

**Opgave 1: Udskæringer af kylling**

Undersøg, hvilke udskæringer af kylling, I kan købe i supermarkedet. Tag fotos af pakkerne, men husk at spørge personalet i butikken om lov først. Udfyld skemaet.

	Fersk	Frost
Hel kylling		
Kyllingeunderlår		
Kyllingeoverlår		
Kyllingeinderfilet		
Kyllingebryst		
Kyllingevinger		
Kylling i tern eller strimler		
Hakket kyllingekød		
Indmad af kylling (lever, hjerte)		
Stegt kylling		
Kylling i færdigretter		



**Opgave 4: Kyllingelår**

Du skal nu tilberede kyllingeunderlår.

Når du laver mad med kylling, skal du sørge for god hygiejne med kyllingen. Læs først opskriften grundigt igennem.

**Sæt kryds ved de punkter, hvor du skal gøre noget, der har betydning for hygiejnen. Sammenlign med dine klassekammerater. Har I sat kryds ved de samme punkter?**

Gå sammen i grupper og lav retten.



# KYLLINGELÅR MED CORNFLAKES

TIL 4 ELEVER

**Du skal bruge**

30 g cornflakes  
 ¼ tsk. salt  
 1 knivspids peber  
 4 kyllingeunderlår

**Sådan gør du**

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Tænd ovnen på 200 grader.
4. Læg bagepapir i en lille bradepande.
5. Læg cornflakes på en tallerken. Knus cornflakes med fingrene.
6. Drys salt og peber over cornflakes og bland.
7. Tag kyllingelårene ud af indpakningen. Kom indpakningen i skraldespanden.
8. Rul kyllingelårene i cornflakes.
9. Læg kyllingelårene i bradepanden.
10. Vask hænder.
11. Sæt bradepanden midt i ovnen. Steg kyllingelårene i ca. 40 minutter, til de er gennemstegte.
12. Tag kyllingelårene ud af ovnen. Se, om de er gennemstegte:
  - **Mål temperaturen på kødet med et stegetermometer.**
  - **Se på kødsaftens farve.**
  - **Se på kødets farve.**

**Gjorde du andre ting, der havde betydning for hygiejnen?**

**Se og smag på kyllingen. Beskriv farve, konsistens og smag på kødet.  
Noter i skemaet:**

	<b>Kyllingeunderlår</b>
<b>Farven på kødet</b>	
<b>Konsistens på kødet</b>	
<b>Smagen på kødet</b>	



**Opgave 5: Kyllingebryst**

Du skal nu tilberede en udskæring af kyllingen: kyllingebryst. Når du laver mad med kylling, skal der være god hygiejne. Læs først opskriften grundigt igennem.

**Sæt kryds ved de punkter i opskriften, hvor du skal gøre noget, der har betydning for hygiejnen. Sammenlign med dine klassekammerater. Har I sat kryds ved de samme punkter?**

Gå sammen i grupper og lav retten.

**KYLLINGEBRYST MED CITRON****TIL 4 ELEVER****Du skal bruge**

2 kyllingebryster  
 ½ citron, økologisk  
 1 knivspids salt  
 1 knivspids peber  
 1 spsk. olie  
 ½ bundt persille

