

## De sprøde chips – Få styr på varme og kartoffelsort.

### Sprøde chips

Pommes chips er det, vi kalder for en pyntekartoffel, og ud over at den pynter, smager den også skønt med sin knasende tekstur, brunede overflade og salte krydding.

Kartoffelchips laves af tynde skiver af kartofler, der er blevet stegt i olie, så de bliver sprøde og let brune. Kartofflerne må ikke indeholde for meget frit sukker, fordi der ellers dannes for meget af de brune Maillard-produkter under stegningen, og man skal derfor bruge kartofler, som har været opbevaret koldt (ca. 5°C).



Royal, Estima, Folva og Bintje er sorter som er gode at lave chips med. Kartofflerne vaskes, skrælles, skæres i skiver, udvandes, afdryppes og steges i olie.

Det meste af de ca. 75 % vand, som de rå kartofler indeholder, skal fordampes under stegningen, og det foregår bedst ved 160-180°C. Fordampningen sker hurtigere, jo højere temperaturen er. Vanddamp, der dannes inden i kartofflen, giver luftbobler og dermed en porøs chip. Hvis temperaturen er for lav, sker dette i mindre grad, og chippen kan blive fast og hård i stedet for let og sprød. Desuden medvirker forklustringen af stivelsen til en sprød struktur.

Vær opmærksom på at olien ikke bliver for varm; ellers bliver chippen brunet for meget inden den bliver sprød, hvilket kan resultere i en misfarvet og bitter chip.

### Sprøde chips

I denne øvelse skal du gøre dig erfaring med at lave kartoffelchips ved forskellige temperaturer.

- Formål: At undersøge hvordan kartoffelskiver reagerer på forskellige temperaturer i olie og efterfølgende lave en sensorisk bedømmelse af chipsene.
- Hvordan? Hver gruppe får udleveret forskellige kartoffelsorter, som skæres i skiver på mandolinjern og tilberedes ved tre (eller flere) forskellige temperaturer. Her efter vurderes den sensoriske kvalitet.
- Udstyr: Friture, termometer, mandolinjern, evt. Ztove
- Refleksion: Hvilken temperatur synes du, giver den bedste chip?  
Hvad sker med chipsene, når temperaturen hæves?

## Skema til forsøgets retningslinjer og vurdering

Kartoffelsort: \_\_\_\_\_

Friture-temperatur	Tilberedningstid i min.	Farve (fx lys, brun, mørk,)	Sprødhed (fra 1 til 5, hvor 5 er mest sprød)	Samlet sensorisk vurdering (fra 1 til 5, hvor 5 er bedst)
100°C				
140°C				
180°C				
Efter eget valg				

## Hvilken kartoffelsort er bedst til chips?

I denne øvelse skal du gøre dig erfaring med, hvilke kartoffelsorter som egner sig bedst til chips.

**Formål:** At undersøge hvordan forskellige kartoffelsorter reagerer, når de frituresteges til chips, og efterfølgende lave en sensorisk bedømmelse af chipsene.

**Hvordan?** Hver gruppe får udleveret forskellige kartoffelsorter (eksempelvis tre slags), som skæres i skiver på mandolinjern og tilberedes ved samme temperatur, fx 140°C. Her efter vurderes den sensoriske kvalitet.

**Udstyr:** Friture, termometer, mandolinjern, evt. Ztove

**Refleksion:** Hvilken kartoffelsort synes du, giver den bedste chip?  
Hvordan reagerede de forskellige sorter på tilberedningen?

### Skema til forsøgets retningslinjer og vurdering

Kartoffelsort	Tilberedningstid i min.	Temperatur	Chipsenes farve (fx lys, brun, mørk,)	Chipsenes sprødhed (fra 1 til 5, hvor 5 er mest sprød)	Samlet sensorisk vurdering (fra 1 til 5, hvor 5 er bedst)