

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Bageri

KLASS

Bullar

UTSIDA	INKRÅM	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Vacker form- Välbalanserad gräddning- Frånvaro av brister- Omsorgsfullt utförd dekoration- Professionellt helhetsintryck- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Ojämn gräddning- Undergräddad- Bränd	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Välutvecklat inkråm- Smidig/elastisk- Saftig- Mjuk- Lagom seg- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Öppningar och oönskade håligheter- Hård/torr konsistens- Smulig- Klibbig/flottig konsistens- Degrand- Oinblandat mjöl i inkråm- Inkråm släpper skorpan	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Behaglig- Karaktärsfull- Komplex- Balans grundsmaker- Balans aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Besk, bitter- Sur- Fadd- För söt- För salt- Platt smak- Gammal, härsken smak- Ofermenterad smak- Undergräddad smak- Övergräddad smak
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk