Metoder og prosesser

Individuell oppgave

Oppgave 1: Skriv riktig fagord til riktig forklaring.

trekke	legere	vispe
sløye	panere	mose
stryke	redusere	sile

1. Å _____ er å mele, dyppe i eggehvite og vende i panerbrød.
2. Å _____ er å røre i væske med raske bevegelser.
3. Å _____ er å skille væske fra mat.
4. Å _____ er å la en matvare ligge i kraft for å trekke til seg smak.
5. Å _____ en saus eller suppe er å tilsette kremfløte eller en eggeplomme like før du serverer.

6. Å _____ er å pensle bakverk.
7. Å _____ er å knuse og presse sammen mat.
8. Å _____ er å skjære opp buken på fisken og fjerne innmaten.
9. Å _____ er å koke inn en kraft eller saus slik at væsken fordampes og blandingen får en tykkere konsistens.

Oppgave 2: Sett strek mellom riktig fagord og bilde.



dekorere



måle



posjere



sløye



redusere



frese



heve



filetere

Oppgave 3: Skriv forklaringen.

a) Finn fagordet «skylle».
Skriv forklaringen.



b) Finn fagordet «legere».
Skriv forklaringen.



c) Finn fagordet «anrette».
Skriv forklaringen.



d) Finn fagordet «montere».
Skriv forklaringen.



e) Finn et fagord du ikke kan fra før.
Skriv forklaringen.

Oppgave 4: Skriv en tekst.

- Du skal skrive en tekst på 150-300 ord.
- Du skal bruke 10 fagord eller flere.
- Velg oppgave a) eller b).

a) Du jobber på et kjøkken og får ansvar for å gjøre råvarene klare før matlaging. Forklar hvilke arbeidsoppgaver du gjør og hvordan du utfører dem for å få et godt resultat.

Eksempler på fagord som du kan bruke:
Blansjere, filetere, frese, heve, koke, kutte, marinere, mose, måle, nappe, passere, posjere, redusere, sikte, sile, skumme av, skylle, sløye, smuldre, trekke, turnere, veie

b) Du jobber som kokk og skal lage og ferdigstille en rett til restaurantgjester. Forklar hvordan du tilbereder maten, bygger smak og gjør retten klar for servering.

Eksempler på fagord som du kan bruke:
Bresere, anrette, bake, dekorere, elte, flambere, fritere, gratinere, legere, montere, panere, sautere, steke, stryke, tilsette, transjere, vispe

