**HAKUNA CHEESE BACON**

**Normatyw surowcowy**:

|  |  |
| --- | --- |
| * Bułka z sezamem * 180 g wołowiny * Plaster sera cheddar * Plaster sera żółtego * 2 plastry boczku * Strzykawka sekretnego sosu * 100 g frytek * Sól, czosnek granulowany |  |

**Przygotowanie:**

Bułkę przekroić na pół i podgrzać na planchy. Mięso usmażyć na stopień medium well, po przewróceniu kotleta na drugą stronę położyć na nim po plastrze z każdego sera. Boczek po wcześniejszym upieczeniu w piecu, podgrzać na planchy i położyć na krzyż na serze. Na wierzch nalać łyżkę sekretnego sosu. Złożyć burgera. W górną część bułki wbić strzykawkę napełnioną sosem. Podawać z frytkami przyprawionymi solą z czosnkiem.

Agnieszka Mazurek, kl III Kp, technik żywienia i usług gastronomicznych, NO PIQUI



**MUPANKY BOWL**

**Normatyw surowcowy:**

|  |  |
| --- | --- |
| ➢ miska ryżu  ➢ łyżka łososia  ➢ łyżka tuńczyka  ➢ mupanky sauce  ➢ łyżeczka tobikko  ➢ łyżka wakame (undaria  pierzastodzielna)  ➢ łyżka ananasa  ➢ łyżka zielonej soja  ➢ 5-10 g szczypiorku  ➢ furikake  ➢ czarny sezam  ➢ biały sezam  ➢ kimchei mayonnaise |  |

**Przygotowanie:**

* Ryż trzykrotnie wypłukać i ugotować. Miskę napełnić ryżem i wymieszać z sosem Mupanky i wygładzić łyżką, wierzch polać Kimchei mayonnaise. Po środku ułożyć pasek łososia pomieszanego z tuńczykiem i polać sosem Mupanky. Na bokach poukładać tobikko,wakame, ananas i soję. Wszystko posypać białym i czarnym sezamem, furikake oraz szczypiorkiem.

Agnieszka Mazurek, kl III Kp, technik żywienia i usług gastronomicznych, NO PIQUI