

# Artikel: Ægget med de mange muligheder

**Forfattere:** Majbritt Pless, Eva Rymann

**Faglige temaer:** Tekstur, Emulsion, Bagning

**Kompetenceområder:** Madlavning

## Introduktion:

Æg har så mange forskellige egenskaber, at det nærmest er en gastronomisk schweizerkniv. Æg kan hæve, sammenbinde, tykne og emulgere - og er fuldt af smag i sig selv. Her afprøver et hold lærerstuderende fra UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole, hvad ægget kan i køkkenet.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder