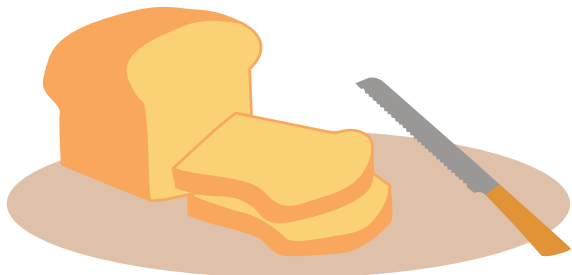


## DELETEKNIKKER

### Skjære

Betyr å dele noe i biter eller skiver med en kniv.



## DELETEKNIKKER

### Rive/raspe

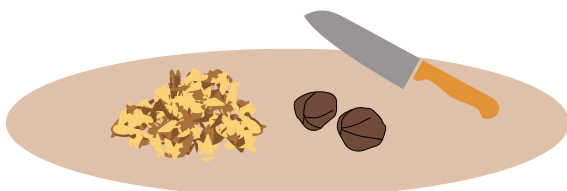
Betyr å bruke et rivjern for å gjøre noe veldig findelt.



## DELETEKNIKKER

### Hakke

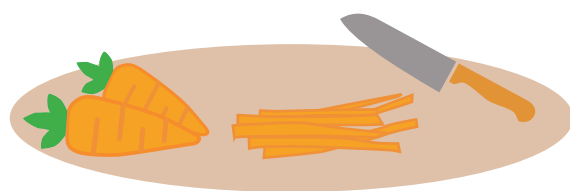
Betyr å bruke en kniv til å dele i små, ofte ujevne biter.



## DELETEKNIKKER

### Strimle

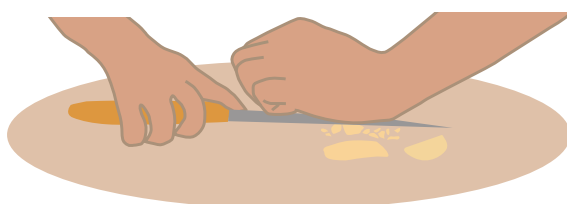
Betyr å skjære noe i tynne, lange strimler med en kniv.



## DELETEKNIKKER

### Knuse

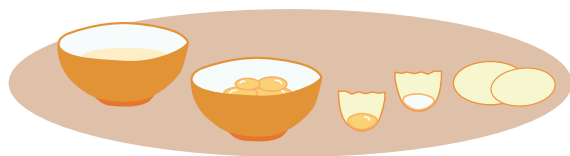
Betyr å findele noe ved stort press.



## DELETEKNIKKER

### Skille

Betyr å åpne egget slik at plomme og hvite kan fordeles i ulike beholdere.



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



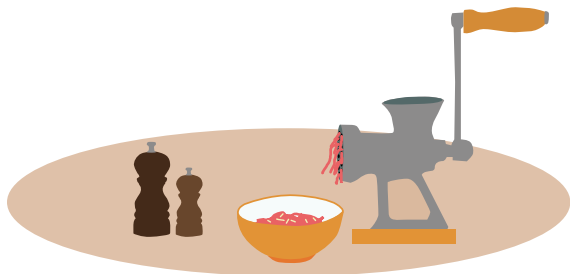
# MATLAGINGS- TEKNIKKER



## DELETEKNIKKER

### Kverne

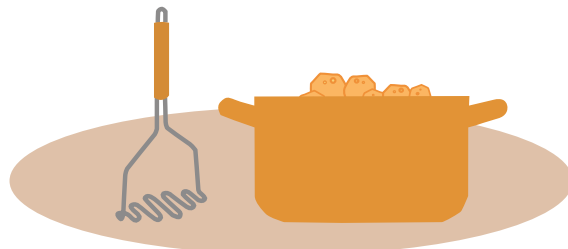
Betyr å betyr å presse en matvare gjennom en kvern for å knuse til små biter.



## DELETEKNIKKER

### Mose

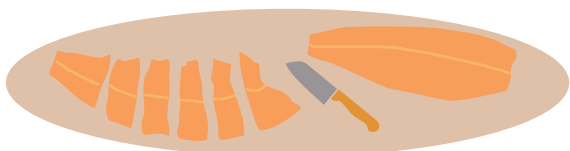
Betyr å knuse eller presse en matvare til en myk, jevn masse, enten med gaffel eller moseredskap.



## DELETEKNIKKER

### Filetere

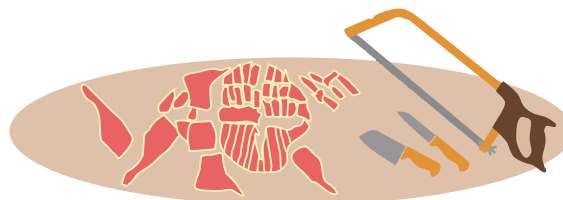
Betyr å lage et skinn- og benfritt stykke av en fisk.



## DELETEKNIKKER

### Partere

Betyr å dele et helt dyr i mindre biter etter bestemte regler ved bruk av kjøttsag og flere ulike kniver.



## BLANDETEKNIKKER

### Vende

Betyr å blande svært forsiktig, gjerne med en slikkepott.



## BLANDETEKNIKKER

### Vispe

Betyr å blande raskt med en visp for å få en jevn masse.



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



## BLANDETEKNIKKER

### Piske

Betyr å blande lenge og kraftig, gjerne med elektrisk mikser, for å gjøre resultatet luftig.



## BLANDETEKNIKKER

### Røre

Betyr å blande ingrediensene sammen med en sleiv til en godt blandet masse.



## BLANDETEKNIKKER

### Elte

Betyr å blande ingrediensene kraftig og lenge sammen med en sleiv eller maskin til en godt blandet masse.



## BLANDETEKNIKKER

### Kna

Betyr å bearbeide deigen med hendene til den blir smidig.



## BLANDETEKNIKKER

### Sikte

Betyr å føre mel eller annet pulver gjennom en sikt for å gjøre det luftigere og fjerne klumper.



## BLANDETEKNIKKER

### Smuldre

Betyr å løse opp fast fett i mel, gjerne med hendene, slik at fettene blir finfordelt i melet.



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



## BLANDETEKNIKKER

### Spe

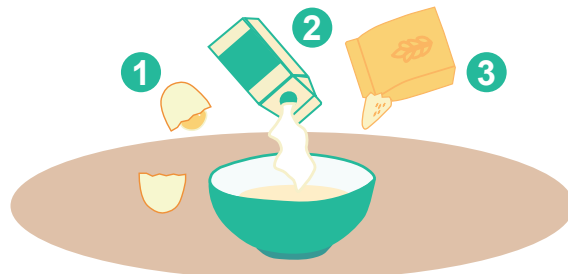
Betyr å tilsette en væske svært forsiktig og i flere omganger.



## BLANDETEKNIKKER

### Tilsette

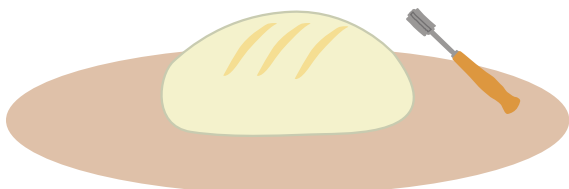
Betyr å tilføre nye ingredienser i en gitt rekkefølge.



## FORMETEKNIKKER

### Snitte

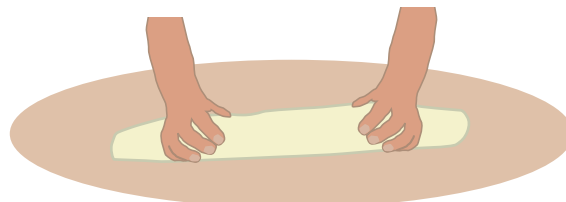
Betyr å lage tynne kutt med en skarp kniv.



