

Меню



Рамены

❖ Сёю (Шоою-произношение на японском)

Легкий свиной бульон (чинтан=бч), соевый соус, средняя пшеничная лапша, чашу-томленая свинина (2 слайса), половина яйца аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе 20 мин), менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), зелёный лук, водоросль нори



❖ Сио (Щио- произношение на японском)

Легкий свиной бульон (чинтано=6 часов), средняя пшеничная лапша, тори тясю (томленая в сувиде куриная грудка), креветочное масло, менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), лимон, красный лук, зелёный лук, кунжут, водоросль нори



❖ Цукемен

Легкий свиной бульон (рыбный соус, уксус, сахар, белый кунжут, зелёный лук), толстая пшеничная лапша, чашу-томленая свинина (1 слайс), половина яйца аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе 20 мин), менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), зеленый лук, водоросли нори



❖ Тонкотсу

Наваристый свиной бульон (14-16 часов), средняя пшеничная лапша, чашу-томлёная свинина (2 слайса), древесные грибы, чесночное масло, менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), зелёный лук, кунжут, водоросль нори



❖ УТИНЫЙ Сёю

Утиный бульон (соевый соус, утиный жир), средняя пшеничная лапша, утиная грудка, яйцо аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе 20 мин), бок чой, лук порей, масло шиитаке (из грибов шиитаке), лайм



❖ Овощной рамен

Овощной бульон (4-6 ч),
средняя пшеничная лапша,
капуста, морковь, томаты, зелёный
лук, кунжут, древесные грибы,
томатный чатни, чили, ростки сои,
ростки подсолнечника, менма



❖ Мазе Соба (рамен без бульона)

Толстая пшеничная лапша, смесь красных перцев (Шичими Тагараши), острое масло Раю, креветочное масло, чашу-томленая свинина (нарезана соломкой), менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), яйцо аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе 20 мин), красный лук, зелёный лук, кунжут, соломка из водорослей нори



❖ Тори пайтан

Густой куриный бульон (14-16 часов), средняя пшеничная лапша, тори тясю (томленая в сувиде куриная грудка), яйцо аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе пару часов), имбирь (добавляется в бульон), зелёный лук, кунжут



❖ Сяке Пайтан Рамен

Рыбный бульон (насыщенный бульон из лосося и японских сардин нибоши с маслом шиитаке, стружкой тунца, в процессе варки добавляется мирин(рисовое вино), сакэ, лук порей, репчатый лук, сельдерей), средняя пшеничная лапша, свежий лосось, маринованное яйцо аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе 20 мин), бок чой, красная икра, стружка юдзу, зелёный лук, масло нибоши (рыбное)



❖ Рамен-бургер со свиной

Средняя пшеничная лапша (+мука и яйцо) обжаривается с двух сторон

Айсберг, соленые огурцы, лук репчатый, помидор, обжаренное свиное тлясю (100г)

Соус (соевый каяши + японский майонез)

Украшается чёрным кунжутом



Лапша

- ❖ Средняя (с помощью нудл-машины, мука, тапиока, соль, вода, калий, натрий)
- ❖ Толстая (сильнозерновая мука, мука, тапиока, соль, вода, калий, натрий)
- ❖ Лапша удон (мука, уксус, соль, вода)

Лапша идёт без добавления яиц



Сет 460

❖ Эдамаме

Бланшированные (ошпаренные кипятком)
стручки соевых бобов Эдамаме с морской солью



❖ Эдамаме пеперончино

Обжаренные с соусом понзу (рыбный бульон
даши, соевый соус, мирин (рисовое вино), сок лайма,
сок апельсина, сок лимона), чесноком, чили перцем
стручки соевых бобов эдамаме



❖ Салат из капусты с трюфельным маслом

Свежая шинкованная белокачанная капуста, заправленная трюфельным маслом и соусом понзу (рыбный бульон даши, соевый соус, мирин(рисовое вино), сок лайма, сок апельсина, сок лимона)



