

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Mejeri

KLASS

Stekost

Smaksatt stekost

UTSEENDE	MUNKÄNSLA	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Jämn färg- Enhetlig form- Enhetlig snittyta- Jämn stekyta- Praktisk form/storlek för ändamålet (stekning/grillning)- Tilltalande kryddning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Oönskade mögelsvampar- Blöt yta- Fläckig- Sprickor- Tvåfärgad, marmorerad- Öppningar och oönskade håligheter- Vit avskild kärna- Skiktad- Dåliga stekegenskaper, smälter	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Smidig- Jämn- Väl dränerad- Saftig- Lagom gnisslig- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Klabbig konsistens- Allt för fuktig- Torr- Grynig- Oljig	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Behaglig/angenäm- Karaktärsfull- Komplex- Balans grundsmaker- Balans aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Balans ost, kryddblandning- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Stickande, metallisk- Besk, bitter- Sur- Fadd, smaklös- För salt- Möglig eller ruten smak- Gammal, härskan smak- Såpaktig smak- Oren mjölk
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG

OBS! Vid bedömning av smaksatt stekost bedöms även valet av kryddning.



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk