

**Smak, sensorik & praktisk matkemi**

**VT 2023**

Schema

**19 april Johan Swahn**

**09.30** Kaffe, smörgås och kursintro

**10.00**           Måltiden som helhetsupplevelse, smak och sensorik så funkar det.

**12.30** Lunch

**13.30** Smak och sensoriska övningar. En produkt i taget och kombinationstester.

**16.00** Slut

**20 april Jesper Johansson**

**09.30** Kaffe

**09.45** Att skapa maträtter, gastronomiska variabler

**10.30** Matlagningens fyra grunder: vatten, fett, kolhydrater, protein

**12.30** Lunch

**13.30** Matlagningsfenomen, skum, emulsion, Maillard, gel, förklistring så funkar det.

**16.00**           Slut

*Med reservation för ändringar*