Skema over tilberedningsmetoderne inden for institutionsområdet

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kogemetoder** | 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 |
| Almindelig kogning/gryde-ovn |  |  |  |  |  |  |
| Intervalkogning |  |  |  |  |  |  |
| Kogning i egen væske |  |  |  |  |  |  |
| Blanchering |  |  |  |  |  |  |
| Dampning/gryde-ovn |  |  |  |  |  |  |
| Mikrobølgebehandling |  |  |  |  |  |  |
| Pochering |  |  |  |  |  |  |