

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Bageri

KLASS

Mjukt tunnbröd

UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Regelbunden form- Jämn skorpbildning, färg och glans- Vacker enhetlig form- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Ojämn gräddning- För ljus yta- För mörk yta- För mjölig yta	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Jämn färg- Enhetlig form- Jämnporig- Mjuk <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Öppningar och oönskade håligheter- Hård/torr konsistens- Smulig- Klibbig konsistens- Seg	<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, söttaktig- För salt- Platt smak- Gammal, härsken smak- Undergräddad smak- Övergräddad smak
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk