

Maillard-reaktion - forstå madlavningens bruningsproces

Forfattere: Morten Christensen, Simon Neistkov Sørensen, Thomas Brahe

Introduktion:

Bruning gør en enorm forskel for smagen, hvadenten vi tilbereder kød, grøntsager, brød eller Mortensand. Hemmeligheden ligger i Maillard-reaktionerne og karamelliseringen, der bringer et væld af aromaer frem i maden.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder