

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Drei Teelöffel für Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Salat (Löffel für Öl, Essig) und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)



Mise en place Küche

Löffleinheiten

- Zwei Esslöffel Weissweinessig
- Vier Esslöffel Sonnenblumenöl
- Ein halber Teelöffel Senf
- Ein Teelöffel Mayonnaise
- Ein Teelöffel Zwiebeln (frisch gehackt)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Masseinheiten

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Sonnenblumenöl
- 5 g Senf
- 20 g Mayonnaise
- 20 g Zwiebeln (frisch gehackt)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorgehen

- Zwiebeln, Senf und Mayonnaise mit Weissweinessig verrühren.
- Öl langsam dazugeben und gut aufrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.