

7 МОИХ ПЕРВЫХ

РЕЦЕПТОВ TUPPERWARE



Идеи для моих
первых
презентаций

Tupperware[®]

Новое издание

Добейтесь того, чтобы презентация оказалась удачной

Удачная презентация начинается с установления личного контакта с хозяйкой и попутной подготовки к презентации.

РАССМАТРИВАЙТЕ ХОЗЯЙКУ ПРЕЗЕНТАЦИИ В КАЧЕСТВЕ ПОЛНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА

1. ПОДДЕРЖИВАЙТЕ С ХОЗЯЙКОЙ КОНТАКТ:

- 2**
- Первая встреча: определение даты.
 - Вторая встреча: за 2-3 недели до презентации. Посоветуйтесь с хозяйкой как пригласить гостей и просите ее порекомендовать хозяйку для следующей презентации. Сообщите хозяйке, что вы хотели бы продемонстрировать изделия на примере рецепта, т.к. это привлечет больший интерес к презентации.
 - Третья встреча: за 2-3 дня до презентации. На этой встрече оговаривается сервировка и высказываются возможные пожелания относительно выбора изделий со стороны хозяйки или приглашенных.

2. ПОМОГИТЕ ХОЗЯЙКЕ ДОСТИЧЬ ЦЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ.

- Приглашение гостей: обсудите с хозяйкой, какое количество приглашенных она может обеспечить местами. Объясните важность получения подтверждения или отказа со стороны приглашенных для того, чтобы она знала, на какое количество гостей ей придется рассчитывать.
- Дополнительные заказы: важно, чтобы у хозяйки были дополнительные бланки заказов и каталоги в расчете на дополнительные заказы. Те приглашенные, которые не смогли прийти, возможно, захотят произвести заказ изделий.
- Дополнительные приглашенные: если количество отказов будет слишком большим, обзвоните приглашенных и узнайте, не хотят ли они прихватить с собой друзей. Это обеспечит быстрое наполнение гостиной.



- ТАК ВЫ ДОБЬЕТЕСЬ УСПЕХА!

3. ОБДУМАЙТЕ, ГДЕ ВЫ НАЙДЕТЕ СЛЕДУЮЩУЮ ХОЗЯЙКУ И ПРИГЛАШЕННЫХ:

- на презентации: саму хозяйку или кого-то из приглашенных.
- среди членов семьи;
- среди друзей;
- среди соседей;
- среди коллег и их семей;
- среди знакомых по шейпингу/ спортивному клубу;
- среди знакомых по курсам;
- среди знакомых, встреченных на отдыхе или в клубах по интересам;
- среди членов семей школьных друзей.

3

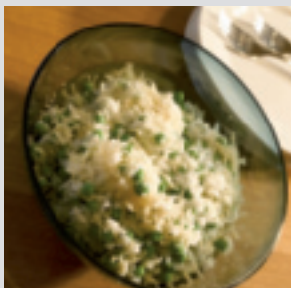
По завершении стадии приготовлений и вас, и хозяйку с приглашенными ожидает успешная и **интересная презентация!**

Ниже приводятся подсказки, каким образом рецепты помогут вам при показе изделий на презентации.

Приятных впечатлений!



4



СОДЕРЖАНИЕ

Рис с изюминкой	6
Крем из лосося	8
Яичный крем	10
Яйца, запеченные с беконом	12
Паста гратин (запеканка из макарон)	14
Шоколадные кексы	16
Пирог с яблоками	18



Рис - с изюминкой

на 4 порции



ИНГРЕДИЕНТЫ

300 мл риса
550 мл воды
50 г сыра пармезан
300 мл замороженного
горошка
чайная ложка соли

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Выложить рис в EasyRice, добавить воду. Накрыть крышкой, поставить EasyRice в микроволновую печь.
- Готовить рис в течение примерно 10 минут на мощности 800 Вт. Дать рису настояться в течение 5 минут.
- Натереть пармезан на терке для сыра.
- Смешать тертый пармезан, замороженный горошек и соль, добавить в рис с помощью ложки для сервировки. Перед сервировкой дать смеси настояться в течение 5 минут под крышкой. Подавать в качестве гарнира к мясу, рыбе или птице.

6

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



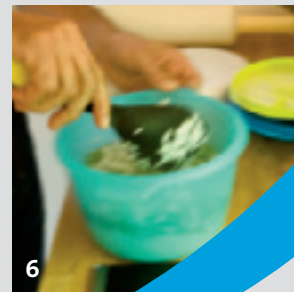
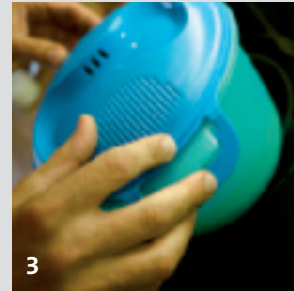
EasyRice



Терка для сыра



Ложка для сервировки



Информация о рисе:

- Одно рисовое зерно может дать до трех тысяч новых рисовых зерен.
- Рис — первый по значимости продукт питания в мире.
- Рис — это символ счастья (на свадьбах молодоженов осыпают рисом)

Знаете ли вы, что:

- Если добавить одно рисовое зерно в бокал с шампанским, вкус шампанского станет мягче?
- Если добавить пять рисовых зерен в бокал пива, можно сохранить пивную пену?

Крем из лосося

на 6 порций



ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г копченого или
маринованного лосося
250 мл сливок

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Порезать лосося сначала крупными кусками при помощи кухонного ножа серии TupperChef, а затем мелко порезать в комбайне Quick Chef III с ножевой насадкой.
- Добавить сливки и перемешать до получения кремообразной массы. Добавить по вкусу приправы.
- Можно наполнить лососевым кремом шприц-мячик Bake-to-Basics и подавать с хлебом на декоративном подносе.

8

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



Кухонный нож серии
TupperChef



Quick Chef III



Шприц-мячик Bake-to-Basics



1



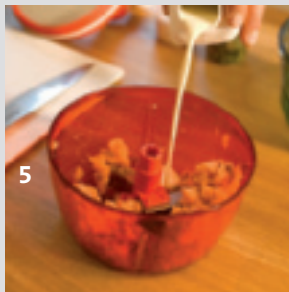
2



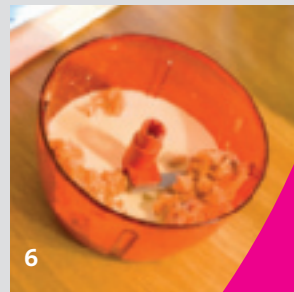
3



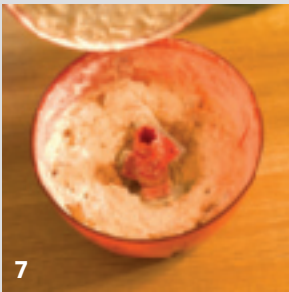
4



5



6



7



8

Информация о Quick Chef III:

- Три острых ножевых насадки слегка изогнуты таким образом, чтобы ингредиенты отбрасывались обратно в середину и, следовательно, подвергались равномерной обработке.
- Чтобы запах порезанных ингредиентов не сохранялся, после использования емкость следует промыть холодной водой.
- Резиновое кольцо и ножевые насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Резина может размякнуться, а ножи – затупиться.

Яичный крем

на 6 порций



ИНГРЕДИЕНТЫ

5 яиц
Небольшая луковица
2-3 соленых огурчика
300 г натурального
кремового сыра
Соль и перец

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Почистить сваренные вкрутую яйца.
- Мелко нарезать лук и соленые огурцы в комбайне Quick Chef III с ножевой насадкой.
- Добавить почищенные яйца, а затем при помощи силиконовой лопатки добавить кремовый сыр. Продолжить обработку в комбайне.
- Добавить по вкусу свежемолотой соли и перца и перемешать все до получения однородной маслообразной массы.
- Подавать с хлебом.

10

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



Комбайн Quick Chef III



Силиконовая лопатка



Информация о Quick Chef III:

- Три острых ножевых насадки слегка изогнуты таким образом, чтобы ингредиенты отбрасывались обратно в середину и, следовательно, подвергались равномерной обработке.
- Чтобы запах порезанных ингредиентов не сохранялся, после использования емкость следует промыть холодной водой.
- Резиновое кольцо и ножевые насадки нельзя мыть в посудомоечной машине. Резина может размякнуться, а ножи – затупиться..

Яйца, запеченные с беконом

7 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бекон - 7 ломтиков
Яйца - 7 шт.
Соль, перец
Небольшие помидоры – 2 шт.
Листья свежего базилика - 7 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

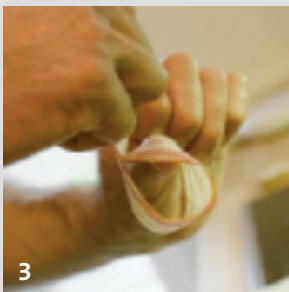
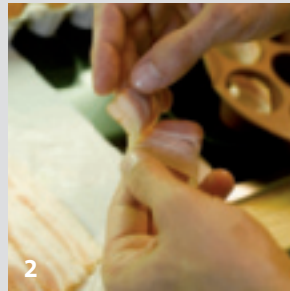
- Вынуть решетку и разогреть духовку до 180°C.
- Поместить силиконовую форму для кексов на решетку.
- Скрутить все ломтики бекона колечками по периметру каждого углубления в форме.
- Осторожно разбить яйца и вылить их в центр каждого углубления. Приправить солью и перцем.
- Выпекать в духовке в течение прибл. 20 мин.
- Подавать яйца, запеченные с беконом, на поздний завтрак или обед с салатом. Украсить яйца помидорами и листьями базилика.

12

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



Силиконовая форма для кексов



Информация о силиконовой форме:

- Выдерживает температуру от -25°C до 220°C .
- Благодаря антипригарному покрытию можно обойтись без применения сливочного или растительного масла.
- Очищайте форму до и после каждого использования с помощью моющего средства и горячей воды. Затем промойте ее холодной водой и высушите.

Игра для демонстрации

Заполните контейнер (например, Optimum 320 мл) определенным количеством кофейных зерен. Пусть каждый гость попробует угадать, сколько в нем кофейных зерен. Тот, кто назовет число, наиболее близкое к правильному, получает небольшой подарок (например, брелок). Используйте эту игру в качестве отправной точки для комплексной продажи - например, тема позднего завтрака позволяет связать изделия из этого рецепта с изделиями для кофе, хлеба, колбасы и другими атрибутами позднего завтрака.

Паста гратин

(запеканка из макарон)

на 6 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Луковица - 1 шт.

Перцы (красный, желтый, зеленый) - 3 шт.

Ветчина, нарезанная ломтиками - 200 г

Листья свежего базилика – прибл. 15 шт.

Сыр (например, Гауда или Эмменталь) -
200 г

Сырая паста - 500 г

Rama Cremefine 7% - 2 бутылочки по
250 мл

Сметана 38% - 200 мл

Молоко - 100 мл

Кукуруза консервированная - 1 банка.

Соль и перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Вынуть решетку и разогреть духовку до 200°C.
- Очистить лук и порезать его на четвертинки кухонным ножом серии TupperChef. Крупно нарезать перцы. Разрезать пополам ломтики ветчины.
- Положить лук, перец, листья базилика и ветчину в комбайн Quick Chef III с ножевой насадкой и нарезать ингредиенты в два приёма.
- Выложить порезанные овощи и ветчину в Максимилиан 7,5 л.
- Натереть сыр на терке для сыра.
- Добавить половину полученного количества сыра и остальные ингредиенты в Максимилиан 7,5 л. Перемешать с помощью силиконовой лопатки.
- Выложить смесь в прямоугольную форму UltraPro™ 3,3 л и распределить сверху оставшийся сыр.
- Выпекать в духовке в течение прибл. 35 мин. при 200°C с закрытой крышкой.
- Снять крышку и выпекать еще в течение прибл. 15 мин.
- Перед подачей на стол охладить блюдо в течение 5 минут.

14

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



Прямоугольная форма UltraPro™ 3,3 л



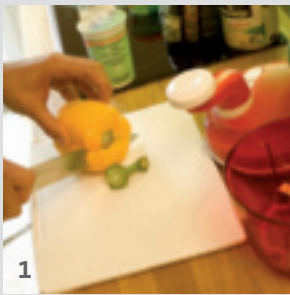
Кухонный нож серии TupperChef



Quick Chef III



Максимилиан 7,5 л



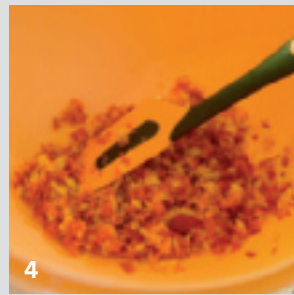
1



2



3



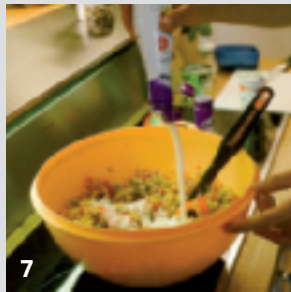
4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

15

Знаете ли вы, что:

- Болгарский перец бывает разной формы и разных цветов. Незрелые перцы чаще всего бывают зеленого цвета. Красные и желтые перцы чаще всего являются самыми спелыми, мягкими и самыми сладкими.
- Больше всего витаминов содержится в красном перце.