## FORMETEKNIKKER

### Rulle

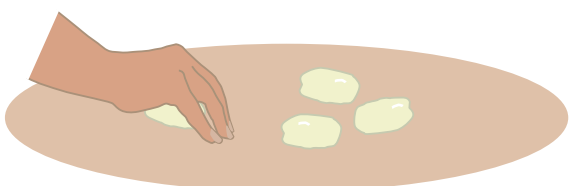
Betyr å bevege en deig mot et underlag slik at det formes en pølse.



## FORMETEKNIKKER

### Trille

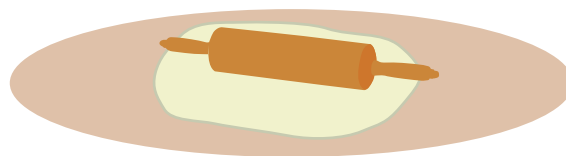
Betyr å lage små kuler av deigen med hendene mot benken.



## FORMETEKNIKKER

### Kjevle

Betyr å rulle en deig flat med kjevle.



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



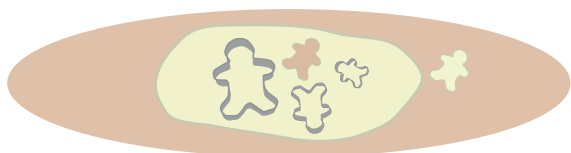
# MATLAGINGS- TEKNIKKER



## FORMETEKNIKKER

### Stikke ut

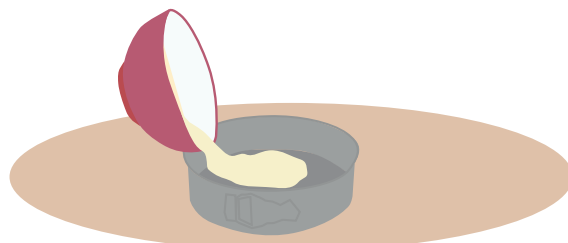
Betyr å bruke et redskap for å presse små deler ut fra en kjevlet deig.



## FORMETEKNIKKER

### Fylle

Betyr å overføre en kakerøre til en form, legge krem mellom lagene i en kake eller å legge en blanding i noe annet.



## RENSETEKNIKKER

### Skrubbe

Betyr å bruke børste for å rengjøre matvarer.



## RENSETEKNIKKER

### Vaske

Betyr å rengjøre matvarer under rennende vann og gni overflaten med en klut eller håndkle.



## RENSETEKNIKKER

### Skulle

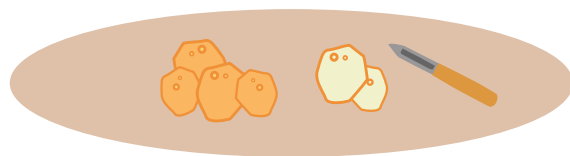
Betyr å legge matvaren i et dørslag og la vannet renne over.



## RENSETEKNIKKER

### Skrelle

Betyr å fjerne skallet på frukt og grønnsaker, enten med kniv eller potetskreller.



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# RENSETEKNIKKER

## Sløye

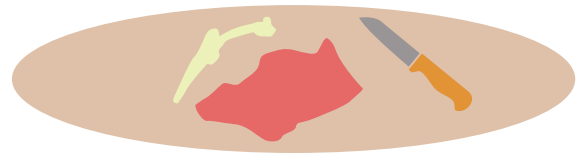
Betyr å fjerne innvoller og gjeller av fisk.



# RENSETEKNIKKER

## Utbeine

Betyr å fjerne beinet i et kjøttstykke.



# MATLAGINGS- TEKNIKKER



# MATLAGINGS- TEKNIKKER

