

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?