

Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?



Hvordan laver man en meljævning, og hvad bruger man den til?

Svar

Meljævning er en jævnet metode, hvor hvedemel rystes/piskes med koldt vand og tilsættes den kogende ret under omrøring til saucen har den ønskede konsistens.

Jævnemetoder

Hvordan bruger man kartoffelmel til at jævne?

Svar

Kartoffelmel udrøres i koldt vand. Den kogende ret tages af varmen og jævningen tilsættes under omrøringen til saucen har den ønskede konsistens.

Jævnemetoder



Hvad er en afbagning/opbagning?

Svar

Fedtstof smeltes i en gryde og piskes sammen med hvedemel. Herefter tilsættes væske lidt efter lidt under piskning, til retten har den ønskede konsistens. Saucen koges herefter i nogle minutter.

Jævnemetoder

Hvordan bruger man majsstivelse til at jævne?

Svar

Majsstivelse udrøres i koldt vand og tilsættes den kogende ret under omrøring til saucen har den ønskede konsistens. Koges i et par minutter mere under omrøring.

Jævnemetoder



Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?

Hvad er emulering?

Svar

En emulsion er en sammenblanding af to ikke-blandbare væsker (fx vand og fedt). Æggeblommer kan under piskning anvendes som emulgator.

Jævnemetode

Hvad er legering?

Svar

Lidt af den varme suppe piskes sammen med æggeblomme. Blandingen tilsættes herefter suppen, der varmes op, til den tykner (må ikke koge).

Jævnemetode

Hvad er puréring?

Svar

Rå eller tilberedte frugter/grøntsager, der blendes til en ensartet masse og anvendes som jævnemiddel.

Jævnemetode

Hvad er bagning?

Svar

Varmebehandlingsmetode, der foregår i tør varme (oftest i ovn ved 180-225 °C). Anvendes mest ved tilberedning af kulhydratholdige fødevarer.

Bagemetode

Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?

Hvad er marinering?

Svar

Rå fødevarer lægges i en marinade eller i en blanding af tørrede krydderier for at give smag og god mørhed før yderligere tilberedning.

Marinering

Hvad er braisering?

Svar

Grydestegning under låg med meget lidt eller ingen væske.

Stegemetoder

Hvad er grillstegning?

Svar

Fødevarer grilles ved høj temperatur (250°C eller derover) enten på en grillpande, på en grillrist eller i ovnen på grill-funktion.

Stegemetoder

Hvad er gratinering?

Svar

Tilberedning i ovn, hvor retter drysset med ost, rasp og/eller dækket af mælkesovs får en gylden overflade.

Stegemetoder

Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?

Hvad er sautering?

Svar

Stegning i fedtstof i gryde eller pande, hvor fødevaren ikke tager farve.

Stegemetode

Hvad er ovnstegning?

Svar

Stegning i ovn.

Stegemetode

Hvad er pandestegning?

Svar

Stegning i en pande med fedtstof. Fødevaren brunes først af og steges derefter færdig ved lavere varme.

Stegemetode

Hvad er lynstegning?

Svar

Stegning i wok eller på pande ved meget høj temperatur i lidt fedtstof og i kort tid.

Stegemetode

Hvad er friturestegning?

Svar

Fødevaren nedsænkes og steges i olie ved temperaturer mellem 160-190°C (kaldes også dybstegning/fedtkogning).

Stegemetoder

Hvad er svitsning?

Svar

Stegning i fedtstof i gryde eller pande, hvor fødevaren brunes.

Stegemetoder

Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?



Hvad er gelatinering?

Svar

Husblas udblødes i koldt vand, smeltes og tilsættes væsken. Blandingen stivner ved afkøling.

Stivnemetoder

Hvad sker der med piskefløde ved piskning?

Svar

Ved piskning ændres proteinerne i fløden, så man kan piske luft i. Derved dannes skum.

Stivnemetoder



Hvad er geleringsmidler?

Svar

Fx pektik eller alginat, som tilsættes varm frugt eller saft. Blandingen stivner ved afkøling.

Stivnemetoder

Hvordan er æg et bindemiddel?

Svar

Ved opvarmning stivner proteinerne i ægget og kan binde væske.

Stivnemetoder



Hvordan er æg et luftbindende middel?

Svar

Ved piskning ændres proteinerne i æggehviderne, så man kan piske luft ind i dem. Derved dannes skum.

Stivnemetode

Hvad er mikrobølgebehandling?

Svar

Mikrobølger får vandet i fødevarer til at koge på kort tid.

Kogemetoder



Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?

Hvad er reducere?

Svar

Indkogning i lang tid, ofte flere timer, for at reducere vandindholdet og opnå en mere koncentreret smag og/eller konsistens.

Kogemetoder

Hvad er dampning?

Svar

Kogning i vanddamp. Fødevarer er ikke anbragt i selve vandet, men oven over, eksempelvis på en rist.

Kogemetoder

Hvad er almindelig kogning?

Svar

Kogning i vand.

Kogemetoder

Hvad er blanchering?

Svar

Kogning i vand i få minutter.

Kogemetoder

Hvad er sous vide?

Svar

Langtidstilberedning i vandbad ved en lav og præcis temperatur, mens fødevarer er vakuumpakket.

Kogemetoder

Hvad er vandbad?

Svar

Fødevarer tilberedes i en skål eller lignende, der er placeret i en større gryde med svagt kogende vand. Vandbad kan også etableres i en ovn.

Kogemetoder

Madkundskab

Fagbegreber – hvad betyder?

Hvordan koger man i egen saft?

Svar

Ved at bruge vandholdige fødevarer og lade dem koge i egen væske fx bær.

Kogemetoder

Hvad er pochering?

Svar

Fødevareren simrer i vand ved 90-95°.

Kogemetoder

Hvad er airfrying?

Svar

En airfryer bruger varm luft til at tilberede maden.

Stegemetode og bagemetode