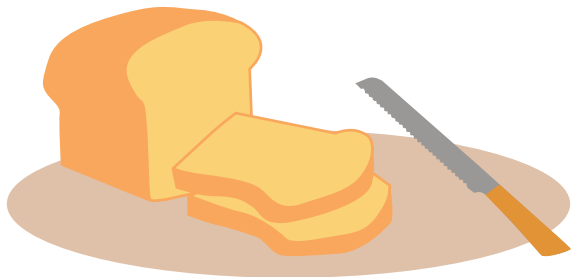


## DELETEKNIKKAR

### Skjere

Tyder å dele noko i bitar eller skiver med ein kniv.



## DELETEKNIKKAR

### Rive/raspe

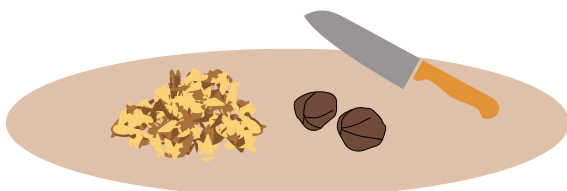
Tyder å bruke eit rivjern for å gjere noko veldig fint oppdelt.



## DELETEKNIKKAR

### Hakke

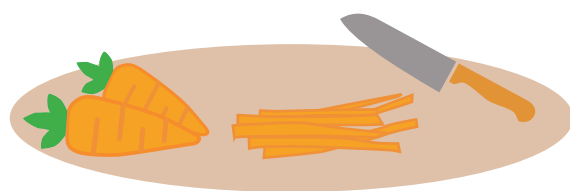
Tyder å bruke ein kniv til å dele i små, ofte ujamne bitar.



## DELETEKNIKKAR

### Strimle

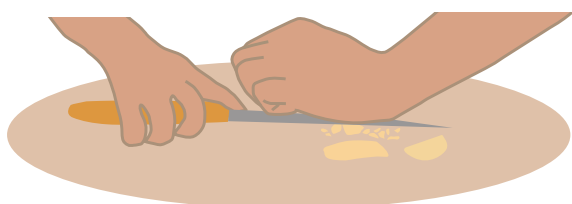
Tyder å skjere noko i tynne, lange strimler med ein kniv.



## DELETEKNIKKAR

### Knuse

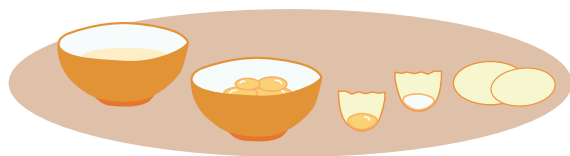
Tyder å findele noko ved stort press.



## DELETEKNIKKAR

### Skilje

Tyder å opne egget slik at plomme og eggekvite kan fordelast i ulike behaldarar.



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



## DELETEKNIKKAR

### Kverne

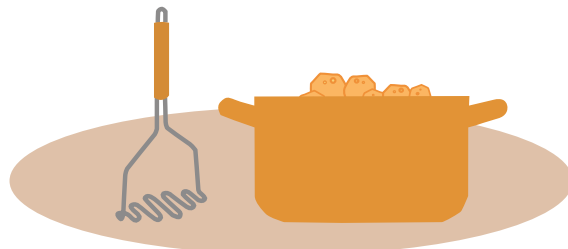
Tyder å presse ei matvare gjennom ei kvern for å knuse til små bitar.



## DELETEKNIKKAR

### Mose

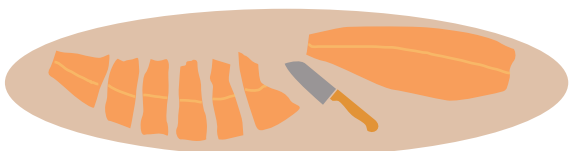
Tyder å knuse eller presse ei matvare til ein mjuk, jamn masse, anten med gaffel eller mosereiskap.



## DELETEKNIKKAR

### Filetere

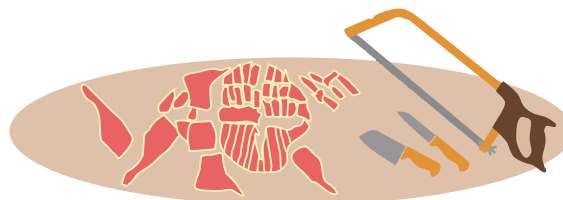
Tyder å lage eit skinn- og beinfritt stykke av ein fisk.



## DELETEKNIKKAR

### Partere

Tyder å dele eit heilt dyr i mindre bitar etter fastsette reglar ved bruk av kjøtsag og fleire ulike knivar.



## BLANDETEKNIKKAR

### Vende

Tyder å blande svært forsiktig, gjerne med ein slikkepott.



## BLANDETEKNIKKAR

### Vispe

Tyder å blande raskt med ein visp for å få ein jamn masse.



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



## BLANDETEKNIKKAR

### Piske

Tyder å blande lenge og kraftig, gjerne med elektrisk miksar, for å gjere resultatet luftig.



## BLANDETEKNIKKAR

### Røre

Tyder å blande ingrediensane saman med ei sleiv til ei godt blanda masse.



## BLANDETEKNIKKAR

### Elte

Tyder å blande ingrediensane kraftig og lenge saman med ei sleiv eller ei maskin til ei godt blanda masse.



## BLANDETEKNIKKAR

### Kna

Tyder å arbeide deigen med hendene til den blir smidig.



## BLANDETEKNIKKAR

### Sikte

Tyder å føre mjøl eller anna pulver gjennom ei sikt for å gjere det luftigare og fjerne klumpar.



## BLANDETEKNIKKAR

### Smuldre

Tyder å smuldre feitt i mjøl, gjerne med hendene, slik at feittet blir jamt fordelt i mjølet.



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



## BLANDETEKNIKKAR

### Spe

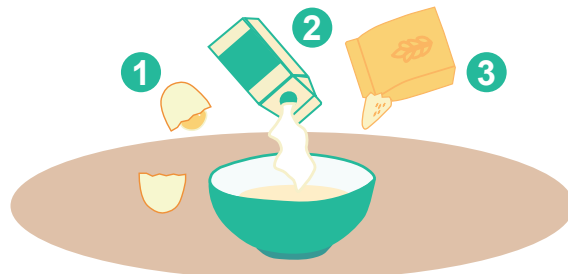
Tyder å tilsetje ei væske svært forsiktig og i fleire omgangar.



## BLANDETEKNIKKAR

### Tilsetje

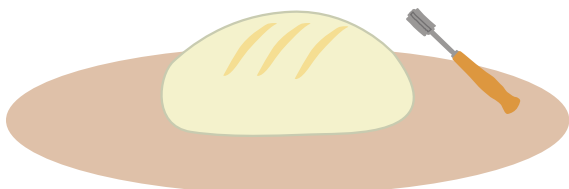
Tyder å tilføre nye ingrediensar i ei fast rekkjefølgje.



## FORMETEKNIKKAR

### Snitte

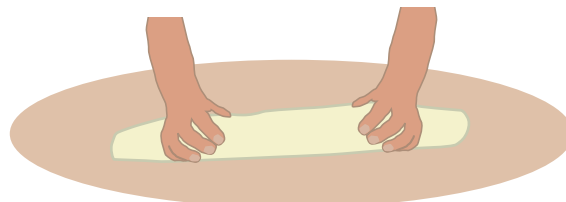
Tyder å lage tynne kutt med ein skarp kniv.



## FORMETEKNIKKAR

### Rulle

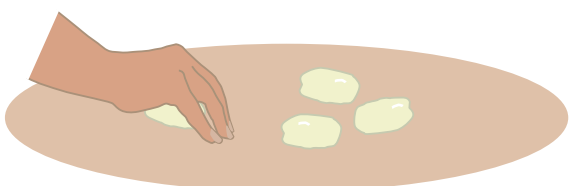
Tyder å rulle deigen mot eit underlag slik at det blir forma ei pølse.



## FORMETEKNIKKAR

### Trille

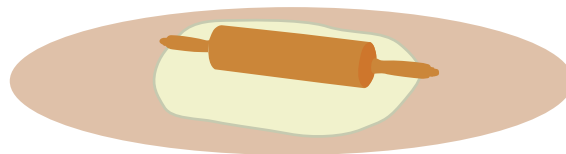
Tyder å lage små kuler av deigen med hendene mot benken.



## FORMETEKNIKKAR

### Kjevle

Tyder å rulle ein deig flat med kjevle.



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



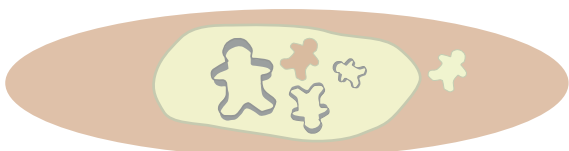
# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



## FORMETEKNIKKAR

### Stikke ut

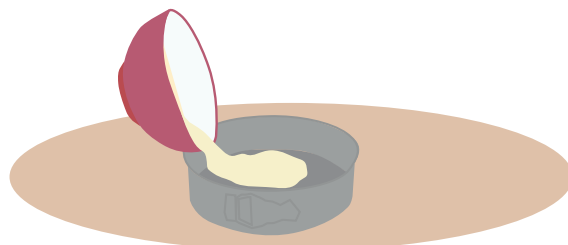
Tyder å bruke eit reiskap for å presse ut små delar frå ein kjevla deig.



## FORMETEKNIKKAR

### Fylle

Tyder å overføre ei kakerøre til ei form, leggje krem mellom laga i ei kake eller å leggje ei blanding i noko anna.



## REINSETEKNIKKAR

### Skrubbe

Tyder å bruke ein børste for å reingjere matvarer.



## REINSETEKNIKKAR

### Vaske

Tyder å reingjere matvarer under rennande vatn og gni overflata med ein klut eller eit handkle.



## REINSETEKNIKKAR

### Skylje

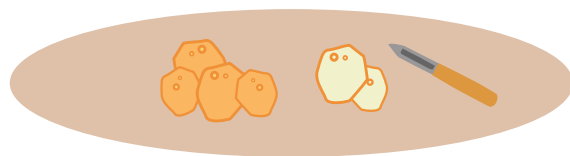
Tyder å leggje matvara i eit dørslag og la vatnet renne over.



## REINSETEKNIKKAR

### Skrelle

Tyder å fjerne skalet på frukt og grønsaker, anten med kniv eller potetskrellar.



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# REINSETEKNIKKAR

## Sløye

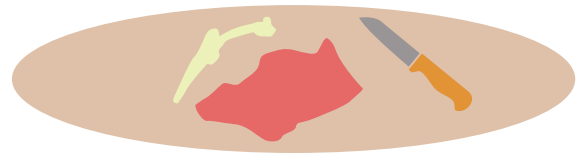
Betyr å fjerne innvoller og gjeller av fisk.



# REINSETEKNIKKAR

## Utbeine

Tyder å fjerne beinet i eit kjøtstykke.



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR



# MATLAGINGS- TEKNIKKAR

