

Kan man smage temperaturens indvirkning på tilberedning af omeletten

Når æggets proteiner koagulerer (stivner), sker det ved en bestemt temperatur. Men også hastigheden, proteinerne koagulerer ved, kan have en betydning for, hvordan strukturen af omeletten påvirkes.

Formål: I skal undersøge om forskellige tilberedningstemperaturer påvirker æggets tekstur, udseende og smag, når I tilbereder en omelet.

Hvordan: Hver gruppe får udleveret 9 æg, som I skal bruge til at tilberede tre forskellige omeletter ved tre forskellige temperaturer.

Udstyr: Pande, termometer olie/smør, æg, salt og peber.

OBS: Vær særlig opmærksom på, kun at ændre temperaturen og ikke ændre opskrift eller fremgangsmåde. På den måde sikrer I, at det kun er temperaturen, der er skyld i den effekt der observeres.

Opskrift: Omelet

Ingredienser:

- 3 hønsæg
- Lidt olie/smør
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

- Pisk æggene sammen med salt og peber i en skål
- Varm panden op med lidt olie
- Vend æggene ud på panden under omrøring
- Tilsæt en klat smør under omeletten
- Vend omeletten ud på en tallerken



Notér jeres svar i nedenstående skema. Vælg selv de tre temperaturer og diskutér jeres valg af temperatur, samt hvordan I sikrer de pågældende temperaturer.

Hvilken betydning har temperaturen for:	1. forsøg med lav varme(temp.?)	2. forsøg ved middelvarme(temp.?)	3. forsøg ved høj varme(temp.?)
Omelettens tekstur, udseende og smag			
Bemærkninger til tilberedningen			

Refleksion:

Hvilken betydning har temperaturen for omelettens resultat?

Hvilke madtekniske egenskaber har vi behov for at kende, når vi skal tilberede den perfekte omelet?