

Begründungshilfe | Verkostung | Sensorische Bewertung



Wähle z. B. aus diesen Begründungen für deine sensorische Bewertung der Speisen **aus**, wenn du keine eigenen Worte findest:

		Begründung
Aussehen		Farbe farbintensiv farblos blass ... angerichtet Zutaten (nicht) erkennbar glasig appetitlich
Geruch		lecker würzig süß ungewohnt säuerlich scharf blumig buttrig erdig fettig fruchtig holzig käsig kohlantig muffig rauchig
Mundgefühl		matschig stückig weich fest breiig bissfest dickflüssig dünnflüssig klebrig knackig knusprig krümelig sandig scharf brennend kühlend heiß
Würzung		mild scharf pikant salzig fad zu intensiv süß kräutrig seifig sauer
Geschmack		lecker rund ausgewogen vollmundig bitter fad umami

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages