**Мини-бутерброды (канапе)**

Приготовить 3 вида мини-бутербродов (канапе) овощных по 3 штук каждого.

Размер «на два укуса»:

• 1-ый вид с использованием перепелиных яиц

• 2-ой вид с использованием помидоров черри

• 3-ий вид с использованием свежего огурца

Закуски должны быть поданы на плоском блюде (всего 9 штук), круглое белое плоское блюдо.

Подается три блюда, на каждом по 3 штуки одного вида

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Приготовить 3 вида мини-бутербродов (канапе) фруктовых по 3 штуки каждого вида

Размер «на два укуса»:

• 1-ый вид с использованием яблок

• 2-ой вид с использованием груш

• 3-ий вид с использованием винограда

Закуски должны быть поданы на плоском блюде (всего 9 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром.

Подается три блюда, на каждом по 3 штук одного вида

Использование при подаче несъедобных компонентов дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Холодная закуска Винегрет**

Приготовить 1 порцию холодной закуски «Винегрет»

Оформление холодной закуски - индивидуальная (авторская) подача.

Масса холодной закуски - максимум 120 г

• порция холодной закуски подаётся на тарелке - круглая белая плоская тарелка

• Температура подачи от 1°С до 14 °С

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

• используйте ингредиенты из списка продуктов (все овощи отварены заранее)

**Салат «Оливье»**

Приготовить порцию салата «Оливье»

Оформление салата - индивидуальная (авторская) подача.

Масса салата - максимум 120 г

• порции салата подаётся на отдельной тарелке - круглая белая плоская тарелка

• Температура подачи от 1°С до 14 °С

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

* используйте ингредиенты из списка продуктов (все овощи отварены заранее)

**Холодная закуска «Бутерброд»**

Приготовить 2 вида бутербродов по 3 штук каждого.

Размер «хлеб тостовый»

• 1-ый вид с использованием сыра

• 2-ой вид с использованием варёной колбасы

Оформление бутербродов - индивидуальная (авторская) подача

Закуски должны быть поданы на плоском блюде (всего 6 штук), круглое белое плоское.

Подается три блюда, на каждом по 2 штуки одного вида

Использование при подаче несъедобных компонентов дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!