

Undersøgelse af forskellige tilberedningsmetoder

Formål:

At undersøge, hvordan kød reagerer på forskellige tilberedningsmetoder og efterfølgende lave en sensorisk bedømmelse af kødet.

Fremgangsmåde:

Hver gruppe får udleveret 5x100 g oksefilet, som tilberedes på fem forskellige måder (skema 1). Herefter vurderes tilberedningerne (skema 2).

Udstyr:

Pander, ovn, sous-vide, vakuumposer, vakuummaskine, termometer, olie, smør, salt.

Teori:

Læs om kødets ændringer fra rå til tilberedt tilstand (se i gastronomibogen).

Inden I tilbereder kødet, skal I overveje, hvad I tror, der vil ske med kødet, når I anvender forskellige metoder. På den tomme linje skal I notere et bud på, hvad I tror, der vil ske.

Metode: *Pandestegning*

Metode: *Sous-vide*

Metode: *Ovn (lav temp.)*

Metode: *Ovn (høj temp.)*

Metode: *Gourmet saltet*

SKEMA I Metode	Forsøgets retningslinjer	Kerne-temp.	Vægt før tilberedning	Vægt efter tilberedning	Stegetid	Hviletid	Vægt efter hviletid
Pande-stegning	Smør/olie. Se regler for pandestegning.	55° C					
Sous-vide	Vakumeres uden andre råvarer. Sæt roner på 53°. Emnet brunes efterfølgende.	53° C					
Ovn (lav temp.)	Emnet brunes på pande og tilberedes i ovnen ved 80°.	58° C					
Ovn (høj temp.)	Emnet brunes på pande og tilberedes i ovnen ved 200°.	53° C					
Gourmet-saltet	Emnet saltes med 1g salt pr. kg kød 1 - 2 timer før tilberedning. Herefter tilberedes som pandestegning.	?					

SKEMA 2 Metode	Smag/aroma	Tekstur	Udseende	Øvrigt
Pande- stegning				
Sous- vide				
Ovn (lav temp.)				
Ovn (høj temp.)				
Gourmet- saltet				