

MISTRZ PRO

PLAN RATUNKOWY

15 sytuacji, które psują półmisek –
i rozwiązanie w kilka minut



15
sytuacji



Szybkie
rozwiązanie



Bez
paniki

PÓŁMISKI PRZEKĄSKOWE PREMIUM · MISTRZ PRO

Co zrobić, gdy...

⚠ 01

Ser się poci

- ✓ Osusz ręcznikiem papierowym (dociskaj, nie trzymaj) i wstaw półmisek na 20 minut do lodówki.



⚠ 02

Krakersy miękkie

- ✓ 2–3 minuty w piekarniku w 170–180 °C, ostudź na kratce. Połóż je 5 minut przed podaniem.



Co zrobić, gdy...



03

Dziury na półmisku



Wypełnij je winogronem, orzechami, ziołami i kilkoma krakersami więcej.



04

Wędlina wysycha



Przykryj folią przyłożoną do powierzchni. Wykładaj ją zawsze na końcu.



Co zrobić, gdy...



05 Owoce ciemnieją



Jabłko i gruszkę
zaraz po pokrojeniu
skrop sokiem z cytryny.



06 Kanapeczki nasiąkają



Podłóż masło
lub liść sałaty.
Składaj je najwyżej
3 godziny wcześniej.



Co zrobić, gdy...



07

Koreczek się rozpada

- ✓ Potrzebne są zimne, równe kostki, a patyczek wbijaj prosto.



08

Dip się rozlewa

- ✓ Podaj go w miseczce i zagęść jogurtem greckim. Stawiaj go na półmisku jako ostatni.



Co zrobić, gdy...



09

Półmisek wygląda płasko



Dodaj mu wysokości:
miseczki, różyczki
z wędliny, wieżyczki
z krakersów.



10

Kolory się zlewają



Grupuj kolory
w plamy i oddziel
je zielenią:
rukola, zioła,
winogrona.



Co zrobić, gdy...



11

**Przyjdzie
więcej gości**



W Planerze zmień
liczbę osób i dodaj
szybki dodatek:
owoce, ser, krakersy.



12

**Brakuje
składnika**



Sprawdź zamiennik
w Przewodniku
po alergenach
i zamiennikach.
Zachowaj kolor
i rozmiar.



Co zrobić, gdy...



13

Przesuwa się w transporcie



Układaj ciasno, owiń folią i wież na płaskiej powierzchni, z wkładem chłodzącym.



14

Upał w dniu przyjęcia



Wkład chłodzący do torby. Najwyżej 2 godziny poza lodówką, w upale 1.



Co zrobić, gdy...



15

Gość lub klient się spóźnia



Trzymaj półmisek w 2–4 °C i wyślij miłą wiadomość z nową godziną.



Zanim zaczniesz: 5 zasad, które zapobiegają 90% kłopotów



**Wszystkie składniki
poniżej 4–5 °C**



**Krakersy i chrupiące
przekąski na końcu**



**Kanapeczki składaj
najwyżej 3 godziny
wcześniej**



**Wysokość, plamy
kolorów, zieleń
w lukach**



**Zawsze miej zapas:
owoce, orzechy,
krakersy**

