

# At smage saucen til version 3 (den innovative)

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. Saucernes smage og udtryk har ændret sig igennem tiden og er påvirket af forskellige trends inden for gastronomien lokalt og internationalt. De kan være lavet på basis af for eksempel ben fra kvæg, fjerkræ eller fisk. Andre saucer er lavet på basis af grøntsager eller mejeriprodukter. Fælles for alle saucernes er, at de skal binde retten sammen og bidrage med smag og god mundfylde i. I denne forbindelse af kokkens sans for tilsmagningen meget afgørende for saucens succes!

## Formål:

I denne aktivitet skal I udvikle en innovativ sauce og øve jer i at tilsmage saucen, så den bliver smagfuld og passer til den ret, I vil servere den til. 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. Herefter skal I diskutere og beskrive:

- *Hvilken ret saucen skal serveres til?*
- *Hvordan saucen skal smage?*
- *Hvordan saucen skal produceres?*

## Ingredienser:

- *Vand*
- *Et udvalg af råvarer til at påvirke grundsmagene*
- *Et udvalg af råvarer til at påvirke aromaerne*
- *Et udvalg af råvarer til at påvirke mundfølelse*
- *Et udvalg af råvarer til at påvirke den kemestetiske sans*