

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Mejeri

KLASS

Hälsingeostkaka

Småländsk ostkaka

UTSEENDE	MUNKÄNSLA	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Regelbunden form- Jämn färg- Jämn färg i snittyta- Jämn och lagom gräddning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Blöt yta- Fläckig- Tvåfärgad, marmorerad- Öppningar och oönskade håligheter	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Behaglig och jämn- Balans i mandelns fördelning och mängd- Lagom fast- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Hård/torr- Spröd- Klibbig- Rinnig- Vasslig- Ojämn fördelning av mandel	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Behaglig/angenäm- Karaktärsfull- Komplex- Balans grundsmaker- Balans aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Balans i kryddning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Okaraktäristisk- Bränd- Fadd, smaklös- Gammal, härsken
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk