Planlægningsseddel

**Gruppe:**

Retter (og evt. undersøgelser), vi vil lave:

|  |
| --- |
|  |

Opskrifter eller forsøgsvejledninger, vi vil tage udgangspunkt i, og hvor de kommer fra (kogebøger, madblogs, Madkundskabsfaget, FysikKemifaget, Biologifaget eller lignende):

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Planlagt arbejdsgang:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ret eller undersøgelse** | **Hvad skal der gøres?** | **Hvem gør det?** | **Teknikker, overvejelser og teori i forbindelse med opgaven** |
| Fx kylling i tagine | Skær og mariner kylling | Karim | * Hygiejne ved behandling af kylling
* Skæreteknik
* Marinering
 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Indkøbsliste:

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingredienser fra skabene** | **Skal købes** |
|  |  |

|  |
| --- |
| Anretning (tegn jeres planer for anretning) |