

Mise en place Service

- Zwei Anrichteteller auf Unterteller mit Serviette für den Salat
- Glasschüssel mit Unterteller und Serviette
- Teller mit Bestecktasche
- Ein Teelöffel für die 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 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Masseinheiten

- 4 cl Weissweinessig
- 8 cl Sonnenblumenöl
- 10 g Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Vorgehen

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