

Stikordsregister

A

Aa, Hans 62
Afkøling 15,24
Agurk 22,42,43,62,63
Animalsk 6,46
Aminosyrer 5
Appelsin 42
Arbejdsulykker 29

B

Bageråd 53
Bagning 14,53
Bakterier 13,14,16,17,18,19,28
20,21,22,23,24,25,28,29
Bakteriesporer 23,24,45
Bakterievækst 21
Bananer 44
Basismad 10
Blodets kredsløb 4
Blomkål 42
Boller 46,47,51,53
Borddækning 66
Broccoli 42
Brød 14,20,22,39,40,51,53,59,61,62,63
Brødkniv 34,36

C

Campylobacter 15,22
Celler 4,6,7
Champignon 42,43
Christensen, Flemming 27
Citron 42
Citrusfrugter 42,44
Clostridium botulinum 15
Clostridium perfringens 15
Courgetter 43

D

Dampning 53,54
Dørslag 35,36,52

E

Emballage 29,35,39,40,44,45,47,48,52
Energi 3,9,10,11,39,59,60,61,65,67
Energibehov 5
Energiindhold 3
Energifordeling 4
Enkeltumættede fedtsyrer 6
Ernæring 3,10,59
Eschericia coli O157 15

F

Fedt 3,4,6,11,46,48
Fedtopløselige vitaminer 7
Fedtstof 6,46,47,56
Fedtsyrer 6,7,46,47
Filetering 34,48,49,50
Filetkniv 34,36
Fisk 15,16,21,22,23,24,46,48,49,50,58,59
Fiskeriets Arbejds miljøråd 27,28,31
Fjerkræ 15,21,22,23,24,45,46,47,48,59
Fladfisk 49,50
Flerumættede fedtsyrer 6
Flåning 49
Fordærvende mikroorganismer 14
Forskærerkniv 33,34,36,57
Forårsløg 42,43
Frukt 15,20,22,33,41,42,43,44,45,61
Fryser 20,21, 39,40,47,48,62
Frøken Jensens Kogebog 60
Fødevarer 3,4,8,10,11,13,14,15,
16,17,20,21,22,23,24,59

G

Genindfrysning 21
Gennemstegning 24
Glycerol 6
Grillstegning 55,56,57,58
Gryder 18,19,33,36,37,46,51,52,54,56,57,
58,66
Grydeskeer 23,35,36
Grydestegning 36,55,56,57
Gryn 10,11,20,39,53,59,61,62
Grøntsager 5,7,8,11,15,16,18,20,22,24,33,
35,37,41,43,44,46,51,53,54,58,59,62,67
Græskar 44
Gulerødder 33,35,42,43,44,58
Gærceller 13,14,53

H

Hansen, Jan 55
Hokkaido 44
Holdbarhed 20,39,40,41,44,45,47,48,49
Holdbarhedsdato 20
Hormoner 6,9
Hovedmåltid 59,60,61
Hulske 35,36,54
Hvidløg 42,44
Hygiejne 10,13,16,17,20,22,28,47,48,54,
57,67
Håndværktøj 33,36

I

Ilt 9,44,47

J

Jensen, Jørgen Christian 60
Jern 8,9
Jod 8

K

Kabyshygiejne 16,17,65
Kalcium 9,59
Kalvekød 47,55
Kartoffelskræller 33,36
Kartofler 5,10,11,33,36,37,40,44,51,52,54,
59,62,63
Kasserolle 37
Kilojoule (kJ) 3,4
Kilokalorier (kcal) 3,4
Knive 27,30,31,33,34,35,36,51,52,66
Kogning 16,22,24,36,51,52,53,54,58,62
Kolesterol 5,6
Kontamination 15
Kost 3,7,8,10,11,61
Kostplaner 59,60
Kostfibre 5,40
Kostråd, De syv 3,10,11
Krydderier 45,53,55,58
Krydderurter 43,45,46,57,58
Kulhydrat 4,5,6
Kød 6,7,8,9,10,11,33,35,37,45,46,47,48,
49,51,55,56,57,58,59,62
Køkkensaks 33,35,36,62

Køleskab 19,20,24,39,47,48
Køleskabstemperatur 24
Kål 42,62

L

Letfordærlige fødevarer 20,23,62
Listeria monocytogenes 15
Lodberg, Johnny 23,42,65
Løg 33,42,44,58,62,63

M

Madforgiftning 14
Magnesium 8
Margarine 46,47,62,63
Marine rundorm 16
Mejeriprodukter 5,7,8,9,44,59,60
Mellemmåltider 59,60,61,
Melon 44
Mikroorganismer 13,14,17,19,20,24,31,40
Mikrobølgeovn 23
Mineraler 7,8,9,10
Mælk 5,6,10,11,20,44,45,53,59,60,61,65,67
Mættede fedtsyrer 6,46

N

n-3 fedtsyrer 4
n-6 fedtsyrer 4
Nedkøling 22,23
Nielsen, Mogens 28
Nyttige mikroorganismer 14
Næringsstoffer 3,4,8,11

O

Olie 6,7,11,19,46,47,52,53,54
Oksekød 15,47
Opbevaring 20,22,39,40,41,43,44,45,47,48
Oprydning 28
Optøning 21,47,48
Opvarmning 15,22
Opvask 18,19,69
Opvaskemaskine 19
Orden 17,27,28,65
Ost 5,10,11,44,45
Ovnstegning 55

P

Paletkniv 33,36
Pande 18,19,33,36,37,54,56,57,58
Pandestegning 56
Parasitter 13,16
Pasta 5,10,11,41,51,52,59
Pasteuriserede æg 23,25,54,55
Pastinakker 43,54
Peberfrugt 42,43
Persille 25,46,58
Persillerødder 43,54
Personlig hygiejne 16,20
Piskeris 35,36
Porre 42,43,58
Protein 3,4,5,6,11
Proviantering 59,60,62,64
Provianteringsfirma 60
Provianteringsliste 64
Pærer 43,44
Pålæg 20,23

R

Rengøring 23,24,28,55
Rensning 42,48,49
Ris 5,10,11,40,41,51,52,54,59
Rivejern 35,36,42
Rodfrugter 43,54
Rundfisk 49,50
Rustfrit stål 36
Råvarehygiejne 20,47,48
Råvarer 10,13,16,20,21,39,43,44,51

S

Salat 24,43
Salmonella 15,22,25,54,57
Salt 8,9,11,15,16,45,49,51,52,53,54,55,
56,58,62,63
Sauterpande 37
Skimmelsvampe 13,14,39
Skørbug 8
Servering 25,66
Sigte 35,36
Sikkerhed 27,28,31
Smør 11,22,24,44,46,47,53
Staphylococcus aureus 15
Stegegaffel 33,36
Stegning 36,37,55,56,58
Stivelse 5
Stofskifte 5,7,9

Støbejern 36
Strygestål 34,36
Sukker 5,9,11,53,61,62,63
Sukkerarter 5,40
Sukkerkold 61
Svampe 42
Svinekød 15,47,55
Sygdomsfremkaldende bakterier/
mikroorganismer 13,14,17,22,24
Søfartsstyrelsen 28

T

Temperatur 20,21,22,23,24,43,44,55,56,
57,58
Tilberedning 16,18,22,25,39,40,48,51,54,
56,57,58
Tilberedningsmetoder 16
Tomater 43,44,46
Transfedtsyrer 6,7

U

Udbeningskniv 33
Udskæringer 47,48,55,57,58
Udstyr 30,33,36
UHT 44
Ulykker 27,31
Urtekniv 33,36,51,52

V

Vandopløselige vitaminer 7
Vegetar 11
Virus 13,14
Vitaminer 7,8,10,44,53,54,59
Væske 10,53,56,57,60

Æ

Æbler 15,43,44
Æg 11,22,23,25,41,45,51,53,54,55,58,59,62
Æggemål 55

Ø

Øse 35,36

Å

Åndedræt 4

