

Undersøgelse af forskellige fedtstoffer

Formål:

Formålet med denne øvelse er, at du kan blive i stand til at kunne vurdere, hvordan forskellige typer af fedtstoffer påvirker bruningen.

Fremgangsmåde:

Steg kylling i forskellige fedtstoffer. For at få et sammenligneligt resultat, skal du sørge for at stege i lige lang tid ved ca. samme varme / temperatur.

Udstyr:

Pander, kylling, salt.
Fedtstofferne: F.eks. smør, margarine, rapsolie, olivenolie, solsikkeolie, flydende olie/ margarine...

Teori:

Læs evt. om de forskellige fedtstoffers betydning for bruningen (se i gastronomibogen).

1. Inden I tilbereder, skal I overveje, hvordan I tror, fedtstofferne vil påvirke tilberedningen.

Noter de valgte fedtstoffer og jeres bud på, hvad der sker med kyllingestykkerne. Drøft også, *hvorfor* I tror, at dette sker.

Fedtstof: smør

Fedtstof: margarine

Fedtstof:

Fedtstof:

Fedtstof:

2. Steg kyllingestykkerne

Steg ny kyllingestykkerne i de valgte fedtstoffer. Gem jeres kyllingestykker til senere.

3. Vurdér herefter kyllingestykkerne

Efter stegning skal I vurdere jeres kyllingestykker. Skemaet på næste side kan anvendes hertil. Der skal vurderes på udseende, smag, duft, konsistens m.v.

4. Vend tilbage til hypoteserne på første side

Kig på de hypoteser, I oplyste inden stegningen.
Blev tilberedningerne som forventet? Hvorfor/hvorfor ikke?

5. Drøft refleksionsspørgsmålene

- Hvordan er fedtet sammensat m.h.t. fedtsyrefordeling?
- Ved du /I hvor ”gode” fedtstofferne er ernæringsmæssigt?
- Hvilke anvendelsesmuligheder har fedtstofferne ud fra deres køkkentekniske egenskaber (bagning, stegning, friture el.lign.)?
- Ud fra dine praktiske og teoretiske undersøgelser – vurder hvilke fedtstoffer du vil anvende til hvad og hvorfor?

Fedtstof	Smag/aroma	Mørhed (tekstur)	Udseende	Øvrigt
Smør				
Margarine				