

Grøntsagsguide

TILBEREDNING



KOGE



BAGE



STEGE



RÅ



MARINERE



SYLTE



DAMPE



FRITERE

UDSKÆRINGER



HELE, HALVE, KVARTE...



SKIVER



TERN



REVET



STAVE



MOS



STRIMLER



UDHULET

KONSISTENS



SPRØD



BLØD



CREMET



FAST



LUFTIG



FLYDENDE



MØR



AL DENTE

TÆNK OGSÅ OVER



SMAG – brug Smagsguide



TEMPERATUR – kold, varm, lun



UDSEENDE – pynt, farver, servering