

輕食篇

起士片 奶油乾酪 焦糖核桃乳酪 洋芋片

瓷盤(大) 瓷盤(中) 瓷盤(小) 醬料盅 刀

奶油塊 美奶滋 刷子 鮮奶油 叉(大中小)

輕食篇-厚片土司

一、厚片土司

- 1、麵包斜角對切兩刀，深度一半
- 2、放入烤箱
 - 冷藏1.5~2分鐘
 - 冷凍 3~5分鐘
- 3、瓷盤(小)
- 4、刀、叉(中)

輕食篇- 貝果、可頌

一、貝果、可頌

- 1、貝果、可頌橫切
- 2、放入烤箱
冷藏1.5~3分鐘
冷凍 4~5分鐘
- 3、上半部切面抹美奶滋
- 4、擺盤順序
主菜(雞肉、鮭魚)
生菜
番茄片
小黃瓜×3
水煮蛋×3
洋蔥
紅蘿蔔絲
- 5、瓷盤(中)
- 6、出餐附叉(中)、刀

二、果醬貝果、可頌

- 1、貝果橫切
- 2、果醬塗下半段
- 3、放入烤箱
冷藏1.5~3分鐘
冷凍 4~5分鐘
- 4、瓷盤(中)

三、乳酪貝果、可頌

- 1、貝果橫切
- 2、放入烤箱
冷藏1.5~3分鐘
冷凍 4~5分鐘
- 3、乳酪醬/乳酪塊放至醬料盅
- 4、微波10秒
- 5、瓷盤(大)

輕食篇- 鬆餅

一、鬆餅

- 預熱鬆餅機
- 刷子沾取奶油塊塗抹鬆餅機
- 鬆餅機上下顛倒放
- 倒入9分滿鬆餅糊
- 約一分半鐘打開，呈現金黃色狀即可
- 大瓷盤
- 水蜜桃×2
鮮奶油花×2
- 醬料裝小蝶
(奶油口味的擠上7朵鮮奶油花)
(焦糖直接以井字交叉淋上)
- 刀、叉(大)

輕食篇- 三明治

一、三明治

- 吐司 × 3
- 放入烤箱2~3分鐘
- 吐司塗上美乃滋
- 製作流程

1、生菜

2、番茄片

3、小黃瓜 × 4

4、水煮蛋 × 4

5、蓋上白吐司

6、主料(雞肉、鮪魚)

- 瓷盤(大)

- 放上三明治後，倒入洋芋片與三明治同高即可

7、洋蔥絲

8、紅蘿蔔絲

9、蓋上白吐司

10、插上四支牙籤(平端)

11、斜角對切成四份三角形

