



# 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