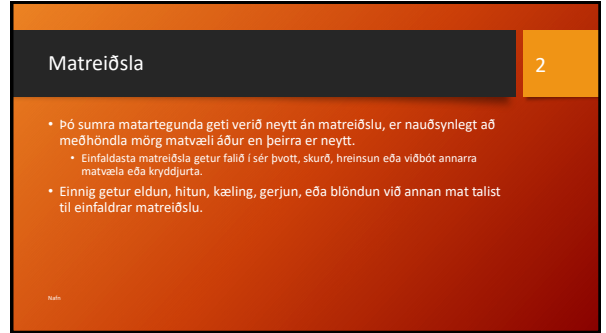


Matur

Nafn
Áfangi

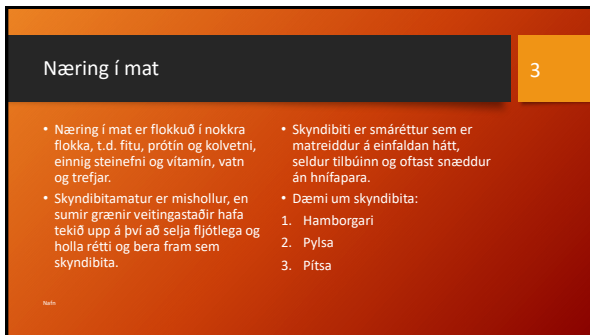
1



Matreiðsla

- Þó sumra matartegunda geti verið neytt án matreiðslu, er nauðsynlegt að meðhöndla mörg matvæli áður en þeirra er neytt.
 - Einfaldasta matreiðsla getur fallið í sér þvott, skurð, hreinsun eða viðbót annarra matvæla eða kryddjurta.
- Einnig getur eldun, hitun, kæling, gerjun, eða blöndun við annan mat talist til einfaldrar matreiðslu.

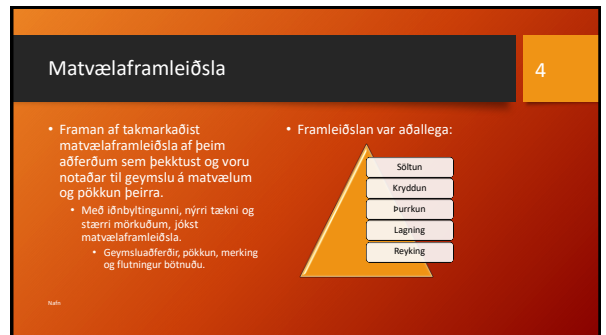
2



Næring í mat

- Næring í mat er flokkuð í nokkra flokka, t.d. fitu, prótín og kolvetni, einnig steinefni og vítamín, vatn og trefjar.
- Skyndibitamatur er mishollur, en sumir grænir veitingastaðir hafa tekið upp á því að selja fjjótlega og holla rétti og bera fram sem skyndibita.
- Skyndibiti er smáréttur sem er matreiðdur á einfaldan hátt, seldur tilbúinn og oftast snæddur án hnífapara.
- Dæmi um skyndibita:
 1. Hamborgari
 2. Pylsa
 3. Pítsa

3



Matvælaframleiðsla

- Framan af takmarkaðist matvælaframleiðsla af þeim aðferðum sem þekktust og voru notaðar til geymslu á matvælum og þökkun þeirra.
 - Með iönbýltingunni, nýrri tækni og stærri mörkuðum, jökst matvælaframleiðsla.
 - Geymslaaðferðir, þökkun, merking og flutningur lötnuðu.
- Framleiðslan var aðallega:
 - Söltun
 - Kryddun
 - Þurrkun
 - Lagning
 - Reykling

4