

# BEDÖMNING AV CHUTNEY & GRÖNSAKSINLÄGGNINGAR

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH LUKT
<b>KRITERIER ATT BEAKTA</b>	Jämn fördelning av frukt & grönsaker i burk  Färg  Bevarande av frukten/bärens/grönsakernas typiska färg  Homogenitet	Homogenitet  Torrhet  Saftighet  Jämnhet  Grynighet  Korrekt stelning  Frukten eller grönsakernas hårdhet	Grundsmaker: sötma, sälta, 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  Syrlighet  Defekter som vidbränd eller obehaglig lukt
<b>POÄNGBEDÖMNING</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