

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)
- Drei Vorlegebestecke (Salat, Zutaten und Anrichten)
- Teller für benütztes Besteck
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller (Menagen/Öl/Essig)

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

- Eine Pouletbrust grilliert
- Sechs gehäufte Esslöffel Eisbergsalat
- Zwei Scheiben Ananas
- Papaya (Fruchtfleisch einer Frucht)
- Macadamia-Nusskerne
- Drei Esslöffel Mayonnaise
- Ein Esslöffel Tomaten-Ketchup
- Tabasco rot
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Masseinheiten

- Eine Pouletbrust grilliert
- 30 g Eisbergsalat
- Zwei Scheiben Ananas
- Papaya (Fruchtfleisch einer Frucht)
- Macadamia-Nusskerne
- 30 g Mayonnaise
- 10 g Tomaten-Ketchup
- Zwei Spritzer Tabasco rot
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Vorgehen

- Halbes Pouletbrüstchen in Streifen schneiden und auf einen Teller legen.
- Ananas in Würfel schneiden und auf einen Teller legen.
- Papaya-Fruchtfleisch in Würfel schneiden und auf einen Teller legen.
- Mayonnaise mit Tomaten-Ketchup vermischen, mit Tabasco würzen und abschmecken.
- Eisbergsalat mit der Sauce vermischen und abschmecken.
- Ein passendes Anrichtegeschirr wählen.
- Salat, Ananas und Papaya vermengen und auf dem Teller anrichten.
- Pouletbruststreifen und Macadamia-Nusskerne um den Salat herum anrichten.