Forslag til videre arbejde med Maillard-rekationer og karamellisering – problem baseret læring

Forfattere: Morten Christensen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Maillard

Introduktion:
Hvordan steger man den perfekte bøf? Og kan man få mere Marillard-reaktion i veganske produkter uden højt protein-indhold? I denne aktivitet kan eleverne arbejde med en selvstændig problemstilling, hvorved de får mulighed for at fordybe sig i det faglige indhold, som de har tillært sig i forløbet om Maillard-reaktioner og karamellisering og bringe deres nye viden i anvendelse i køkkenet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Introduktion til læreren:**

Enten kan eleverne arbejde med lærerstyrede problemstillinger i grupper, eller der kan arbejdes inquiry-baseret, hvor der tages afsæt i nogle problemstillinger, som eleverne selv finder interessante og relevante.

2 **Eleverne arbejder med problemstillinger:**

Forslag til problemstillinger:

- *Hvordan får man mere Maillard-reaktion i veganske produkter uden så højt proteinindhold?*
- *Hvordan steger man den perfekte bøf?*
- *Hvordan får man flere Maillard-reaktioner og karamellisering i sous-vide-tilberedte produkter og øger smag og duft?*
- *Gastrik er et karamelliserings-produkt, der bruges i madlavningen. Kan man også fremstille et "Maillard-produkt", der kan bruges på samme måde?*
    - Find evt. inspiration i sammensætning af produktet Milda Browning

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- *Hvordan foretager man den bedste deglasering?*

Eleverne skal gøre brug af den viden og de erfaringer, som de har tillært sig i forløbets øvrige aktiviteter. Eleverne kan evt. gense videoen "Forstå madlavningens brygningsproces." Eller genlæse fagteksten Maillard-reaktioner og karamellisering: Få mere smag og aroma ved at mestre bruningsprocessen.

Læringsmål

- *Du kan bringe din viden og færdigheder om Maillard-reaktion og karamellisering i spil og fordybe dig i en udvalgt problemstilling.*
- *Du kan selvstændigt opsøge viden og eksperimentere i køkkenet .*