❖ Салат из огурцов с домашним соусом понзу

Слабомаринованные битые огурцы с водорослями вакаме, заправленные соусом понзу (рыбный бульон даши, соевый соус, мирин (рисовое вино)) и кунжутным маслом, украшаются соломкой из водорослей нори, белым кунжутом



❖ Морковный салат

Свежая шинкованная морковь и водоросли хиджики, заправленная имбирно-кунжутным соусом, при подаче посыпается белым и черным кунжутом



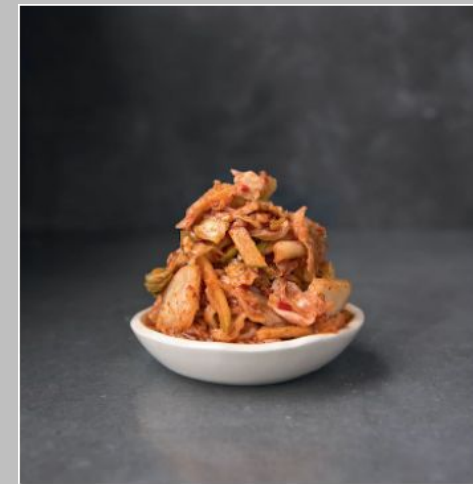
❖ Маринованные грибы эноки

Маринуются в соевом соусе с добавлением тростникового сахара и мицукана (рисовый уксус). При подаче украшается пудрой и соломкой из нори



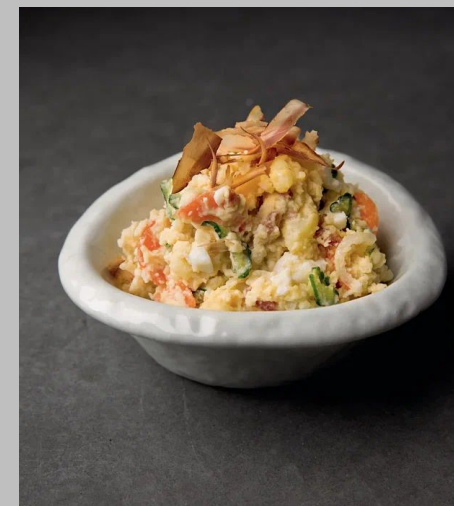
❖ Ким Чи

Квашенная в рассоле (соль, чеснок, соус ким чи, паприка, лук порей, соус рыбный, перец чили, яблоко зелёное, сельдерей) острая пекинская капуста



❖ Картофельный салат

Отварной картофель с беконом, яйцом, морковью, огурцом, луком, заправленный соусом айоли (майонез, чеснок, чёрный перец, сок лимона), украшается стружкой тунца (айоли)



❖ Жареная моцарелла с соусом кацу

Ломтик моцареллы обваливается в муке, желтке и панировке.

Обжаривается во фритюре. Подаётся с соусом кацу (соус танкатсу, танкатсу паста, соевый соус, мирин, мисо паста, сахар)



Закуски

❖ Салат из креветок и авокадо

Отварные креветки и свежее авокадо заправляются оливковым маслом смешанным с порошком васаби, соевым соусом. При подаче украшается цедрой лимона



❖ Покке с лососем

Подушка из отварного риса, маринованный лосось, бобы эдамаме, тофу, апельсин, томаты, белый и черный кунжут, спайси соус, покке соус(чили сладкий соус, соевый соус, кунжутное масло, тонкотсу соус, агедаши соус)



❖ Капуста с соусом понзу и сыром пекорино

Свежая шинкованная белокачанная капуста, заправленная соусом понзу и трюфельным маслом, подается с тертым сыром пекорино (сыр из овечьего молока)



❖ Татаки из лосося

На тонкие слайсы из свежего лосося выкладывают пюре из дайкона с острым соусом шрирача, сверху выкладывают заправку Тигриное молоко (мелко шинкованные чили перец, лайм, кинза и красный лук) и заливают соусом понзу с цедрой юдзу



❖ Утка в сычуаньской глазури

На подушку из отварного риса выкладывают утиное филе, приготовленное су-вид, затем обжаривают на т-панне и поливают соусом Хойсин (сахар, паста из соевых бобов, соевый соус) и соусом Терияки. Украшается пудрой и соломкой нори.



