



SCOUTS
HONOR

LOCATIONS

















SCOUTS
HONOR

N
W
E
S
LOCATIONS





SCOUTS
HONOR

LOCATIONS



Bearnaisesauce

Bearnaisesauce er en let kryddig og fed sauce af smør, æggehvide, skalolielag, vineddike & estragon.

Bearnaisesauce er et emulgeret sauce.

Med æggehvide som emulgeringsmiddel sætter den en relativt stabil sauce.

Saucen blev opfundet den 24. august 1837 af Collard, der var kok på restaurant Le Pavillon Henri IV i Parisfontainen Saint Germain-les-Les.

Hvis du serverer Bearnaisesaucen på et bord, skal du være opmærksom på...

Carpaccio

Carpaccio er en delikat og krydret forret, bestående af tyndskåret oksekød.

Han opfandt retten til grevinde Amalia Nani Mocenigo, hvis beordrede hende ikke at spise kød.

Historien fortæller, at den oprindelige opskrift så sin fødsel i 1950 af Giuseppe Cipriani, grundlægger af "Harry's Bar" i Venedig.

Giuseppe Cipriani var en kædet kunstner og valgte at dedikere sin signaturret efter et helt store forbillede, nemlig den venetianske maler Vittore Carpaccio.

Carpaccio's stil med stærke farver i sine malerier fik Cipriani til at tænke på formen af sit oksekød.







Hand hygiene
Wash your hands properly

- 1. Wet your hands
- 2. Apply soap
- 3. Rub your hands together
- 4. Rinse your hands
- 5. Dry your hands

SCOUTS
HONOR

LOCATIONS







SCOUTS
HONOR
N
E
S
LOCATIONS





Culotte
Tyksöt
Cuvette
pak
Stank







SCOUTS
HONOR

LOCATIONS











SCOUTS
HONOR

CATION







SCOUTS
HONOR





Ribeye
Entrecôte
Tartare
Pommes
Risotto
Caviar
Moules
Fänksteak
Caviar
Caviar

SOUTHS
HONOR
LOCATIONS



SCOUTS
HONOR
LOCATIONS