



Oppgave 1: Skriv riktig fagord til riktig forklaring.

ovnsbaking	bruning	damping
gratinerer	blansjering	braisering
montering	karamellisering	fritering

1. _____ betyr å dyppe maten i olje eller fett for å gi den en sprø og gyllenbrun overflate.

2. _____ er en matlagingsmetode der maten først brunes i en gryte, og deretter kokes langsomt i lite væske på lav varme over lang tid, for å bli mørt og saftig.

3. _____ betyr å tilberede mat som kjøtt, grønnsaker, kaker og brød ved å steke dem i en varm ovn.

4. _____ er når maten blir bakt i ovnen med en topping av ost eller brødsmuler på toppen for å lage en sprø skorpe.

5. _____ betyr at du tilsetter kaldt smør eller olje i en saus mens du pisker for å få en fyldig konsistens og mykere smak.

6. _____ oppstår når mat får en brun farge fra varmebehandling, noe som kan forbedre både smak og utseende.

7. _____ innebærer å raskt koke matvarer som grønnsaker i varmt vann, og deretter avkjøle dem raskt i isvann for å bevare struktur og farge.

8. _____ skjer når sukker smelter og danner en gyllenbrun væske, som gir maten en søt smak og en gyllenbrun farge.

9. _____ betyr å dyppe maten i olje eller fett for å gi den en sprø og gyllenbrun overflate.

Oppgave 2: Sett strek mellom riktig fagord og bilde.



ovnsbaking



braisering



damping



bruning



blansjering



karamellisering



fritering



montering

Oppgave 3: Skriv forklaringen.

a) Finn fagordet «bruning».
Skriv forklaringen.



b) Finn fagordet «montering».
Skriv forklaringen.



c) Finn fagordet «blansjering».
Skriv forklaringen.



d) Finn fagordet «damping».
Skriv forklaringen.



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

Oppgave 4: Skriv en tekst.

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

a) Du arbeider som kokkelærling på et hotellkjøkken.

Beskriv hvordan du bruker ulike tilberedningsmetoder i løpet av arbeidsdagen. Forklar hvorfor valg av metode er viktig for smaken, konsistensen og næringsinnholdet i maten.

Eksempler på fagord som du kan bruke:

koking, steking, damping, fritering, blansjering, braisering, sautering, reduksjon, glasering og gratinering.



Du kan også bruke andre viktige fagord fra KLAR app:

planlegging, råvarekvalitet, holdbarhet, arbeidsteknikk, produksjonshygiene og ren sone.



b) Du arbeider som servitørlærling på en restaurant. Beskriv hvordan du forklarer ulike tilberedningsmetoder til gjestene. Gi eksempler på hvordan du kan anbefale retter basert på tilberedningen og gjestenes ønsker.

Eksempler på fagord som du kan bruke:

braisering, koking, steking, damping, au for, montering, karamellisering og damping.

Du kan også bruke andre viktige fagord fra KLAR app: merke menyer, anbefale, presentere, servere, allergener, spesialkost, avvik og stress.