Skema over tilberedningsmetoderne inden for institutionsområdet

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Jævnemetoderne** | Hvilke råvarer kan metoden anvendes til? | Hvordan udføres metoden? | Er der noget, vi skal være opmærk-somme på? | Hvilke produktionsformer kan den anvendes til? | Hvordan vil du huske metoden? | Indsættelse af video, photostory eller andre links |
| Meljævning |  |  |  |  |  |  |
| Smørbolle |  |  |  |  |  |  |
| Opbagning |  |  |  |  |  |  |
| Kartoffelmel |  |  |  |  |  |  |
| Majsstivelse |  |  |  |  |  |  |
| Rismel |  |  |  |  |  |  |
| Modificeret stivelse |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Jævnemetoderne** | Hvilke råvarer kan metoden anvendes til? | Hvordan udføres metoden? | Er der noget, vi skal være opmærk-somme på? | Hvilke produktionsformer kan den anvendes til? | Hvordan vil du huske metoden? | Indsættelse af video, photostory eller andre links |
| Emulgering |  |  |  |  |  |  |
| Legering |  |  |  |  |  |  |
| Montering |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |