



## Sensorische Bewertung von Speisen






### Aufgaben:

1. **Trage** auf den Linien die **Speise** ein, die du bewertest.
2. **Bewerte** bitte nacheinander die Speisen nach dem **Aussehen**, dem **Geruch**, dem **Mundgefühl**, der **Würzung** und dem **Geschmack**, da sie unterschiedlich zubereitet wurden.
3. **Prüfe** die Speisen wie ein Profi **in Ruhe**, ohne dich mit deinen Nachbarn auszutauschen.
4. **Trinke** zwischen den Speisen ein wenig Wasser, um den Geschmack zu neutralisieren (auszugleichen).
5. **Kreuze** bitte deine Bewertung nach dem Ampelprinzip **an** und **begründe** deine Bewertung in Stichpunkten.

+	+/-	-
gut	ganz okay	nicht so gut

1

---

		+	+/-	-	Begründung
Aussehen					
Geruch					
Mundgefühl					
Würzung					
Geschmack					

**Kreuze an**, ob du dieses Gericht (Nr. 1) in der Mensa wählen würdest:  ja  nein

