

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Aceto di vino bianco e olio di girasole oppure gli ingredienti equivalenti alla ricetta

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due cucchiaini di aceto di vino bianco
- Quattro cucchiaini di olio di girasole
- Un cucchiaino di senape
- Sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino bianco
- 8 cl olio di girasole
- 10 g senape
- Sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mescolare la senape con l'aceto di vino bianco
- Versare lentamente l'olio e rimescolare bene.
- Condire con sale e pepe

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Aceto di vino bianco e olio di girasole oppure gli ingredienti equivalenti alla ricetta

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due cucchiai di aceto di vino bianco
- Quattro cucchiaini di olio di girasole
- Mezzo cucchiaino di senape
- Un cucchiaino di maionese
- Un cucchiaino di cipolle appena tritate
- Sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino bianco
- 8 cl olio di girasole
- 5 g senape
- 20 g maionese
- 20 g cipolle appena tritate
- Sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mescolare le cipolle, la senape e la maionese con l'aceto di vino bianco.
- Versare lentamente l'olio e rimescolare bene.
- Condire con sale, pepe

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Aceto di vino bianco e olio d'oliva oppure gli ingredienti equivalenti alla ricetta



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due cucchiaini di aceto di vino bianco
- Quattro cucchiaini di olio d'oliva
- Un cucchiaino di filetti d'acciuga tritate fini
- Mezzo cucchiaino di aglio tritato fino
- Un cucchiaino di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino bianco
- 8 cl olio d'oliva
- 10 g filetti d'acciuga tritate fini
- 5 g aglio tritato fino
- 20 g parmigiano grattugiato
- Sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mescolare i filetti d'acciuga e l'aglio con l'aceto di vino bianco
- Versare lentamente l'olio d'oliva e rimescolare bene.
- Aggiungere il parmigiano
- Condire con sale e pepe

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ingredienti equivalenti alla ricetta



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due cucchiaini di succo di limone
- Sei cucchiaini di yogurt
- Erbe aromatiche tritate
- Sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 4 cl succo di limone
- 12 cl yogurt
- 10 g erbe aromatiche tritate
- Sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mescolare bene tutti gli ingredienti
- Condire con sale e pepe

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Ingredienti equivalenti alla ricetta

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Sei cucchiaini di maionese
- Due cucchiaini di ketchup
- Un cucchiaino di peperone rosso tagliato a cubetti
- Un cucchiaino di peperone verde tagliato a cubetti
- Uno spruzzo di tabasco
- Un cucchiaino di scalogno appena tritato
- Paprica dolce, sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 60 g maionese
- 20 g ketchup
- 20 g peperone rosso tagliato a cubetti
- 20 g peperone verde tagliato a cubetti
- 0,5 cl tabasco
- 10 g scalogno appena tritato
- Paprica dolce, sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mescolare bene tutti gli ingredienti
- Condire con tabasco, paprica, sale e pepe

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Aceto di vino rosso e olio d'oliva oppure gli ingredienti equivalenti alla ricetta



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due cucchiaini di aceto di vino rosso
- Quattro cucchiaini di olio d'oliva
- Un cucchiaino di cipolle appena tritate
- Mezzo cucchiaino di aglio tritato fino
- Sale e pepe dal mulino
- Origano, basilico, prezzemolo (tritato di fresco)

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino rosso
- 8 cl olio d'oliva
- 10 g cipolle appena tritate
- 5 g aglio tritato fino
- Sale e pepe dal mulino
- Origano, basilico, prezzemolo (tritato di fresco)

Preparazione

- Mescolare le cipolle e l'aglio con l'aceto di vino rosso.
- Versare lentamente l'olio d'oliva e rimescolare bene.
- Condire con sale, pepe dal mulino
- Origano, basilico, prezzemolo (tritati di fresco)

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Aceto di vino bianco e olio di girasole oppure gli ingredienti equivalenti alla ricetta

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Due cucchiaini di aceto di vino bianco
- Quattro cucchiaini d'olio di girasole
- Due cucchiaini di senape grana grossa
- Due cucchiaini di panna
- Sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino bianco
- 8 cl olio di girasole
- 20 g senape grana grossa
- 20 g panna
- Sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mescolare la senape con l'aceto di vino bianco
- Versare lentamente l'olio di girasole e rimescolare bene.
- Aggiungere la panna
- Condire con sale e pepe

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Aceto di vino bianco e olio d'oliva oppure gli ingredienti equivalenti alla ricetta

**Mise en place cucina****Unità di misura per il servizio**

- Quattro cucchiaini di aceto di vino bianco
- Otto cucchiaini di olio d'oliva
- Quattro filetti d'acciuga
- Un uovo sodo tagliato a cubetti
- Due cucchiaini di formaggio erborinato a cubetti
- Un cucchiaino di senape
- Uno spicchio d'aglio pressato
- Pepe e sale
- Due porzioni di lattuga romana tagliata a strisce larghe
- Quattro cucchiaini di pancetta a cubetti o a strisce, abbrustolita
- Quattro cucchiaini di cubetti di pane abbrustolito (Croutons)

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino bianco
- 8 cl olio d'oliva
- 10 g filetti d'acciuga
- 60 g uovo sodo tagliato a cubetti
- 20 g formaggio erborinato (gorgonzola) a cubetti
- 10 g senape
- 5 g aglio pressato
- Pepe e sale
- 120 g lattuga tagliata a strisce larghe
- 40 g pancetta a cubetti o a strisce, abbrustolita
- 20 g pane abbrustolito (Croutons)

Preparazione

- Schiacciare i filetti d'acciuga utilizzando due forchette grandi. Aggiungere le uova tagliate a cubetti.
- Versare l'olio lentamente mescolando di continuo.
- Aggiungere il formaggio erborinato o il parmigiano
- Aggiungere un po' di senape. A piacimento aceto di vino bianco, aceto alle erbe o aceto al sherry. Un po' di aglio pressato
- Condire con sale e pepe.
- Aggiungere la lattuga romana tagliata a strisce e mescolare bene
- Disporre la lattuga romana marinata sul piatto per insalata o da zuppa. Consiglio: La lattuga può anche essere disposta nel piatto e nappata (cosparsa) con la salsa.
- Guarnire con pancetta, Croutons ed eventualmente anche con del parmigiano.

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Un petto di pollo grigliato
- Sei cucchiaini colmi di lattuga iceberg
- Un uovo sodo tritato
- Un cucchiaino di parmigiano grattugiato
- Una fettina di toast tagliato a cubetti
- Quattro cucchiaini di salsa Caesar

Unità di misura per la cucina

- Un petto di pollo grigliato
- 30 g lattuga iceberg
- 60 g uovo sodo
- 5 g parmigiano grattugiato
- Una fettina di toast tagliato a cubetti
- 30 g salsa Caesar

Preparazione

- Trinciare il petto di pollo e posarlo su di un piatto
- Incorporare la lattuga con la salsa e condire a piacere
- Tagliare l'uovo sodo a cubetti
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre l'insalata
- Cospargere l'insalata con i cubetti di toast, l'uovo sodo e il parmigiano
- Comporre le listarelle di pollo grigliate sull'insalata
- Guarnire con le guarnizioni disponibili

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Un petto di pollo grigliato
- Sei cucchiaini colmi di lattuga iceberg
- Due fette di ananas
- Papaia (Polpa di un frutto)
- Noci di Macadamia
- Tre cucchiaini di maionese
- Un cucchiaino di ketchup
- Tabasco
- Sale dal mulino
- Pepe bianco dal mulino

Unità di misura per la cucina

- Un petto di pollo grigliato
- 30 g lattuga iceberg
- Due fette di ananas
- Papaia (Polpa di un frutto)
- Noci di Macadamia
- 30 g maionese
- 10 g ketchup
- Due spruzzi di tabasco
- Sale dal mulino
- Pepe bianco dal mulino

Preparazione

- Trinciare il petto di pollo a listarelle e posarlo su di un piatto.
- Tagliare l'ananas a cubetti e posarla su di un piatto.
- Tagliare la polpa della papaia a cubetti e posarla su di un piatto.
- Mescolare la maionese con il ketchup e condire a piacere.
- Mescolare la lattuga iceberg con la salsa e condire a piacere.
- Scegliere il piatto adatto.
- Incorporare l'insalata, l'ananas e la papaia e comporla sul piatto.
- Comporre intorno le listarelle di pollo le noci di Macadamia e l'insalata.

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Aceto di vino rosso e olio d'oliva

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Una parte di aceto di vino rosso
- Tre parti di olio d'oliva
- Quattro cucchiaini di tonno all'olio d'oliva
- Un cucchiaino di senape
- Uno spicchio d'aglio pressato
- Due cucchiaini di pomodoro tagliato a pezzi
- Due cucchiaini di fagiolini cotti
- Due cucchiaini di olive nere e verdi snocciolate
- Un cucchiaino per ognuno di peperoni verdi, gialli e rossi tagliati a listarelle
- Quattro cucchiaini d'insalata di patate
- Due uova sode tagliate in quarti
- Quattro filetti d'acciuga
- Sale e pepe nero
- Pochi capperi
- Diverse erbe aromatiche

Unità di misura per la cucina

- 4 cl aceto di vino rosso
- 8 cl olio d'oliva
- 100 g tonno all'olio d'oliva
- 10 g senape
- Uno spicchio d'aglio pressato
- 40 g pomodoro tagliato a pezzi
- 40 g di fagiolini
- 10 g olive nere e verdi
- 15 g per ognuno di peperoni verdi, gialli e rossi tagliati a listarelle
- 40 g Insalata di patate
- Due uova sode tagliate in quarti
- Quattro filetti d'acciuga
- Sale e pepe nero
- 5 g capperi
- Diverse erbe aromatiche

Preparazione

- Mescolare lentamente versando l'olio: sale, pepe, senape, aglio e aceto
- Marinare delicatamente nella salsa: pomodori, fagiolini, olive, peperoni insalata di patate e il tonno tagliato a pezzi piccoli
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre l'insalata
- Cospargerla con dei pezzi di tonno
- Guarnirla con l'uovo sodo in quarti, filetti d'acciuga, capperi, e erbe aromatiche

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due petti di pollo cotti tagliati a dadini
- Qualche spruzzo di tabasco
- Un cucchiaino di senape inglese
- Un cucchiaino di succo di limone
- Due cucchiari di indivia a listarelle
- Due cucchiari di pomodori a spicchi
- Due cucchiari di peperoni tagliati a listarelle
- Due cucchiari di ananas tagliato a cubetti
- Due cucchiari di yogurt
- Sale e pepe
- Erbe aromatiche orientali

Unità di misura per la cucina

- Due petti di pollo cotto tagliato a dadini
- 0,5 cl tabasco
- 10 g senape inglese
- 0.5 cl succo di limone
- 40 g indivia a listarelle
- 40 g pomodori a spicchi
- 30 g peperone tagliato a listarelle
- 20 g ananas tagliata a cubetti
- 20 g yogurt
- Sale e pepe
- Erbe aromatiche orientali

Preparazione

- Mescolare sale, pepe, tabasco con la senape inglese e il succo di limone
- Incorporare e marinare: cubetti di pollo, indivia, pomodori, peperoni, e ananas
- Cospargere con lo yogurt e mescolare
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre l'insalata
- Guarnire con erbe aromatiche

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto

**Mise en place cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due cucchiaini di mele tipo gala senza torsolo
- Due cucchiaini di polpa di papaia
- Due cucchiaini di ananas fresco sbucciato a cubetti
- Due cucchiaini di spicchi d'arancia
- Un cucchiaino di banana
- Due cucchiaini di pinoli
- Due cucchiaini di maionese
- Quattro spruzzi di succo di limone fresco
- Un cucchiaino di curry Madras
- Un cucchiaino di ketchup
- Salsa Worcester
- Tabasco
- Salsa di soia

Unità di misura per la cucina

- 30 g mela tipo gala senza torsolo
- 30 g polpa di papaia
- 20 g ananas fresca sbucciata a cubetti
- 20 g spicchi d'arancia
- 10 g banana
- 5 g pinoli
- 10 g maionese
- 2 g succo di limone fresco
- 4 g curry Madras
- 5 g ketchup
- Uno spruzzo di Worcester
- Uno spruzzo di tabasco
- Uno spruzzo di salsa di soia

Preparazione

- Tagliare tutta la frutta a dadini di circa un cm.
- Mescolare la maionese insieme a tutti gli ingredienti
- Aggiungere alla frutta e mescolare
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre l'insalata
- Cospargere di pinoli abbrustoliti
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Quattro cucchiaini di formaggio pecorino (feta)
- Due spicchi d'aglio pressato
- Quattro cucchiaini di olio d'oliva
- Due cucchiaini di cubetti di pomodorini
- Due cucchiaini di cubetti di cetrioli
- Due cucchiaini di listarelle di peperoni
- Due cucchiaini di olive verdi snocciolate
- Due cucchiaini di olive nere snocciolate
- Sale e pepe nero

Unità di misura per la cucina

- 80 g formaggio pecorino (feta)
- Due spicchi d'aglio pressato
- 40 g olio d'oliva
- 40 g cubetti di pomodorini
- 20 g cubetti di cetrioli
- 30 g listarelle di peperoni
- 10 g olive verdi snocciolate
- 10 g olive nere snocciolate
- Sale e pepe nero

Preparazione

- Mescolare insieme sale, pepe, aglio e olio d'oliva
- Mescolare: pomodori, cetrioli, peperoni e aggiungere le olive
- Alla fine aggiungere il pecorino e mescolare delicatamente
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre l'insalata

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Cognac o altro per aromatizzare



Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di gamberetti o gamberi lessi
- Due porzioni di insalata tagliata a listarelle
- Quattro cucchiaini di maionese
- Due cucchiaini di ketchup
- Due cucchiaini di rafano grattugiato
- Un cucchiaino di succo di limone
- Una presa di sale e pepe dal mulino o pepe di Caienna
- Due spruzzi di tabasco
- Due cucchiaini di brandy (Cognac)
- Due fettine di limone per la guarnizione

Unità di misura per la cucina

- 100 g gamberetti o gamberi lessi
- 60 g d'insalata tagliata a listarelle
- 60 g maionese
- 30 g ketchup
- 10 g rafano grattugiato
- 1 cl succo di limone
- Una presa di sale e pepe dal mulino o pepe di Caienna
- Due spruzzi di tabasco
- 2 cl brandy (Cognac)
- Due fettine di limone per la guarnizione

Preparazione

- Mettere: maionese, ketchup, rafano grattugiato e il succo di limone in una ciotola.
- Mescolare bene tutti gli ingredienti insieme
- Condire a piacimento con pepe, Caienna, sale e tabasco.
- In base alle richieste del cliente affinare con del brandy o un altro distillato.
- Aggiungere i gamberetti in una scodella
- Marinare i gamberetti nella salsa
- Comporre i gamberetti sull'insalata tagliata a striscioline in un piattino per antipasto o un bicchiere tipo cocktail aggiungere a piacimento prezzemolo o aneto e guarnire con una fettina di limone.
- Servire con dei toast e del burro.

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Cognac o altro per aromatizzare

**Mise en place cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due porzioni di gamberetti cotti
- Un limone
- Due cucchiaini di brandy (cognac)
- Quattro cucchiaini di lattuga cappuccio tagliata a strisce
- Quattro cucchiaini di maionese
- Due cucchiaini di ketchup
- Due cucchiaini di formaggio tipo ricotta
- Rafano grattugiato di fresco
- Succo di limone fresco
- Due prese di paprica
- Due spruzzi di tabasco
- Sale dal mulino
- Pepe bianco dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 100 g di gamberetti cotti
- Un limone
- 2 cl di brandy (cognac)
- 30 g di lattuga cappuccio tagliata a strisce
- 60 g di maionese
- 30 g di ketchup
- 5 g di formaggio tipo ricotta
- 10 g di rafano grattugiato fresco
- 1 cl di succo di limone fresco
- Due prese di paprica
- 0.5 cl di tabasco
- Sale dal mulino
- Pepe bianco dal mulino

Preparazione

- Marinare i gamberetti con il cognac
- Mescolare insieme il rafano e il succo di limone
- Miscelare maionese, pomodori, ketchup e la ricotta
- Condire con paprica, tabasco, sale e pepe dal mulino
- Affinare a piacimento con cognac
- Aggiungere gamberetti alla salsa cocktail
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre la lattuga tagliata a strisce.
- Comporre il cocktail di gamberetti
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione
- Servire con dei toast e del burro.

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Cognac o altro per aromatizzare

**Mise en place cucina**

Unità di misura per il servizio

- Un petto di pollo grigliato
- Polpa di un melone scavata a palline
- Due quarti di indivia
- Due cucchiaini di maionese
- Due cucchiaini di panna
- Quattro cucchiaini di formaggio tipo ricotta
- Due cucchiaini di brandy (cognac)
- Pepe bianco dal mulino

Unità di misura per la cucina

- Un petto di pollo grigliato
- 120 g polpa di mezzo melone scavata a palline
- 20 g indivia
- 10 g maionese
- 10 g panna
- 20 g formaggio fresco
- 2 cl brandy (cognac)
- Pepe bianco dal mulino

Preparazione

- Trinciare il petto di pollo a listarelle e posarlo su di un piatto
- Incorporare maionese, formaggio e la panna
- Condire con pepe
- Affinare il sapore con brandy (cognac)
- Mescolare il pollo con le palline di melone
- Scegliere il piatto adatto.
- Comporre l'indivia il melone e il pollo
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione
- Servire con dei toast e del burro.

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Cognac o altro per aromatizzare

Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di lombata di vitello arrosto tagliata a cubetti
- Quattro cucchiaini di chutney di mango
- Sei cucchiaini colmi di riso cotto freddo
- Sei cucchiaini di yogurt al naturale
- Sei cucchiaini di panna acidula
- Un cucchiaino di curry in polvere o in pasta
- Due cucchiaini di mango a dadini
- Pepe di Caienna e sale

Unità di misura per la cucina

- 100 g lombata di vitello arrosto tagliata a cubetti
- 40 g chutney di Mango
- 60 g riso cotto freddo
- 60 g yogurt al naturale
- 60 g panna acidula
- 2 g curry in polvere o in pasta
- Pepe di Caienna e sale

Preparazione

- Amalgamare: yogurt al naturale, panna acidula e chutney di mango
- Condire con curry, pepe e sale
- Aggiungere il riso e i dadini di carne
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre i dadini di vitello marinati e il riso
- Guarnire con dei dadini di mango o con altre guarnizioni a disposizione
- Servire con del pane naan (pane indiano)

Mise en place Service

- Due piatti per insalata con sottopiatto e tovagliolo
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sul sottopiatto
- Piatto per le posate utilizzate
- Cognac o altro per aromatizzare

**Mise en place cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due porzioni di astice lessato tagliato a cubetti
- Sei cucchiaini colmi di lattuga cappuccio tagliata a strisce, cicorino rosso o portulaca
- Due cucchiaini di maionese
- Due cucchiaini di brandy (Cognac)
- Un cucchiaino di succo di lime
- Due prese di zenzero macinato
- Due spruzzi di tabasco
- Due cucchiaini di paprica dolce
- Due rosette di panna
- Due fettine di lime
- Due fettine di olive
- Sale e pepe quanto basta

