

Sådan skaber du et velsmagende måltid

De kulinariske succesfaktorer

Rig holdig smag

Lige meget om retten er sart og fin eller en eksplosion af intensitet, skal smagen være dyb, afrundet og rig

Smagsmæssig balance

Øv dig dagligt i at tilsmage og skabe balance mellem de fem grundsmage: surt, sødt, salt, bittert og umami

Det stærke

Brug stærke ingredienser (pas på de ikke overdøver resten). Det stærke rusker op i munden og fremmer de andre smage i retten



Umami – Smagsfylde

Umami giver smagsfylde til maden og er med til at løfte rettens samlede smag

Appetitlig duft

Dejlig madduft skærper vores appetit. Maden skal dufte af de råvarer, som er brugt i retten

Sandwichbolle med stegt kylling og bacon med karrydressing

Udseende og navn

Præsenter maden, så der skabes de rette forventninger til måltidet - og maden vil smage bedre

Mundfølelse

Variér det sprøde, hårde og knasende med det bløde og cremede. Det giver større velsmag, når mundhulen får forskellige sanseindtryk