

At smage saucen til version 2 (den klassiske)

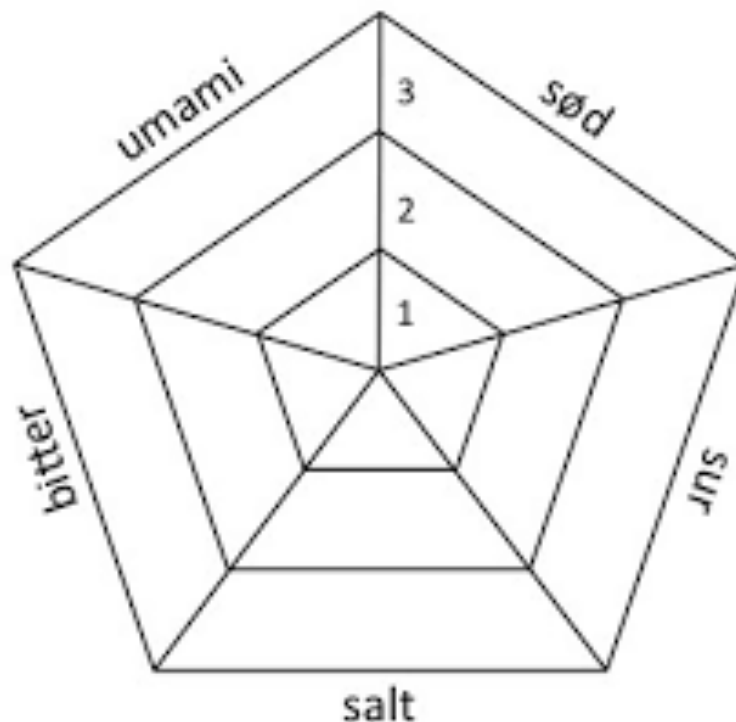
Tilsmagning af saucen er én af de helt store discipliner indenfor madhåndværket. Mange timers sauce klargøring fra start med eksempelvis bruning af kalveben, afsluttes til sidst med kokkens touch i form af tilsmagningen. I denne afsluttende fase af produktionen er det meget afgørende at få saucen til at ramme den ønskede smag, hvad enten det er en klassisk sauce eller en innovativ sauce.

Formål:

I denne aktivitet skal I producere en klassisk Sauce Espagnole og øve jer i at tilsmage saucen så den bliver smagfuld og genkendelig for gæsten. Undervejs i produktionen skal I forholde jer til, hvordan saucen ændrer smag, og I skal forklare, hvordan I oplever smagen.

Hvordan?

Inden I går i gang skal I inddele jer i grupper med 3 til 4 elever. Her efter skal I diskutere, hvilket smagsmæssigt udtryk en Sauce Espagnole skal have i forhold til viskositet, grundsmag, aroma, kemestese? Brug evt. smage-5-kanten som en guide til at visualisere grundsmagene i en Sauce Espagnole.



Ingredienser til Sauce Espagnole: (fra kokkebogen)

- 750 g løg
- 500 g gulerødder
- Fedt fra brun sky
- 1 spsk. knust, sort peber
- 4 laurbærblade
- 1 kvist timian
- Tomatpuré
- 5 l brun kalvesky
- Brun roux

Fremgangsmåde:

De fintsnittede urter brunes i fedtet, tilsættes brun sky, krydderier og tomatpuré koges ud, blendes/passeres og jævnes med brun roux af fedtet, koges blank under afskumning for fedt, passeres.

Fælles Refleksion:

1. *Tal sammen om, hvordan saucen smagte undervejs i produktionen*
2. *Forklar, hvad I oplevede under tilsmagningen.*
3. *Diskutér, om der var noget, I ville have gjort anderledes med den erfaring, I har nu.*