



Oppgåve 1: Skriv rett fagord til rett forklaring.

trekke	legere	vispe
sløye	panere	mose
stryke	redusere	sile

1. Å _____ er å mjøle, dyppe i eggekvite og vende i panerbrød.
2. Å _____ er å røre i væske med raske rørsler.
3. Å _____ er å skilje væske frå mat.
4. Å _____ er å la ei matvare liggje i kraft for å trekkje til seg smak.
5. Å _____ ein saus eller suppe er å tilsetje kremfløyte eller ei eggeplomme like før du serverer.

6. Å _____ er å pensle bakverk.

7. Å _____ er å knuse og presse saman mat.

8. Å _____ er å skjere opp buken på fisken og fjerne innmaten.

9. Å _____ er å koke inn ei kraft eller saus slik at væska fordampar og blandinga får ein tjukkare konsistens.

Oppgave 2: Sett strek mellom rett fagord og bilete.



dekorere



måle



posjere



sløye



redusere



frese



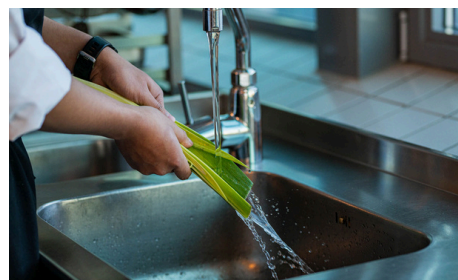
heve



filetere

Oppgåve 3: Skriv forklaringa.

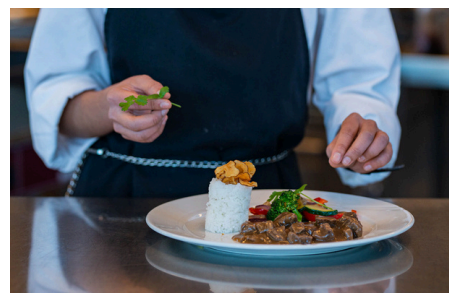
a) Finn fagordet «skylle».
Skriv forklaringa.



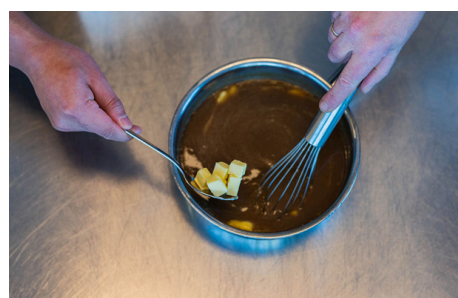
b) Finn fagordet «legere».
Skriv forklaringa.



c) Finn fagordet «anrette».
Skriv forklaringa.



d) Finn fagordet «montere».
Skriv forklaringa.



e) Finn eit fagord du ikkje kan frå før.
Skriv forklaringa.

Oppgave 4: Skriv ein tekst.

- Du skal skrive ein tekst på 150–300 ord.
- Du skal bruke 10 fagord eller fleire.
- Vel oppgave a) eller b).

a) Du jobbar på eit kjøkken og får ansvar for å gjere råvarene klare før matlaging. Forklar kva arbeidsoppgåver du gjer og korleis du utfører dei for å få eit godt resultat.

Eksempel 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, vege

b) Du jobbar som kokk og skal lage og ferdigstille ein rett til restaurantgjester. Forklar korleis du tilbereder maten, byggjer smak og gjer retten klar for servering.

Eksempel på fagord som du kan bruke:

Bresere, anrette, bake, dekorere, elte, flambere, fritere, gratinere, legere, montere, panere, sautere, steike, stryke, tilsetje, transjere, vispe

