



© Colourbox

Case 1

Forestil dig, at du er ansat som kok i en restaurant, hvor du skal tilberede følgende menu:

Forret:

Friturestegte tigerrejer med chilimayonnaise. Hertil flutes.

Hovedret:

Ovnstegt culottesteg med hasselbagt kartofler, sauterede grøntsager og skysauce.

Dessert:

Chokoladefondant med vaniljeis og hindbærkaviar.

Eksempler på relevant baggrundsviden i forhold til denne opgave er:

1. Hvilken slags fedtstof vil du bruge til at friturestege tigerrejerne i og hvorfor?
2. Hvor varmt skal fedtstoffets være, for at man kan friturestege?
3. Hvilken slags fedtstof vil du anvende til at brune culotten af i og hvorfor?
4. Hvilken slags fedtstof vil du anvende til at sautere grøntsagerne i og hvorfor?
5. Hvad vil det sige at montere en sauce med smør?
6. Hvilken slags fedtstof anvendes til frugtkaviar til desserter?