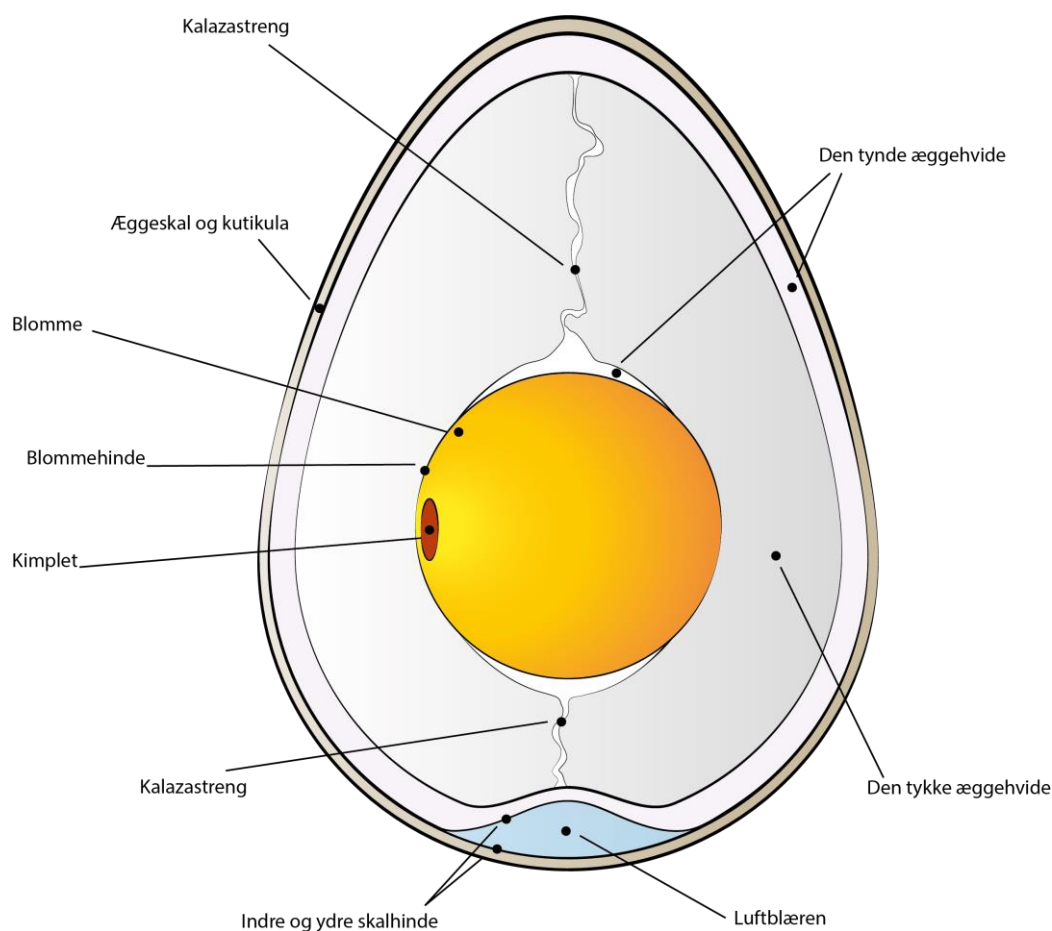


Æggets sammensætning og køkkentekniske egenskaber

Æg bruges i mange køkkentekniske sammenhænge til at forandre retter i køkkenet, og det er specifikke elementer i ægget, der har en betydning for de køkkentekniske egenskaber.

Formål: I denne aktivitet skal I finde information om forskellige dele af ægget på nettet eller i litteraturen og undersøge, hvilken sammensætning og køkkenteknisk funktion de forskellige dele af ægget har.

Hvordan: Tag udgangspunkt i nedenstående illustration



- Hvad består hver enkel del af ægget af?
- Hvilken betydning har de enkelte dele af ægget for de køkkentekniske egenskaber?
- Hvordan påvirkes de af alderen på ægget?

Bilag: PowerPoint slide til underviser med æggets sammensætning og kvaliteter. Kan bruges til refleksion efter aktiviteten