Grundlæggende tilberedningsmetoder og råvarer og kvalitet i madproduktionen

Grøn opgave

* 1. Hvilken rolle spiller bindevævet for kødets spisekvalitet?
* 2. Hvilke tilberedningsmetoder er mest velegnede til kød med højt/moderat indhold af bindevæv?
* 3. Hvad vil råvare-, spise-,hygiejnisk- og etisk kvalitet af kød sige?

4. Hvorfor skal der udvises omhyggelighed omkring opbevaringen af kød, begrund?