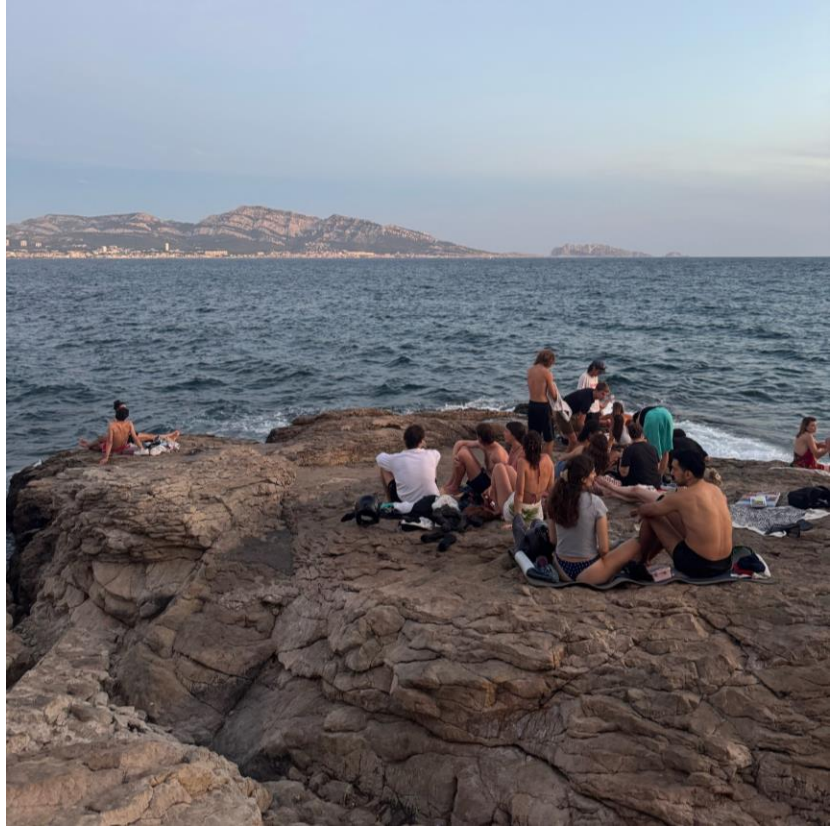






- Chef Mads







No i oczywiście niesamowity południowy rytm i styl życia







