

Noter den temperatur, I skal brune kødet ved _____

Inden I steger kødet, skal I lave en hypotese

1. Hvad tror I, der sker med kødet, når det steges ved denne temperatur?

2. Hvorfor tror I, at dette vil ske?

3. Orienter jer nu i teksten om Maillard-reaktioner og karamellisering.
Kan I finde noget i teksten, som kan underbygge jeres hypotese? Eller står der noget, som gør, at I vil ændre jeres hypotese?

Mens I steger kødet, skal I tage tid og observere, hvad der sker

4. Start tiden, når jeres pande er ved den rigtige temperatur. Begynd bruningen.
Noter evt. bag på arket, hvad der sker med kødet undervejs, hvis der ikke plads nok i skemaet.

| Prøve nr. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Tid (s) hvor prøven tages af panden | | | | | | |
| Stikord der beskriver, hvad der sker med kødet | | | | | | |

Når kødet er stegt, skal I se tilbage på jeres hypotese

- Undersøg kødet. Hvad er der sket med kødet? Hvad skete der undervejs?
- Kig på jeres hypotese. Skete der det, som I forestillede jer?
- Hvorfor eller hvorfor ikke?