

## Hvilken betydning har æggets alder for omeletten

*Omeletter med friske, ældre og pasteuriserede æg.*

**Formål:** I skal undersøge om ægges friskhed har betydning for smag og tilberedning af en omelet. Derudover skal I også undersøge om pasteuriserede æg har betydning for omelettens smag og tilberedning.

**Hvordan:** Hver gruppe får udleveret 3 friske æg(maks 2 dage gamle), 3 ældre æg(over 21 dage) og tre pastauriserede æg, som skal bruges til at tilberede tre forskellige omeletter. Brug opskriften fra opgaveark nr. 1

**Udstyr:** Pande, olie/smør, æg, salt og peber.

**Refleksion:** Har æggets friskhed betydning for omelettens smag og tilberedning? Har det nogen betydning for omelettens smag og tilberedning, at omeletten bliver lavet af pastauriserede æg?

Æggets friskhed og dets betydning for retten.	Helt friske æg(klasse ekstra A)	Ældre æg(klasse A)	Pasteuriserede æg.
Omelettens smag, udseende og tekstur			
Bemærkninger til tilberedningen			