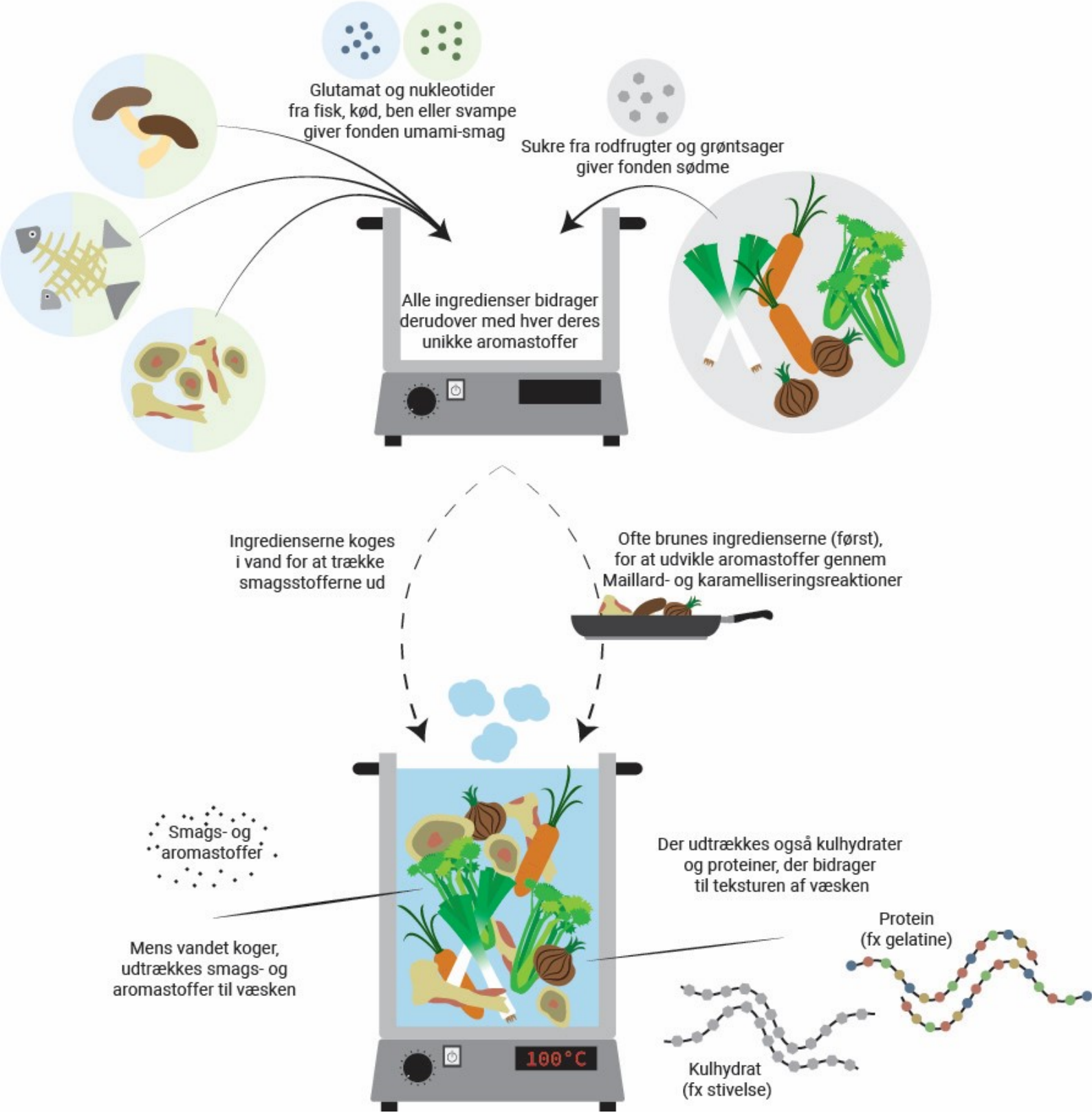
Glutamat og nukleotider
fra fisk, kød, ben eller svampe
giver fonden umami-smag
Sukre fra rodfrugter og grøntsager
giver fonden sødme
Alle ingredienser bidrager
derudover med hver deres
unikke aromastoffer
Ingredienserne koges
i vand for at trække
smagsstofferne ud
Ofte brunes ingredienserne (først),
for at udvikle aromastoffer gennem
Maillard- og karamelliseringsreaktioner
Smags- og
aromastoffer
Mens vandet koger,
udtrækkes smags- og
aromastoffer til væsken
Der udtrækkes også kulhydrater
og proteiner, der bidrager
til teksturen af væsken
Protein
(fx gelatine)
Kulhydrat
(fx stivelse)
100°C