Роллы

❖ Ролл Калифорния

Мясо краба, икра тобико, огурец, авокадо, майонез, кунжут, соус унаги



❖ Ролл Сёгун

Краб, угорь, клубника, авокадо, кунжут, японский майонез



❖ Ролл Дракон

Креветка, авокадо, икра тобико, японский майонез, соус унаги, кунжут



❖ Ролл Унаги

Угорь, темпура, сливочный сыр, авокадо, икра тобико, соус унаги, кунжут, красная икра



❖ Ролл Филадельфия

Лосось, сливочный сыр, авокадо, огурец, красная икра и кунжут



❖ Ролл Спайси эби унаги

Внутри: сливочный сыр, темпура, авокадо. Сверху: креветка, угорь, соус спайси, соус унаги, японский майонез. Украшается микрозеленью и кунжутом



❖ Ролл Опалённая Филадельфия

Лосось (опаляется перед подачей), сливочный сыр, огурец, манго. Половина украшается красной икрой, половина – перцем Чили и спайси соусом (японский майонез, соус Шрирача).



Темпура

❖ Темпура кукуруза в беконе

Мини кукуруза в беконе
обжаренная во фритюре в кляре.
Подается с лимоном и соусом даши.



❖ Томорокоши

Свежие зерна кукурузы срезанные с початка, мука, желток, обжаривается во фритюре. Подается с агедаши соусом, морской солью, черным перцем и лаймом



❖ Креветки темпура с васаби соусом и миндалём

Креветки в кляре обжариваются во фритюре, заправляются соусом васаби (порошок васаби, японский майонез, сгущенное молоко, сок лайма)

Подаются на листьях айсберга и посыпаются лепестками миндаля



❖ Темпура-сет

Гребешок (2), креветки (2), кукуруза в беконе (2), зелёный чили перец (2) обваливаются в муке, темпуре, жарятся во фритюре

Начинка чили перца - креветка, угорь, соус спайси (японский майонез + шрирача), соус унаги, японский майонез

(перец **ОЧЕНЬ ОСТРЫЙ**)

Подаются с агедаши соусом, лимоном и смесью перца и соли



Жареное

❖ Картофельные крокеты

Обжаренные во фритюре шарики из картофельного пюре, в составе которых говяжий фарш, жареный лук, мускатный орех, подаются с соусом Демиглас (куриный бульон с добавлением красного вина и сливочного масла)



❖ Морской гребешок в сливочном масле с мини-картофелем

Обоженный бейби картофель (6 половинок) обжаривается с репчатым луком, болгарским перцем, гребешком в сливочном масле (во время жарки добавляется соевый каяши)

Украшается зелёным луком и чёрным, белым кунжутом



❖ Гёдза

Жарено- паренные японские пельмени фаршированные свининой или креветкой, подаются с соусом гёдза (соевый соус, мицукан (рисовый уксус), кунжутное масло)



❖ Хрустящий баклажан

Панированные в кукурузном крахмале, затем обжаренные во фритюре кубики из баклажана, поливаются кисло-сладким соусом с добавлением кинзы и грецкого ореха



❖ Курица карааге

Маринованные в мисопасте и белом вине кусочки куриных бёдер, панированные в картофельном крахмале и обжаренные во фритюре. Подаются с долькой лимона и соусом на выбор

- Айоли(майонез, сок лимона, чеснок, черный перец)
- Дайкон с понзу (соус понзу с дайконом)



❖ Такояки (японский стрит-фуд)

Шарики из теста (в тесто добавляется бульон даши), внутри начинка на выбор:

- Креветка + кимчи + темпура
- Осьминог + темпура + смесь зелёного лука, имбиря и лука порей

Сверху - соус тонкацу, майонез, стружка тунца



Вок

❖ Бок чой с грибами эноки

Обжаренная на воке капуста бок чой, опалается горелкой, поливается соусом винегрет (лук репчатый тертый, масло растительное, соевый соус, мицукан, сахар, сок лайма, стружка тунца) и сервируется маринованными грибами эноки и очищенными бланшированными Эдамаме



Блюда на теппане

❖ Рис кимчи, жареное яйцо, бекон

Обжаренный на сковороде ВОК с беконом и острой Капустой Кимчи, имбирём, зелёным луком, кунжутом, отварной рис, украшается глазуньей из одного яйца, соломкой из водорослей нори, зелёным луком и кунжутом



❖ Жареный рис с ГОВЯДИНОЙ

Отварной рис жарится на воке с яйцом, луком пореем, чили перцем, говядиной, имбирем, кунжутом и соусом вагю (соус тонкацу, соевый падам, кунжутное масло), украшается зеленым луком, белым и черным кунжутом, яйцом пашот и стружкой тунца



❖ Жареный рис

Отварной рис, обжаривается на сковороде ВОК со свиной/курицей, яйцом и луком пореем



❖ Тушенные сухожилия с мясом и специями шичими тагараши

Говяжьи сухожилия (лопатка) тушатся в говяжьем соусе с добавлением имбиря, чили перца, соевого соуса. Посыпается зеленым луком и шичими тагараши (смесь японских перцев (красный перец, черный перец, апельсиновая цедра, кунжут, имбирь, морские водоросли))



Десерты



❖ Тапиока в кокосовом молоке, манго

Из корня растения маниока добывают крахмальные шарики тапиоки, подается с кокосовым молоком (смешивается с коровьим), манго и сахарным сиропом



❖ Ванильный пудинг

Пудинг (молоко, сахар, ванильные стручки, желатин, яйцо), в основании карамельный сироп (жженный сахар до карамели, ваниль)





❖ Матча тирамису

Печенье савоярди, пропитанные ликером куантро и чаем матча, сливочный сыр маскарпоне, взбитый с белками и сахарной пудрой, украшается пудрой матча



❖ Блинный торт с матча

Слоенный торт из блинов с заварным кремом (молоко, чай матча, сахар, мука, масло сливочное, яйца) подается с мороженым зеленый чай и посыпается матча порошком



❖ Яблочные гёдза

Гёдза из пшеничного теста, фаршированные яблоком и ванильным сахаром. Сервируется шариком ванильного мороженого и поливаются солёной карамелью (сахар, соль, патока), посыпаются белым и черным кунжутом



❖ Манго Пекан

Кусочки свежего манго подаются с манго-мороженым и пенкой из манго (пюре манго, сахар, сливки, ванильные палочки, Куантро). Украшается белым бельгийским шоколадом и орехом Пекан



❖ Маринованный ананас в пряном саке

Кусочки ананаса подаются в желе из саке (сахар, мёд, ванильные стручки, желатин, сычуаньский перец, саке) и украшаются снегом из личи (консервированный личи в сахарном сиропе замораживается и перетирается в крошку с добавлением желатина)



Барная карта





Лимонады

❖ Киви-базилик

Пюре киви со свежим базиликом, с добавлением сиропа киви, свежесжатый лимонный сок, газированная вода

❖ Личи, юдзу, ежевика, лайм

Пюре умами (личи, юдзу, ежевика, лайм), сахарный сироп, газированная вода

❖ Личи-ваниль

Пюре личи, рисовый сироп (рисовое молоко, сахарный сироп), свежесжатый лимонный сок, газированная вода

