

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Fiskförädling

KLASSER

Fiskfärsprodukter

UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Enhetligt och regelbundet utseende: utsida och snittyta/innanmäte- Form anpassad till aktuell produkt – jämnhet- Bra bindning/sammanhållning- Lämplig mängd och fördelning av råvaror- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Matt- Håligheter eller andra deformationer- Brist på sammanhållning	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Homogen- Angenäm textur- Angenämt smältande i munnen- Bra saftighet i förhållande till textur- Bra bredbarhet/skärbarhet/skivbarhet- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Oönskad konsistens för produkttypen- Hårda bitar- Torr pga för lite fett eller dålig vattenbindning- Seg, gummiaktig- Sönderfallande- Grynig	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Balans mellan grundsmaker: sötma, sälta, 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- För hög sälta
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk