



Oppgåve 1: Skriv rett fagord til rett forklaring.

apotek	tilbehøyr	ingrediens
garnityr	brunoise	utmalingsgrad
kuvert	bouquet garni	dessert

1. Eit _____ inneheld salt, pepper, olje og eddik.
2. _____ er ei smakstilsetjing laga av ulike krydder.
3. _____ er ingrediensar som er skorne i små terningar.
4. Ein _____ er ein søt rett som avsluttar eit måltid.
5. _____ er tilbehøyr til maten.

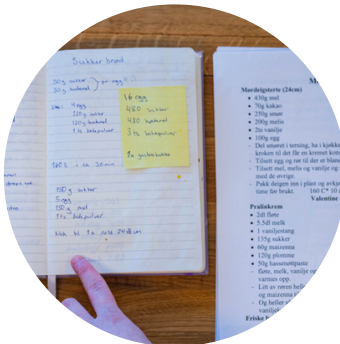
6. Ein _____ er ein del av ei blanding.

7. Ein _____ er ei oppdekking til ein person.

8. Eit _____ er noko som blir lagt til ein matrett.

9. Ein _____ beskriv kor fint eller grovt kornet er malt.

Oppgave 2: Sett strek mellom rett fagord og bilete.



brunoise



concasse



mise en place



sous-vide



dessert



resept



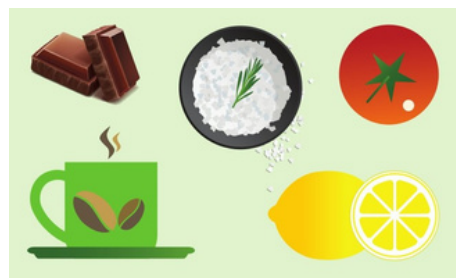
hovudrett



julienne

Oppgåve 3: Skriv forklaringa.

a) Finn fagordet «grunnsmak».
Skriv forklaringa.



b) Finn fagordet «garnityr».
Skriv forklaringa.



c) Finn fagordet «forrett».
Skriv forklaringa.



d) Finn fagordet «kuvert».
Skriv forklaringa.



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

Oppgåve 4: Skriv ein tekst.

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

a) Du jobbar som kokk på ein restaurant. Du skal førebu og lage ein treretters middag til mange gjester. Før gjestene kjem, må du gjere klart råvarer og utstyr og planleggje dei ulike rettane. Korleis vil du organisere arbeidet og sørge for at maten får rett smak og konsistens?

Eksempel på fagord som du kan bruke:

mise en place, ingrediens, forret, hovudrett, dessert, garnityr, tilbehør, grunnsmak, konsistens

b) Du jobbar som kokkelærling på ein travel restaurant. Du skal kutte grønsaker og førebu maten til serveringa om kvelden. Kjøkkensjefen ber deg bruke ulike kuttemetodar slik at råvarene passar til rettane. Korleis vil du førebu råvarene og utføre oppgåva?

Eksempel på fagord som du kan bruke:

brunoise, julienne, concassé, garnityr, mise en place, ingrediens

