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

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv