



Kokkehåndværk møder gastrofysik: Smag og aroma, braisering og jævning i Kylling sauté Marengo

Forfattere: Eva Rymann, Morten Christensen

Faglige temaer: Maillard, Karamelisering, Aroma

Introduktion:

"Kokken og forskeren" arbejdede sammen i køkkenet, da Gast I-kokkeeleverne på TechCollege i Aalborg undersøgte hvad braisering, karamellisering og maillardreaktioner gør for smagen i en klassisk ret.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder