

Folkeuniversitetet i Køkkenet

Fornemmelse for smag

STYRBÆKS, 11. marts, 2015



v/ Klavs Styrbæk, Per Lyngs Hansen & Ole G. Mouriten

Aktivitet	Lokalitet	Teksturelementer	Person
<i>Velkommen til Folkeuniversitetet i Køkkenet</i>	Køkken		Alle
<i>Fornemmelse for smag: mundfølelse</i>	Køkken		Ole
Sprødt skind af røget laks, frituresteges på stedet	Køkken	Sprød	Ole
Styrbæks brød	Køkken	Sprød, svampet, fedtet	Per
Skyr, to slags på små skeer	Køkken	Cremet, tør, melet	Ole
Hotdog i blenderen	Køkken	Sprød, knasende, knæk (lyd), cremet → klistret, våd?	Alle
Æble'kaviar', hands-on	Køkken	Sej, elastisk, plastisk, 'eksploderende'	Per
Dybtstegt risotto med seje svampe, muslingepulver, panko. Majo	Køkken	Sprød, sej, klistret, cremet	Per
Forret: Fiskesuppe med blæksprutter	Stue	Cremet, blød, sej, knasende	Ole
Hovedret: 20-dags kroghængt gris	Stue	Saftig, sukkulent, sprød	Ole
Kaffe og sej chokoladekaramel	Forrum	Sej	Per
<i>Farvel</i>			