

## 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) 醬料壺 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x3  
水煮蛋x3  
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x2  
鮮奶油花x2
- 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 x 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 x 4
- 4、水煮蛋 x 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

