Skema over tilberedningsmetoderne inden for institutionsområdet

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stegemetoderne** | 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 |
| Pandestegning |  |  |  |  |  |  |
| Sautering |  |  |  |  |  |  |
| Lynstegning |  |  |  |  |  |  |
| Grydestegning |  |  |  |  |  |  |
| Braisering |  |  |  |  |  |  |
| Ovnstegning |  |  |  |  |  |  |
| Menuierestegning |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stegemetoderne** | 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 |
| Stuvestegning |  |  |  |  |  |  |
| Friturestegning |  |  |  |  |  |  |
| Panering med rasp |  |  |  |  |  |  |
| Panering med andet |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |