Sådan laver du mayonnaise, bearnaise og omelet - forstå emulsionerne i madhåndværk og gastrofysik

Forfattere: Morten Christensen, Thomas Brahe, Simon Neistskov Sørensen, Eva Rymann
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Kompetenceområder: Fødevarers naturfaglige egenskaber

Introduktion:
Kokkefaglærer Simon Sørensen og gastrofysiker Morten Christensen ser nærmere på tre klassikere i køkkenet, mayonnaise, bearnaise og omelet, der alle tager udgangspunkt i ægget og dets køkkentekniske og fysisk-kemiske egenskaber.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Skiller din sovs eller mayonnaise? Fedtstof og vand kan som udgangspunkt ikke blandes sammen. Derfor har vi brug for en emulgator fra fx æg. I denne video får du forklaringen på, hvordan æggets egenskaber kan bruges til at opnå den eftertragtede cremede tekstur i bearnaisesauce, mayonnaise og omelet.

I denne aktivitet vises filmen i sin fulde længde(15 minutter). I aktivitet 2 starter filmen ved mayonnaise(emulsion) tilberedningen, i aktivitet 3 ved bearnaise(legering) tilberedningen og i aktivitet 4 ved tilberedning af omelet(koagulering).

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2 **Mayonnaise(emulsion)**

Her starter filmen ved mayonnaise tilberedningen.

3 **Bearnaisesauce(legering)**

Filmen starter ved tilberedning af bearnaisesauce

4 **Omelet(koagulering)**

Her starter filmen ved tilberedning af omelet