**Sådan gør du**

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Tag kyllingebrysterne ud af indpakningen. Smid pakningen i skralde-spanden.
4. Dup kyllingebrysterne med køkkenrulle.
5. Læg kyllingebrysterne i et lille fad.
6. Vask hænder.
7. Skyl citronen og tør den i et rent viskestykke. Riv citronskallen på den fine side af rivejernet. Kom den revne skal i en lille skål.
8. Pres citronen. Hæld saften over kyllingebrysterne.
9. Drys salt og peber over kyllingebrysterne.
10. Vask hænder.
11. Kom koldt vand i en skål. Kom persillen heri og skyl godt. Dup persillen tør i et rent viskestykke.
12. Hak persillen.
13. Vask hænder.
14. Hæld olien på en pande, sæt panden på kogepladen og varm olien godt op ved høj varme.
15. Kom kyllingekødet på panden. Steg i 1 minut, vend så kyllingebrysterne, og steg dem i 1 minut på den anden side for at give dem farve.
16. Vask hænder.
17. Skru ned for varmen til middel.
18. Steg kyllingebrysterne i ca. 15 minutter, til de er gennemstegte. Vend dem et par gange undervejs.
19. Læg kyllingebrysterne på et skærebræt. Se, om de er gennemstegte:
  - **Mål temperaturen på kødet med et stegetermometer.**
  - **Se på kødsaftens farve.**
  - **Se på kødets farve.**
20. Skær de 2 kyllingebryster i tynde skiver og læg dem i et rent fad.
21. Drys persille og revet citronskal over.

**Gjorde du andre ting, der havde betydning for hygiejnen?**

---

---

**Se og smag på kyllingen. Beskriv farven, konsistensen og smagen på kødet. Noter i skemaet:**

	Kyllingebryst
<b>Farven på kødet</b>	
<b>Konsistens på kødet</b>	
<b>Smagen på kødet</b>	

Sammenlign med skemaet fra kyllingeunderlår (opgave 4) med kyllingebryst.

**Er der forskel på farven, konsistensen og smagen? Forklar hvorfor.**

---

---

---

---



## Opgave 6: Ultrasprødt skind

Sprødt kyllingeskind smager fantastisk. Sprødt og salt. Nogle gange kan det være svært at få kyllingeskindet helt sprødt. Du skal nu undersøge, hvordan du får skindet mest sprødt og velsmagende.

### Du skal bruge

Skindet fra 2 kyllingebryster eller kyllingelår  
1 ½ tsk. salt

### Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Tænd ovnen på 160 grader.
3. Læg bagepapir på en bageplade. Læg de to kyllingeskind på bagepapiret.
4. Det ene stykke skind drysser du med ½ tsk. salt. Det andet stykke skind gør du ikke noget ved.
5. Bag kyllingeskindene i ca. 25 minutter, til de er gyldne og sprøde.
6. Tag bagepladen ud af ovnen.



### Beskriv de to forskellige kyllingeskind i skemaet:

	Skind uden salt	Skind med salt
<b>SPRØDHED</b>		
<b>SMAG</b>		

### Hvilket kyllingeskind kunne du bedst lide? Forklar hvorfor

---



---

Spis det ultrasprøde kyllingeskind som snack eller brug det som topping på en suppe eller salat.



## Opgave 7: Kylling i lage

Du kan få kyllingebryst i forskellige indpakninger og til forskellige priser. På nogle pakker står der, at de er tilsat lage. Du skal nu finde ud af, hvad det betyder, og hvordan det smager. Gå sammen i grupper.

### Du skal bruge

- 1 spsk. olie
- ½ kyllingebryst uden tilsat lage
- ½ kyllingebryst med tilsat lage  
*(kyllingebrysterne skal være ca. lige store og lige tykke)*

### Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Tænd ovnen på 225 grader.
3. Vej de to kyllingebryster, og noter vægten i skemaet.
4. Kom olien i et ildfast fad og smør det ud over bunden.
5. Læg begge kyllingebryster i fadet. Husk at notere, hvilket bryst der er med tilsat lage, og hvilket bryst der er uden tilsat lage.
6. Sæt fadet i ovnen, når ovnen er varm.
7. Bag kyllingebrysterne i ca. 20 minutter, til de er gennemstegte. Tjek farve, temperatur og kødsaftens farve.
8. Vej de to kyllingebryster, og noter vægten i skemaet.

