MAISTAMINEN

1. Mitkä neljä perusmakua maistamme?
2. Mitä tarkoittaa umami?
3. Miten ruuan rakenne aistitaan?
4. Mitä tarkoittaa suutuntuma?
5. mitä tarkoittaa makusilmu
6. Mitä tarkoittaa makumuisti?
7. Mitkä kaikki tekijät vaikuttavat siihen miten maistamme ruuan?

SAOSTAMINEN

1. Mitä elintarvikkeita voidaan käyttää suurustajana?
2. Mitä tarkoittaa seuraavat termit
	1. bechamel
	2. veloute
	3. espagnole
3. Kerro mitä tarkoittaa osanestemäärä saostus ja miten se tehdään?
4. Mitä tarkoittaa kokonestesaostus, miten valmistetaan ja esimerkki.
5. Milllainen muna on saostajana? Mikä osa munasta toimii saostajana?
6. kerro esimerkkejä missä kanamunaa käytetään saostajana?
7. Kerro miten valmistat
	1. vaalean peruskastikkeen
	2. valkoisen peruskastikkeen
	3. ruskean kastikkeen