

# BEDÖMNING AV GELÉ

OBS! Ta hänsyn till om egentillverkat pektin använts, eftersom det är ytterligare ett hantverkssteg, se Konsistens.

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH LUKT
<b>KRITERIER ATT BEAKTA</b>	Bevaring av fruktens/bärens typiska färg  Homogenitet  Fyllning i burk	Produktens homogenitet  Korrekt stelning  Saftighet  Tunn eller grymig konsistens  Råvarans hårdhet  Egentillverkat pektin	Grundsmaker: sötma, sälla, syrlighet och beska  Intensitet i smakaromer  Smak av råvara  Smaksättning som kryddor  Karaktär  Eftersmak  Balans  Defekter som vidbränd smak  Ren doft  Intensitet i doft  Doft av råvara  Defekter som vidbränd eller obehaglig lukt
<b>POÅNGBEDÖMNING</b>	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 6 2 7 3 8 4 9 5 10

Totalt max 20 poäng



Nationellt resurscentrum  
för mathantverk