

Arbejdsark – Syre giver proteinudfoldning

Indledning.

I det følgende forsøg skal I prøve at tilberede laks på to forskellige måder. Begge måder sørger for at proteinet denaturerer i kødet, det vil sige at proteinmolekylerne folder sig ud og kødet bliver mørt og tilberedt.

Øvelsesgennemgang:

Tilberedning af stegt fisk

- 1) Observér den rå fisk (den som ikke har været på frost):
 - a. Hvordan føles den, når man trykker på den?
 - b. Hvordan er farven?
 - c. Prøv evt. at lugte til den.
- 2) Steg det rå fiskestykke på panden med skindet nedad indtil den har skiftet farve.
- 3) Observér hvad der sker med fisken undervejs
 - a. Hvordan føles fisken, når I trykker på den?
 - b. Hvad sker der med farven?
 - c. Hvad sker der med lugten?



Tilberedning af fisk med syre(ceviche)

- 1) Skær fiskestykket (der har været på frost), i mundrette bidder, som vist på billedet.
- 2) Føl på den rå fisk
 - a. Hvordan føles den, hvis man trykker på den?
 - b. Hvordan er farven?
 - c. Hvordan lugter den?
- 3) Mål nu passende mængde lime/citron juice af, så det kan dække fiskestykkerne.
- 4) Mål pH på juicen (mål med pH-meter eller pH-papir)
- 5) Smag lime/citron til med krydderurter og løg, hvis I har lyst.
- 6) Lad et enkelt fiskestykke ligge og tilsæt resten af fiskestykkerne til lime/citron marinaden, mens i tager tid.
- 7) For hvert minut, der går, tager I et fiskestykke op af marinaden. Dup dem af med et stykke køkkenrulle og placerer dem ved siden af hinanden, som vist på billedet. Efter 5 minutter tager I alle de tilbageblevne fiskestykker op.
- 8) Hvad observerede I?
 - a. Hvad er der sket med teksturen af fiskekødet undervejs?
 - b. Hvad er der sket med farven?
 - c. Lugter det anderledes?
- 9) Sammenlign det marinerede stykke fisk der har ligget i 5 minutter, med det stegte stykke fisk og smag på begge. Hvad var forskellen?