	Kyllingebryst uden tilsat lage	Kyllingebryst med tilsat lage
Vægt før bagning		
Vægt efter bagning		



**Hvilket kyllingebryst er svundet mest ind i procent ved bagningen? Forklar hvorfor:**

---

**Smag på de to kyllingebryster. Er der forskel i smag og konsistens?**

---



---

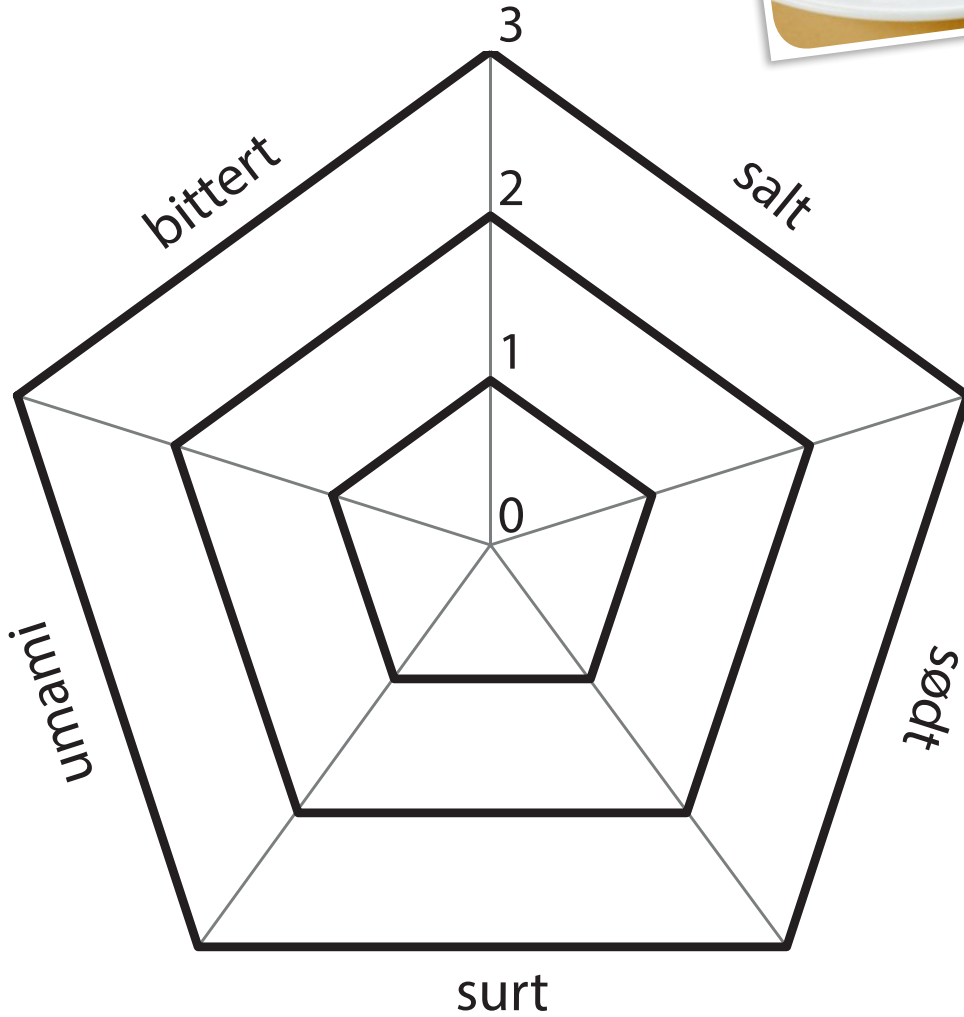


---

**Opgave 10: Vurder smag og konsistens**  
**Vurder smagen i `Pastasalat med kalkun`.**  
**Brug smage-5-kanten.**



**SMAGE-5-KANTEN**



**Undersøg konsistensen i retten. Du kan bruge ord som sprød, blød, svampet, tør, hård og blød.**

**Du kan læse om grundsmage og konsistens i kapitlet `Grundsmage og sanser` s. 8-14.**

---



---



---

