

## Põhikastmed: valge põhikaste, majonees

Uuri ja avasta.

Nimi: .....

### Ülesanne 1.

Võrdle erinevaid bešamellkastmeid. Kasuta internetiallikaid.

Kastme nimetus	Koostis
klassikaline bešamellkaste	
FoodStudio- Koorene praekaste bechamel	
Food Studio – Kreemjas praekaste bechamel	

Kas FoodStudio kastmed on klassikalises mõttes bešamellkastmed? Miks? Põhjenda.

Mille poolest erinevad FoodStudio koorene ja kreemjas bechamel?

Milline kolmest nn bešamellkastmest sobib veganitele?

Millised kolmest bešamellkastmest sobivad laktoositalumatusega sööjatele?

## Ülesanne 2.

Kastmepaksendaja RUF Sosenfix – poolfabrikaat.

Toote nimetus	Koostis
naturaalne roux	
RUF Sosenfix hele	

Kumb paksendaja on Sinu hinnangul sööja tervisele kasulikum? Miks?

Kas on olemas ka tööstuslikult toodetud *roux*? Milline tuntud kaubamärk? Millised roux'd on valikus?

## Ülesanne 3.

Majoneesid.

Toote nimetus	Koostis
klassikaline majonees (koolis õpitud)	
Hellmans Original	
Hellmans Light	
Hellmans Vegan	

Mille poolest erineb Hellmans Original majoneesi koostis koolis õpitud klassikalisest majoneesist?

Mille poolest erineb Hellmans Original majoneesist Hellmans Light majonees?

Mille poolest erineb Hellmans Original majoneesist hellmans veganmajonees?