Unità di misura per la cucina

- 100 g astice lessato tagliato a cubetti
- 30 g lattuga cappuccio tagliata a strisce, cicorino rosso o portulaca
- 30 g maionese
- 2cl Cognac
- 1cl succo di lime
- 1 g zenzero macinato
- 0,5 cl tabasco
- 4 g paprica dolce
- Due rosette di panna
- Due fettine di lime
- Due fettine di olive
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- Mescolare maionese, brandy, succo di lime, zenzero, tabasco e paprica.
- Condire con sale e pepe
- Posare l'insalata in bicchieri panciuti
- Comporre l'astice sull'insalata e nappare(cospargere)con la salsa
- Guarnire con una rosetta di panna una fettina di lime e olive
- Servire con dei toast e del burro

Mise en place Service

- Due piatti per la composizione
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sale e tabasco sul sottopiatto
- Cognac o altri distillati per aromatizzare

**Mise en place cucina****Unità di misura per il servizio**

- Due porzioni di carne di manzo magra tritata (filetto o scamone)
- Due cucchiaini di scalogno tritato
- Due cucchiaini di cetriolini sottaceto
- Due cucchiaini di capperi tritati
- Un cucchiaino di filetti d'acciuga tritati
- Due cucchiaini di tuorlo d'uovo
- Un cucchiaino di senape Dijon
- Un cucchiaino di olio d'oliva o olio di girasole
- Quattro cucchiaini di ketchup
- Un cucchiaino di succo di limone o aceto di vino bianco
- Due prese di paprica, sale, pepe dal mulino o pepe di Caienna
- Due o quattro spruzzi di tabasco
- A piacimento qualche spruzzo di brandy o altro distillato

Unità di misura per la cucina

- 160 g carne di manzo magra tritata (filetto o scamone)
- 20 g scalogno tritato
- 20 g cetriolini sottaceto
- 12 g capperi tritati
- 5 g filetti d'acciuga tritati
- 10 g tuorlo d'uovo
- 10 g senape Dijon
- 0.5 cl olio d'oliva o olio di girasole
- 32 g ketchup
- 1 cl succo di limone o aceto di vino bianco
- Una presa di paprica, sale, pepe dal mulino o pepe di Caienna
- 0,5 o 1 cl tabasco
- A piacimento qualche spruzzo di brandy o altro distillato

Preparazione

- Accorpare il tuorlo d'uovo con l'olio d'oliva.
- Aggiungere gli ingredienti e mescolare bene.
- Condire a piacimento con: pepe, Caienna, sale e tabasco.
- Affinare con cognac o un altro distillato in base al gusto del cliente.
- Aggiungere la carne nella ciotola e mescolare bene tutto.
- Dividere la carne in due porzioni.
- Comporre la carne su di un piatto e guarnire a piacimento con prezzemolo.
- Servire con del pan brioche o dei toast e del burro.

Mise en place Service

- Due piatti per la composizione
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sale e tabasco sul sottopiatto

Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di carne di vitello magra tritata (filetto o scamone)
- Un cucchiaino di scalogno tritato
- Un cucchiaino di zenzero grattugiato
- Un cucchiaino di coriandolo tritato
- Due cucchiaini di salsa al soia
- Un cucchiaino di wasabi
- Un cucchiaino di senape
- Un cucchiaino di pasta al tamarindo
- Due cucchiaini di ketchup
- Due cucchiaini di olio di sesamo
- Un cucchiaino di sale aromatizzato al chili

Unità di misura per la cucina

- 160 g carne di vitello magra sminuzzata (filetto o scamone)
- 10 g Scalogno tritato
- 2 g zenzero grattugiato
- 2 g Coriandolo tritato
- 1 cl Salsa di soia
- 5 g Wasabi
- 10 g Senape
- 2 g Pasta al tamarindo
- 15 g Ketchup
- 1 cl Olio di sesamo
- 2 g sale aromatizzato al chili

Preparazione

- Mettere insieme e mescolare: scalogno, zenzero, coriandolo, salsa al soia, wasabi, senape, pasta al tamarindo, ketchup e olio di sesamo e condire con il sale aromatizzato al peperoncino
- Aggiungere la carne di vitello e mescolare
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre la Tartara di vitello
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione
- Servire con del toast e del burro

Mise en place Service

- Due piatti per la composizione
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sale e tabasco sul sottopiatto

Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di tonno crudo tagliato a cubetti
- Due cucchiaini di olio d'oliva
- Un cucchiaino di scalogno tritato
- Un peperoncino tritato
- Un cucchiaino di zenzero grattugiato
- Due cucchiaini di dadini di pomodoro
- Un cucchiaino di succo di limone
- Quattro spruzzi di worcester
- Due prese di fleur de sel
- Pepe nero dal mulino non troppo fino

Unità di misura per la cucina

- 100 g tonno crudo tagliato a cubetti
- 2 cl olio d'oliva
- 10 g scalogno tritato
- Un peperoncino piccolo tritato
- 2 g zenzero grattugiato
- 20 g dadini di pomodoro
- 1 cl succo di limone
- 1 cl worcester
- Due prese di fleur de sel
- Pepe nero dal mulino non troppo fino

Preparazione

- Mettere insieme e mescolare con olio d'oliva e succo di limone: scalogno, peperoncino, zenzero, dadini di pomodoro
- Condire con worcester, sale e pepe
- Aggiungere il tonno e mescolare
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre la Tartara al tonno
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione
- Servire con dei toast e del burro

Mise en place Service

- Due piatti per la composizione
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sale e tabasco sul sottopiatto

Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Due porzioni di salmone crudo tritato
- Due cucchiaini di scalogno tritato
- Due cucchiaini di capperi tritati
- Due cucchiaini di erba cipollina tritata
- Mezzo cucchiaino di aneto tritato
- Due cucchiaini di olio d'oliva
- Mezzo cucchiaino di succo di limone
- Sale e pepe dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 100 g salmone crudo tritato
- 20 g scalogno tritato
- 12 g capperi tritati
- 4 g erba cipollina tritata
- 0,5 g aneto tritato
- 1 cl olio d'oliva
- 0,5 cl succo di limone
- Sale e pepe dal mulino

Preparazione

- Mettere insieme e mescolare: scalogno, capperi, erba cipollina, aneto, olio d'oliva e il succo di limone
- Condire con sale e pepe.
- Aggiungere il salmone e mescolare
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre la tartara di salmone
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione
- Servire con dei toast e del burro

Mise en place Service

- Due piatti per la composizione
- Scodella di vetro con sottopiatto e tovagliolo
- Piatto con portaposate
- Piatto per le posate utilizzate
- Cucchiaini per misurare gli ingredienti
- Clips (Insalate e preparazione)
- Mulino a pepe sale e tabasco sul sottopiatto

Mise en place cucina

Unità di misura per il servizio

- Quattro cucchiaini di pomodori secchi tritati
- Due cucchiaini di scalogno pelato e tritato
- Due cucchiaini di cetriolini sottaceto tritati
- Due olive verdi snocciolate tritate
- Un cucchiaino di capperi tritati
- Due cucchiaini di ketchup
- Un cucchiaino di senape Dijon
- Due tuorli d'uova pastorizzate
- Qualche spruzzo di cognac
- Qualche spruzzo di aceto allo sherry
- Due prese di paprica
- Due spruzzi di tabasco
- Pepe bianco dal mulino

Unità di misura per la cucina

- 80 g pomodori secchi tritati
- 20 g scalogno pelato e tritato
- 20 g cetriolini sottaceto tritati
- Due olive verdi snocciolate tritate
- 6 g capperi tritati
- 15 g ketchup
- 10 g senape Dijon
- 20 g tuorlo d'uovo pastorizzato
- 0,5 cl o 1 cl cognac
- 0,5 cl o 1 cl aceto allo sherry
- 0,5 g paprica
- 0,5 cl o 1 cl tabasco
- Pepe bianco dal mulino

Preparazione

- Mettere insieme e mescolare: ketchup, senape di Dijon, tuorlo d'uovo, cognac, aceto allo sherry e paprica
- Aggiungere i pomodori secchi tritati e il resto degli ingredienti e rimescolare
- Condire con sale e pepe
- Scegliere il piatto adatto
- Comporre la tartara di pomodori secchi
- Guarnire con le guarnizioni a disposizione
- Servire con dei toast e del burro