

Spørsmål- Mat & vin kjøtt

1. Hvilken effekt har hvitløk på rødvin?
2. Hva blir reaksjonen om du kobler garvestoffer/tanniner og proteiner i maten sammen.
3. Garvestoffer til vin trengs til en kraftig kjøttrett, men hvilken andre egenskap bør vinen ha?
4. Kan du beskrive hvilket preg og aroma stekeflate fra smør gir til kjøtt?
5. Kan Beaujolais fungere godt til entrecote?
6. Hvilken vinstil kan passe til følgende retter:

Til saftig biff:

Gryteretter:

Grillet kjøtt (får gjerne en litt brent bittersmak):

Serveres kjøttet rått (eks. carpaccio):