Информация об UltraPro™

- Выдерживает температуру от -25°C до 250°C.
- Способ приготовления обеспечивает низкое содержание жира.
- Идеально подходит для приготовления тортов, хлеба, главных блюд.



Терка для сыра



Силиконовая лопатка

Шоколадные кексы

14 шт.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Темный шоколад - 150 г
Сливочное масло - 100 г
Соль - 1 щепотка
Сахар - 100 мл
Яйца - 4 шт.
Мука - 50 мл
Молочный шоколад - 1 плитка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

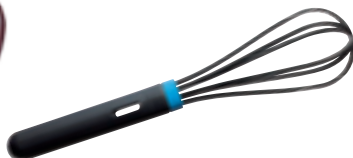
- Вытащить решетку и разогреть духовку до 180°C.
- Положить половину плитки темного шоколада, масло и соль в литровый кувшин МикроПлюс. Накрыть кувшин крышкой и поставить его в микроволновую печь.
- Растапливать смесь в течение прибл. 2 минут при 600 Вт. Выключить микроволновую печь через 1 минуту и перемешать смесь.
- Добавить сахар, яйца и муку и размешать с помощью Венчика.
- Поместить две силиконовые формы для кексов на решетку.
- Влить смесь в углубления, заполняя их только наполовину, и положить в каждый кекс кусочек молочного шоколада.
- Выпекать в духовке в течение прибл. 20 мин. при 180°C.

16

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



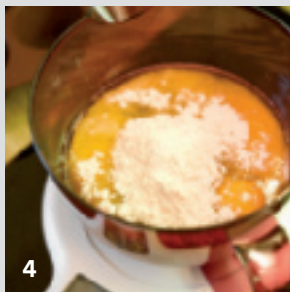
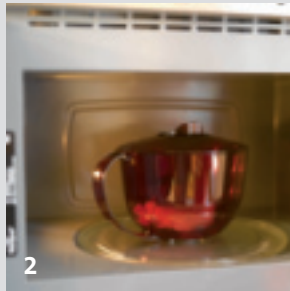
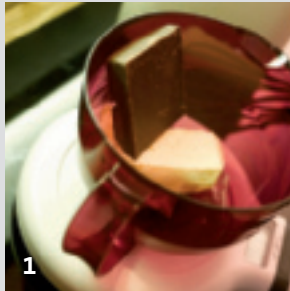
Кувшин 1 л "МикроПлюс"



Венчик



Силиконовая форма для кексов



Информация о силиконовой форме:

- Выдерживает температуру от -25°C до 220°C .
- Благодаря антипригарному покрытию можно обойтись без применения сливочного или растительного масла.
- Очищайте форму до и после каждого использования с помощью моющего средства и горячей воды. Затем промойте холодной водой и высушите.

Информация о Микроплюс

- Выдерживает температуру от -25°C до 200°C .
- Круглая форма способствует проникновению микроволн внутрь, обеспечивая оптимальный подогрев.

Пирог с яблоками

приблиз. 24 шт

ИНГРЕДИЕНТЫ

Готовое слоеное тесто – 2 пачки
Большие яблоки - 5 шт.
Сок от половины лимона
Сахарная пудра - 2 ч. л.
Корица - 1 ч. л.
Ром - 1 ст. л.
Сахар - 1 ч. л.
Украшение:
Корица
Сахарная пудра

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

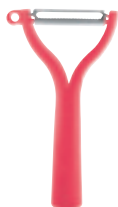
- Вынуть решетку и разогреть духовку до 180°C.
- Почистить яблоки очистителем для овощей. Порезать их на половинки универсальным ножом серии TupperChef.
- Установить терку серии Bake-to-Basics со вставкой для нарезки соломки в чашу Самба (2,5 л) и натереть яблоки. Натирать, избегая попадания зерен. Выжать из натертых яблок сок.
- Выжать лимон с помощью пресса для цитрусовых Bake-to-Basics. Полить яблоки соком лимона. Добавить сахарную пудру, корицу, ром и перемешать все силиконовой лопаткой для теста.
- Положить силиконовую скатерть для выпечки на противень и раскрутить на ней один рулон слоеного теста.
- Снять оранжевую ручку с Bake-to-Basics скалки-ролика и проделать ею в тесте Т-образные отверстия.
- Распределить яблочную смесь по тесту.
- Положить второй рулон теста на другую силиконовую скатерть для выпечки.
- Нарезать роликом-сеткой полоски на тесте. Следует надавливать роликом-сеткой на тесто, чтобы оно прорезалось насквозь: начать в нижнем углу и прорезать вверх до самого края. Сделать соседнюю полоску и продолжать резать тесто таким же образом. Оставлять ненарезанными по 3-4 см от каждого края.
- Присыпать мукой и намотать нарезанное тесто на скалку для теста, а затем осторожно раскрутить его снова на яблоки. Слегка надавить на тесто так, чтобы сетка была видна и выглядела красиво.
- Отрезать излишки теста по краям оранжевой ручкой Bake-to-Basics скалки-ролика.
- Выпекать при температуре 180°C в течение прибл. 15-20 мин. до появления у пирога золотистого цвета и хрустящей корочки.
- Остудить пирог и посыпать его смесью из корицы и сахарной пудры.
- Нарезать на продолговатые квадраты и подавать с мороженым или сметаной.

18

ИЗДЕЛИЯ TUPPERWARE



Чаша Самба 2,5 л



Универсальный очиститель для овощей



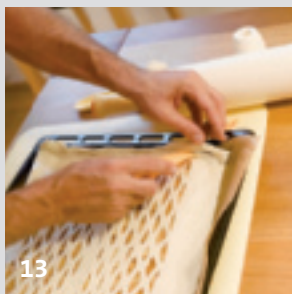
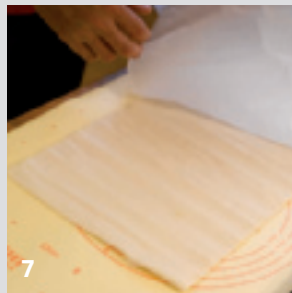
Универсальный нож серии TupperChef



Терка серии Bake-to-Basics

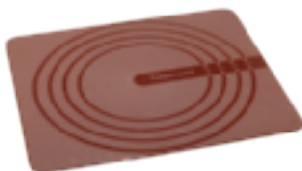


Пресс для цитрусовых Bake-to-Basics



Игра для демонстрации:

- Каждый гость приносит с собой яблоко - кто очистит его быстрее всех с помощью очистителя для овощей
- Сколько сортов яблок существует на свете? - Около 250 000.
- Победитель получает небольшой подарок (например, брелок).



Советы как договориться о новых презентациях!

ДА – ЕЖЕДНЕВНОМУ УСПЕХУ...

- Составь список с именами всех твоих друзей, родственников, коллег и знакомых, с которыми ты можешь связаться прямо сейчас. Сделай свой список еще длиннее, пометив всех тех людей, с которыми ты встречался, но которые еще не включены в список.
- Позвони и расскажи им о том, что ты начал работать консультантом Tupperware и хотел бы провести презентацию продукции. Не забудь подчеркнуть, что ты можешь отблагодарить этих людей за небольшую помощь с их стороны, необходимую для начала твоей деятельности. В качестве благодарности за поддержку они получат какой-нибудь хороший подарок. В зависимости от объема продаж и договоренностей о новых презентациях эти люди могут получить и другие прекрасные изделия Tupperware.
- Во время презентации: ознакомь людей с нашей продукцией, используя описания из этого буклета. Такой вид презентации создаст приятную атмосферу, а также поспособствует тому, что собравшиеся начнут сами участвовать в презентации изделий.
- Поставь перед собой цель: на каждой презентации договариваться о двух новых. Если ты будешь действовать таким образом, круг твоих клиентов будет постоянно расти. Дай волю своей фантазии!
- Всегда предоставляй людям на выбор 2 варианта! – Какой день для Вас удобнее - вторник или четверг? В 17.00 или в 19.00?
- Запланируй дальнейшие презентации - это придаст тебе уверенности и даст время для того, чтобы как следует подготовиться.

МОИ СОВЕТЫ И ИДЕИ:
