

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Fiskförädling

KLASSER

Gravad fisk

Inlagd fisk

Kallrökt fisk

Varmrökt fisk

Övrig sjömat

Vid bedömning gör juryn en avvägning vilka kvaliteter som är relevanta utifrån typ av produkt.

UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Enhetlig och regelbundet utseende: utsida och snittyta/innanmäte- Form anpassad till aktuell produkt – jämnhet- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Håligheter eller andra deformationer- Proteinutfällningar	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Homogen- Angenäm textur- Angenämt smältande i munnen- Bra saftighet i förhållande till produkt- Jämn rökning- Bra skivsamanhållning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Seg- Torr- Lös	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Balans mellan grundsmaker: sötma, salta, syrlighet, beska och umami- Balans mellan aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Smaksättning som kryddor, rök- Behaglig- Karaktärsfull- Komplex- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Härskan eller obehaglig doft eller smak- Stickande röksmak
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk