

BEDÖMNING AV SYLT & MARMELAD

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

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK
KRITERIER ATT BEAKTA	Jämn fördelning av bär/frukt i burk Bevarande av frukten/bärens typiska färg Homogenitet	Produktens homogenitet Korrekt stelning eller ej Saftighet Tunn eller grynig konsistens Råvarans hårdhet Egentillverkat pektin	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 Defekter som vidbränd eller obehaglig lukt
POÅNGBEDÖMNING	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