



# BILAG: MØDE 3

## TIP EN 7'ER

### QUIZ OM DEHYDRERING AF MAD

SÆT RING OM DET RIGTIGE SVAR

Spørgsmål	1	x	2
1. Hvad egner sig bedst til at dehydrere?	Mælkeprodukter	Fed mad	Mad med fedtprocent under 5 %
2. Hvor lang tid skal chili con carne tørre i dehydrator?	1-2 timer	4-8 timer	8-12 timer
3. Hvor lang tid skal chili con carne tørre i en varmluftsovn ved 70 grader?	1-2 timer	4-8 timer	8-12 timer
4. Hvilke fødevarer kan man med fordel købe færdigtørret?	Løg og hvidløg	Peberfrugt og gulerødder	Kylling
5. Egner flødeost sig til tørring?	Ja	Nej	
6. Hvordan tester du, at din ret/ingrediens er tør nok?	Putter dem i et lufttæt glas og ser om der kommer kondens	Smager på den og ser, om den knaser	Kigger på den og ser, om den ser tør ud
7. Hvor skal jeg opbevare min dehydrerede mad, indtil jeg tager på tur?	I køleskabet	I en lufttæt beholder/pose/glas	I fryseren

### KORREKTE SVAR:

1. Det er vigtigt, at maden indeholder så lidt væske som muligt, og at fedtindholdet er under 5%, så det kan dehydreres ordentligt. Undgår også mælkeprodukter, da de let kan blive sure under tørring, hvilket kan gøre maden dårlig.
2. 4-8 timer
3. 8-12 timer
4. Løg og hvidløg er nemme og forholdsvis billige at skaffe tørrede
5. Ja, flødeost kan tørres og giver fyldig smag i sovs eller risotto.
6. Hvis du er i tvivl om de er helt tørre, så giv dem 1 time mere. Eller du kan pakke dem i et lufttæt glas og stille dem et lunt sted. Hvis der hurtigt dannes kondens på indersiden af glasset er porrerne ikke helt tørre og skal have lidt mere tid. Denne kontrolmetode kan bruges til alle dehydrerede ingredienser.
7. Du skal opbevare din dehydrerede mad i en lufttæt pose/glas/holder.