

BEDÖMNING AV BAGERIPRODUKT - SURDEG MED JÄST, UTAN JÄST, MATBRÖD

	UTSEENDE & SNITTYTA	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	Form Yta / Skorpa Färg Glans	Jämnhet Porighet Smidighet/alasticitet Degighet Torrhet Smulighet Saftighet Mjukhet Seghet	Grundsmaker: Sötma, sälla, syrlighet och beska Intensitet i smakaromer Smak av råvara Smaksättning som kryddor Karaktär Eftersmak Balans Defekter som vidbränd smak Ren doft Intensitet i doft Syrlighet Bröddoft Kryddoft Defekter som vidbränd lukt
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

LEIPOMOTUOTTEIDEN ARVIOINTI - HAPANLEIPÄ HIIVALLA KOHOTETTU, TAIKINAJUUREN TEHTY, MUUT LEIVÄT

	ULKONÄKÖ & LEIKKAUSPINTA	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Avioinnissa huomioitavaa	Muoto Pinta / Kuori Väri Kiilto	Tasaisuus Huokoisuus Joustavuus / elastisuus Taikinaisuus Kuivuus Murenevaisuus Mehevyys Pehmeys Sitkeys	Perusmaut: Makea, suolainen, hapan ja karvas Maun intensiivisyys Raaka-aineen maku Maustaminen Luonne Jälkimaku Tasapainoisuus Makuvirheet kuten palaneen maku Tuoksen raikkaus Tuoksen intensiteetti Hapokkuus Leiväntuoksu Mausteiden tuoksu Virheet tuoksussa kuten palaneen haju
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10