

VI ELSKER CHOKOLADE

Kokkene bruger det. Bagerne bruger det. Konditorerne bruger særligt meget af det. Chokolade. Chokolade bruges af næsten alle, der arbejder professionelt med mad. Men chokolade er en forholdsvis dyr råvare, som fortrinsvis bruges til kager og desserter. Derfor er det begrænset, hvor meget ernæringsassistenter, især de offentligt ansatte, anvender chokolade. De anvender oftere kakaopulver, hvis de bager kager – en noget billigere løsning end chokolade.

Læringsmål

Når du har læst dette tema om chokolade samt løst opgaverne, har du opnået følgende læringsmål:

- Viden om, hvordan chokolade fremstilles
- Viden om, hvilke kakaobønnesorter, der findes
- Viden om forskellen på mørk, lys og hvid chokolade
- Viden om, hvilke gourmetchokolader der findes
- Viden om, hvordan chokolade bedst opbevares.

Refleksionsspørgsmål

- Hvilke chokoladeproducenter kender du?
- Hvilke chokolademærker kender du?
- På hvilken måde kan chokolade bruges i køkkenet ud over til kager og desserter?
- Hvad betyder den %, der ofte står på chokoladepakkerne?
- Hvorfor kan chokolade blive grå og mat i overfladen?