

## Torsdagsquiz

Hvad sker der, når æg steges eller koges? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Ægget fordamper
- 2) Ægget koagulerer
- 3) Ægget smelter

Hvilken madlavningsteknisk egenskab har æg i frikadeller? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Æg binder fødevarerne sammen
- 2) Æg giver farsen farve
- 3) Æg tilfører sødme til frikadellerne

Hvad hedder det, når æg binder to væsker, som normalt ikke kan blandes? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Ægget opløser
- 2) Ægget emulgerer
- 3) Ægget koagulerer

Hvilket land stammer retten Pad Krapow fra? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) Indien
- 2) Norge
- 3) Thailand

Hvilken del af ægget indeholder flest næringsstoffer? *(Korrekt svar: 1)*

- 1) Æggeblommen
- 2) Æggehviden
- 3) Æggeskallen

Hvilken af de 5 grundsmage bliver særligt tydelig, når man steger gulerødder? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Salt
- 2) Sødme
- 3) Bitter

Hvilken slags bønner var der i retten Pad Krapow? *(Korrekt svar: 2)*

- 1) Kidney bønner
- 2) Grønne bønner
- 3) Hvide bønner

Æg indeholder proteiner, fedt og alle vitaminer og mineraler undtagen ét vitamin - hvilket? *(Korrekt svar: 3)*

- 1) A-vitamin
- 2) B-vitamin
- 3) C-vitamin