❖ Манго- маракуйя

Пюре манго, сироп маракуйи, свежесжатый лимонный сок, газированная вода



❖ Алоэ-жасмин

Алоэ вода, жасминовый сироп (жасминовый чай, сахарный сироп), свежавыжатый лимонный сок, газированная вода, украшается слайсами огурца

❖ Крыжовник-бузина

Пюре зеленого крыжовника, сироп цветка бузины, свежавыжатый лимонный сок, газированная вода

❖ Клубничный

Пюре клубники, клубничный сироп, свежавыжатый лимонный сок, газированная вода

❖ Матча

Чай матча, сахарный сироп, свежавыжатый лимонный сок, газированная вода



Чай без чая

❖ Облепиха с грушей и розмарином

Пюре облепихи, сироп груши, ветка розмарина, заваривается кипятком

❖ Шиповник и яблоко

Гранулированный шиповник, яблоко, сахарный сироп, заваривается кипятком

❖ Имбирный чай на апельсиновом фреше

Свежевыжатый апельсиновый сок, медовый сироп, свежевыжатый имбирный сок, гвоздика, яблоко, апельсин, заваривается кипятком

Коктейли

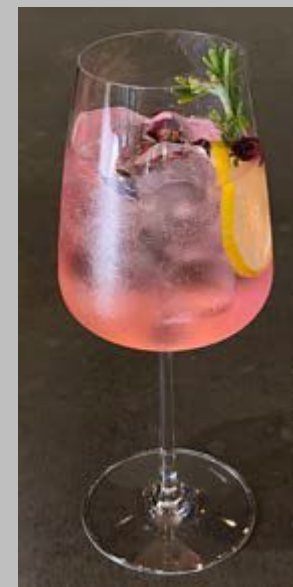
❖ Singapore sling

Джин, ликер шери бренди, трипл сек, бенедиктин, гренадин, ананасовый сок, ангостура биттер (придает небольшую горечь), украшается дольками ананаса и листом бамбука



❖ Tokyo rose

Джин, ликер розы, лимонад фентиманс розе, сахарный сироп, свежавыжатый лимонный сок, украшается слайсом лимона, цветами розы и веткой розмарина



❖ Sunrise

Текила, пюре облепихи, сироп маракуйя, свежавыжатый лимонный сок, содовая, украшается слайсом огурца



❖ Matcha highball

Саке, чай матча, сахарный сироп, свежавыжатый лимонный сок, содовая, украшается слайсом апельсина



❖ Roku tonic

Джин Roku, сахарный сироп, тоник, украшается слайсом имбиря и веткой розмарина



❖ Johnny depp

Текила, трипл сек, скотч, алоэ вода, медовый сироп, свежевыжатый лимонный сок, украшается синим чаем матча и веткой тимьяна



❖ Spring garden

Джин, мартини драй, ликер розы, саке, свежавыжатый лимонный сок, сахарный сироп, украшается листом бамбука и вишней в сиропе



❖ Aperol spritz

Апероль, просеко, содовая, украшается слайсом апельсина и оливкой



❖ [КУ:] Spritz

Апероль, просеко, саке на вишне, свежавыжатый лимонный сок, сахарный сироп, бабл дроп (придает пену), украшается слайсом апельсина и лепестками розы



❖ Negroni

Джин, вермут, кампари, ангостура (придает горечь), украшается цедрой апельсина



❖ Little tokyo

Бурбон Kentucky, вермут, украш
оливкой



❖ Monte highball

Амаро монтенегро, ром, тоник,
украшается веткой тимьяна



❖ Японский глинтвейн

Розовое вино, саке на вишне, медовый сироп, свежавыжатый лимонный сок, слайс апельсина, лимона, яблока, гвоздика, палочка корицы, кардамон, подается горячим



Сервисное обслуживание



- ❖ Официант должен знать меню и нумерацию столов

Приветствие и встреча гостей:

- ❖ Любой свободный сотрудник должен встретить, с улыбкой поприветствовать гостей и проводить их к столу
- ❖ Используйте правило «5 шагов» :
 - 1) Встреча и приветствие гостей
 - 2) Подача меню и предложение напитков
 - 3) Прием заказа
 - 4) Выполнение заказа
 - 5) Расчет и прощание
- ❖ Приветствуйте каждого гостя с улыбкой : «Доброе утро/день/вечер!», «Здравствуйте!»
- ❖ Поинтересуйтесь на какое количество гостей нужен стол и какую часть зала предпочитают гости: «Вас будет двое? К вам кто-либо присоединится? Какую часть зала вы предпочитаете?»
- ❖ Если нет возможности поприветствовать гостя сразу, то необходимо обозначить для гостя, что он замечен, и вы к нему сейчас подойдете

Проводить гостей к столу:

- ❖ Точно знайте к какому столу вы поведете гостей
- ❖ Попросите гостей следовать за вами: « Пожалуйста, следуйте за мной, я провожу вас к столу»
- ❖ Провожая гостей к столу, обращайте внимание на чистоту столов, нельзя рассаживать гостей за неубранный стол
- ❖ Работая на веранде необходимо регулярно протирать стол, что связано с высокой скоростью загрязнения мебели на улице

- ❖ Проводив гостей к столу, необходимо помочь им разместиться. Затем коротко рассказать им где находится уборная, гардероб, крючки для сумок, пару слов о концепции заведения
- ❖ Для маленьких детей предложить детские стулья, раскраски, карандаши
- ❖ Подождать когда все сядут, подать меню в открытом виде каждому индивидуально
- ❖ Меню подается по правилу приоритета, сначала детям, затем женщинам, потом мужчинам, в конце хозяину стола

Приветствие и прием заказа:

- ❖ После того, как гости получили меню, необходимо предложить свою помощь в выборе заказа, удостоверившись понимает ли гость меню
- ❖ Если гостю требуется время на обдумывание заказа, необходимо предложить что-то из напитков
- ❖ Принимая заказ, давайте рекомендации гостям, задавайте вопросы, помогайте сделать выбор, старайтесь максимально увеличить заказ гостя
- ❖ Обращайте внимание на специальные предложения, новые блюда, ланч меню
- ❖ Принимая заказ и обслуживая гостей находитеcь справа, кроме случаев, когда это сделать невозможно или неудобно гостям с других столов
- ❖ Принимая заказ не нарушайте личное пространство гостя
- ❖ В первую очередь необходимо принимать заказ у детей, потом у женщин, затем у мужчин и последним у главы стола
- ❖ Иногда глава стола может сделать заказ самостоятельно для всех
- ❖ Если сомневаетесь по поводу заказа, не бойтесь задавать вопросы и
- ❖ Что-либо уточнять
- ❖ Необходимо предупреждать о времени приготовления блюд, которое превышает 15 мин.
- ❖ Уточните последовательность подачи

- ❖ Обязательно заказ записывать в блокнот официанта
- ❖ Во избежание ошибок, необходимо повторить заказ каждому гостю индивидуально с учетом последовательности подачи каждого напитков и блюд
- ❖ Приняв заказ, с позволения гостей соберите со стола меню и отнесите на станцию официанта
- ❖ Все заказы и особые пожелания зарегистрируйте в кипере
- ❖ При необходимости предупредите лично кухню и бармена об особых пожеланиях

Подача напитков и закусок:

- ❖ Пользуйтесь подносом при подаче более двух предметов
- ❖ При подаче напитков, все гости обслуживаются одновременно, начиная с детей, заканчивая хозяином стола
- ❖ Исключение составляет кофе, фреш, которые подаются по приговору, во избежание потери качества
- ❖ Ставьте бокалы справа от гостей, называя каждый напиток
- ❖ Бокалы берите за ножку, стаканы за основание. Никогда не носите и не забирайте бокалы/стаканы за верх. За то место, которого гости касаются губами
- ❖ Подача вина осуществляется согласно стандартам обслуживания
- ❖ Еда подается с правой стороны, по возможности
- ❖ Предлагайте европейские приборы, пользуйтесь подстановочными тарелками
- ❖ Называйте каждое блюдо
- ❖ Держите тарелки только за край
- ❖ Предупреждайте, если тарелки очень горячие
- ❖ Пожелайте приятного аппетита
- ❖ Постоянно контролируйте стол, доливайте воду, предлагайте повторить напитки по необходимости
- ❖ Регулярно следите за наполняемостью кандиментов
- ❖ Будьте доступны гостям, но ненавязчивы

Подача рамена:

- ❖ подача рамен происходит для всех гостей одновременно, начиная с детей, заканчивая хозяином стола
- ❖ После подачи предлагайте нагрудник
- ❖ Пожелайте приятного аппетита
- ❖ Предлагайте сделать дозаказ, убирая пустые бокалы и т.д.

Уборка стола после горячего:

- ❖ Часто, гости не до конца доедают рамен, спрашивайте разрешения для уборки стола. Сигнал для уборки рамена- полочки, лежащие на пиале сверху или салфетки внутри
- ❖ Пользуйтесь подносом, если необходимо
- ❖ Протрите тол, если необходимо
- ❖ Предложите десерт, дигестив, если не был заказан изначально

Подача напитков:

- ❖ подача напитков происходит для всех гостей одновременно, начиная с детей, заканчивая хозяином стола
- ❖ Называя каждый напиток, ставите на стол справа от гостя
- ❖ Подавая чай, обязательно расскажите и покажите, как пользоваться типотом
- ❖ Если кипяток в термосе закончился, предложите обновить

Уборка стола:

- ❖ Убирая посуду, спрашивайте разрешения
- ❖ Убирая стол после десерта, оставляйте на столе только салфетки и бокалы, чашки с напитками

Расчет:

- ❖ Счет подается по просьбе гостя, уточняйте наличие программ лояльности, предлагайте завести, если отсутствуют, рассказывайте об условиях программ лояльности
- ❖ Если у гостя имеется программа лояльности, уточняем номер карты/телефона/физическую карту, также списывание или накопление бонусов
- ❖ Вся еда и напитки, заказанные гостями, должны быть отражены в счете
- ❖ Положите дощечку с счетом справа от хозяина стола, если неясно кто будет платить, положите на середину стола
- ❖ Уточняйте тип оплаты (наличные/оплата картой)
- ❖ При оплате банковской картой, отведите взгляд в сторону, если гостю, будет необходимо ввести пин-код
- ❖ При расчете наличными, всегда вовремя возвращайте сдачу, не заставляйте гостя ждать
- ❖ Время расчета- 2 минуты
- ❖ В исключительных случаях всегда предупреждайте о задержке

Прощание с гостями:

- ❖ попрощаться с гостем так же важно, как и поприветствовать!
- ❖ Прощаться должны все сотрудники, находящиеся недалеко от выхода
- ❖ Прощаясь, поблагодарите за визит, пригласите прийти еще раз

Уборка стола после гостей

- ❖ Когда гости ушли, необходимо задвинуть стулья, протереть стол, пополнить кандиненты
- ❖ Проверить чистоту пола, стульев
- ❖ При необходимости пригласить уборщицу, подмести/протереть пол и т.д.

Внешний вид официанта

- ❖ Брендированная рубашка или белая приталенная небрендированная рубашка
- ❖ Светло-коричневые или бежевые штаны/брюки
- ❖ Выглаженные рубашка и штаны/брюки
- ❖ Белая обувь
- ❖ Чистый фартук в котором находится блокнот, ручка, нарезанный нож, ручник
- ❖ Опрятный внешний вид: свежая прическа, подстрижены ногти, легкий макияж, собраны волосы для девушек