

Mise en place Service

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

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- Sechs gehäufte Esslöffel Eisbergsalat
- Ein gekochtes gehacktes Ei
- Ein Teelöffel Parmesan, gerieben
- Eine Scheibe Toastbrot in Brotwürfeln
- Vier Löffel Caesar-Salatsauce

Masseinheiten

- Ein Pouletbrüstchen grilliert
- 30 g Eisbergsalat
- 60 g Ei, gekocht
- 5 g Parmesan, gerieben
- Eine Scheibe Toastbrot in Brotwürfeln
- 30 g Caesar-Salatsauce

Vorgehen

- Halbes Pouletbrüstchen tranchieren und auf einen Teller legen.
- Eisbergsalat mit Caesar-Salatsauce vermengen und abschmecken.
- Gekochtes Ei hacken.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat anrichten.
- Salat mit Brotwürfeln, gehacktem Ei und Parmesan bestreuen.
- Grilliertes Pouletbrüstchen zum Salat anrichten.
- Ausgarnieren mit den zur Verfügung stehenden Garnituren.