

Elevark 10

Lav GoCooks udgave af bami goreng. Vurder smag og konsistens.

Fag: Madkundskab

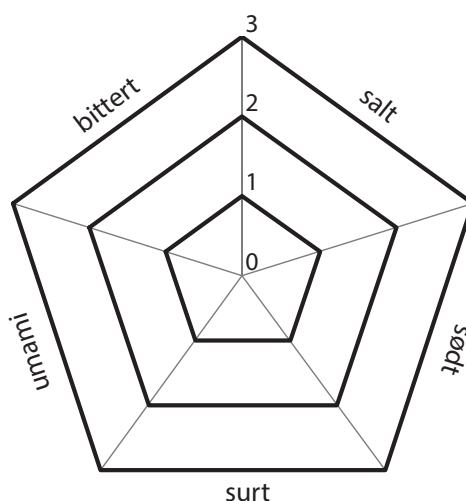
Forberedelse: Brug opskriften på side 34 i elevhæftet, og se film 26 (eventuelt som I-ektie). Du kan også se film 13 og 15 om at skære grønkål og asparges-broccoli.

Læringsmål:

- Jeg kan skære gulerødder i julienne.
- Jeg kan lynstege grøntsager på en stegepande eller i en wok.

Hvilket land kommer bami goreng fra? Vidste du, at bami goreng også er en populær ret i Holland, fordi de haft landet som koloni?

Vurder smagene i bami goreng. Hvilke grundsmage kan du smage?
Udfyld Smage-5-kanten:



Vurder de forskellige konsistenser i bami goreng. Streg de konsistenser under, som du synes passer til retten. Kom også gerne selv på flere konsistenser.



Knasende	Sprødt	Tør	Blød	Melet
Saftig	Prikkende	Fast	Klistret	Sejt
Cremet	Fast	Fedt	Geleret	Grynet
Hårdt	Klistret	Klumpet	Luftigt	Melet
Mørt	Slimet	Snerpende	Svampet	Trævlet

