

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Mejeri

KLASS

Kaffeost

UTSEENDE (KALL)	DOFT OCH SMAK (KALL)	KONSISTENS OCH SMAK (VARM)
Utseendet bedöms på den kalla osten Kvaliteter - Jämn färg/Jämn gräddning/Jämn rökning - Tät yta - Jämn färg i snittyta - Homogen snittyta <i>Exempel på brister</i> - Blöt yta - Öppningar och håligheter på ytan - Heterogen snittyta	Doften och smak bedöms på den kalla osten Kvaliteter - Mild - Kokt mjölk - Gräddkola - Angenäm - Frisk - Inslag av djurspecifik doft - Inslag av gräddning eller rök <i>Exempel på brister</i> - Skarp - Sur - Stickande - Alltför rökig - Härsken	Konsistens och smak bedöms på den varma osten just upptagen ur kokkaffet Kvaliteter - Lätt gnisslig med lagom tuggmotstånd - Behaglig/angenäm smak - Karaktärsfull smak - - Kokt mjölk - Gräddkola - Frisk - Lätt rökig (om rökt variant) - Välbalanserad <i>Exempel på brister</i> - Fast - Hopklibbad - Smält - - Skarp - Sur - Stickande
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk