

Kulinarisk måltidsvurdering 6 CFS +1

SÅDAN GØR DU

På de følgende sider bliver du guidet gennem 6 + 1 kulinariske succesfaktorer, som vil hjælpe dig til at foretage sensoriske vurderinger af mad og måltider. Tag udgangspunkt i de stillede spørgsmål.

Lav også en visuel smagsprofilering af måltidet. Giv hver succesfaktor point fra 1 til 5, hvor 5 er bedst, for i hvor høj grad succesfaktoren er imødekommet. Se skemaet for smagsprofilering på side 6. Når du har udfyldt smagsprofileringen indtegner du værdierne i radarprofilen på side 7, og din kulinariske vurdering af måltidet er nu grafisk afbilledet i et edderkoppediagram.

På baggrund af dine vurderinger og smagsprofilen kan du til sidst kvalificeret udpege i hvor høj grad og på hvilke parametre, retten har behov for forbedringer. Kom med forslag til, hvad du vil gøre for at imødekomme disse behov for at forbedre retten.



Retten navn:

1. Navn og præsentation passer til forventningen

En ret skal præsenteres, så der skabes de rette forventninger til måltidet hos den spisende, og alene navnet vækker vores forventninger til både smag og mundfølelse. Her er det vigtigt at gøre sig bevidst, hvem de spisende er, hvilke madpræferencer de har og hvorvidt de er tiltrukket eller afvisende over for nye eller anderledes smage, fødevarer, måltider og madkulturer.

Passer navnet og beskrivelsen af retten til dine forventninger?

Blev der skabt falske forventninger?

Er retten genkendelig?

Er retten appetitvækkende og æstetisk velanrettet?

Er der kontraster i farverne og er det et passende farvevalg?

2. Appetitlige dufte

Dufte er en vigtig faktor for velsmag, og velsmagen øges, hvis rettens smag og duft passer sammen. Retten skal dufte af de råvarer, som er brugt i retten.

Er duftene appetitlige og aromatiske?

Er der ubehagelige dufte, eller dufte som ikke hører til i retten?

Kan du dufte de primære ingredienser?

Overdøver nogle råvarer andre?

Dufte noget overtilberedt?



3. God balance i smagene

Alle grundsmagene skal velbalanceret være til stede i et måltid. Retten skal altså hverken være for lidt eller for meget sød, sur, salt eller bitter, og ingredienserne må heller ikke smage overtilberedte, som en bøf, der er stegt for hårdt, smager brændt.

Er alle grundsmage til stede i retten? I hvilke råvarer?

Er grundsmagene afbalancerede i forhold til hinanden?

Overdøver nogle smage andre?

Passer smagene til retten?

4. Umami i retten

Umami øger velsmagen, giver smagsfylde til maden og er med til at løfte de øvrige smage i retten. Retten bør derfor indeholde én eller flere ingredienser rig på umami, med mindre det er en dessert, hvor vi ikke forventer eller ønsker umami.

Er der råvarer eller ingredienser i retten som er naturligt rig på umami?

Træder umamismagen frem i retten?

5. Varierende teksturer og mundfølelse

Forskellige teksturer og en kontrastfuld mundfølelse er afgørende for velsmag i en ret, da det bidrager med forskellige sanseindtryk. Retten skal altså have en kombination af både faste og bløde teksturer som noget hårdt, sprødt eller knasende, og noget der er cremet, blødt eller fed.

Hvilke teksturer er til stede i retten?

Passer teksturerne til retten?

Er der teksturer, du ikke havde forventet?

Mangler der teksturer, du ellers havde forventet tilstede i retten?

6. Rig på smag

Uanset om retten er sart og fin eller en eksplosion af intensitet, så skal smagen være dyb, afrundet og rig. Vurdér altså, om der er tilstrækkelig smagsfylde i retten, og om de enkelte ingredienser kommer til deres ret.

Smager du de enkelte råvarer?

Overdøver nogle råvarer de andre?

Er retten tilstrækkeligt velkrydret og aromatisk?

Passer smagsintensiteten til rettens udtryk, eller er smagsintensiteten for svag eller for stor?

7. Overraskelser i smagsoplevelsen (kemestesi)

Retter der giver os gode kulinariske overraskelser opleves mere spændende. Overraskelser kan fx komme fra noget friskt eller prikkende, eller ingredienser der giver overraskelse eller en følelsen af irritation eller varme. Er maden særlig varm (over 52 °C) eller særlig kold (under 15°C) kan retten opleves lidt overraskende og måske næsten som en smerte, men overraskelser kan også være en anderledes anretning eller konsistenser, smage eller ingredienser, du ikke havde forventet, men som er en positiv overraskelse.

Er der ingredienser i retten, der giver en fornemmelse af varme eller smerte, som fx chili (effekten af capsaicin) eller peber (effekten af piperin)?

Er der ingredienser i retten, der giver en stikkende fornemmelse, som fx peberrod eller sennep (effekten af isothiocyanat)?

Er der andre ingredienser i retten, der opleves som særlig pirrende (fx løg, ingefær eller tilsat kulsyre)?

Er der ingredienser i retten, der giver følelsen af kulde fra maden som fx menthol/pebermynte?

Er der teksturer eller konsistenser, som du ikke havde ventet, men som overraskede positivt?

Smagsprofilering



Sæt X ved den karakter, der passer bedst til retten efter din vurdering for hver af de 7 succesfaktorer. Bedøm hver succesfaktor fra 1-5, hvor 5 er bedst, for i hvor høj grad succesfaktoren er imødekommet.

1. Navn og beskrivelse som forventeligt: Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

2. Appetitlige dufte Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

3. God balance i smagene Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

4. Umami i retten Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

5. Varierende teksturer og mundfølelse Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

6. Rig på smag Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

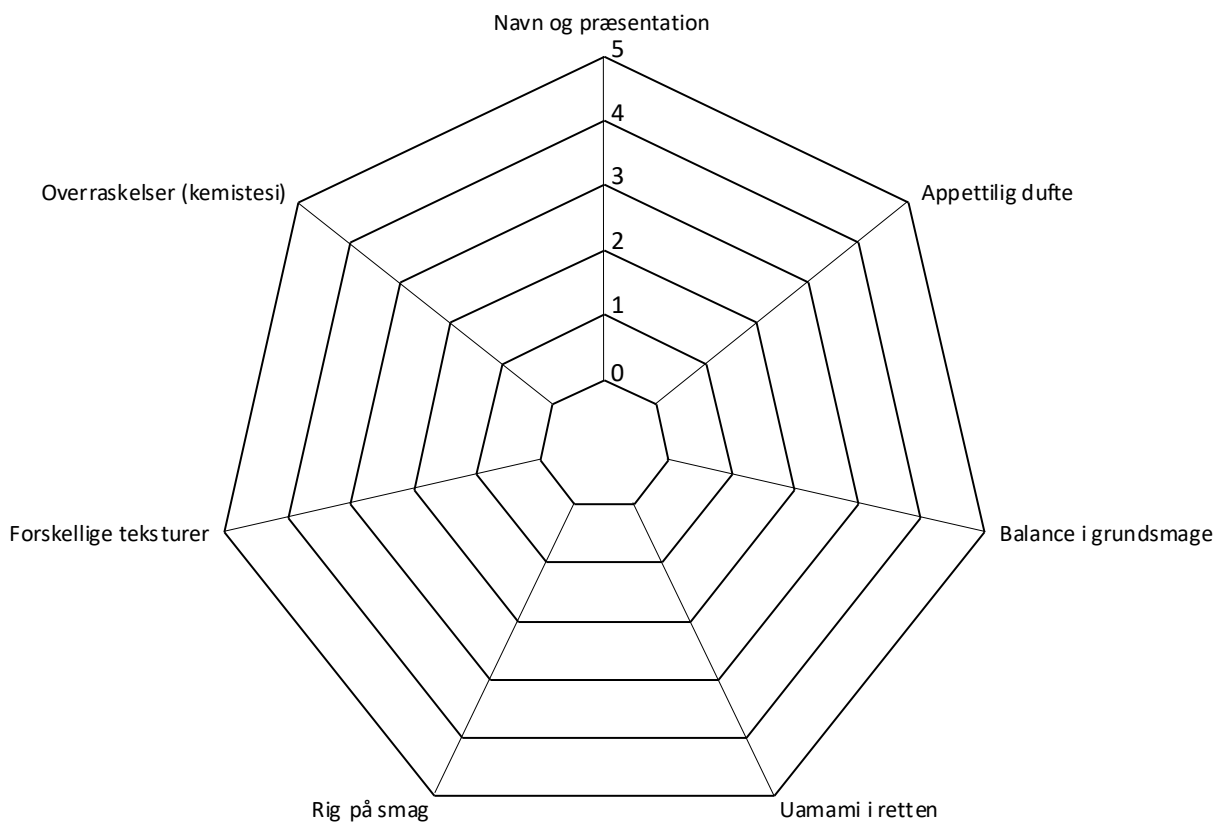
7. Overraskelser i smagsoplevelsen Slet ikke _____ I høj grad
1 2 3 4 5

Se næste side.

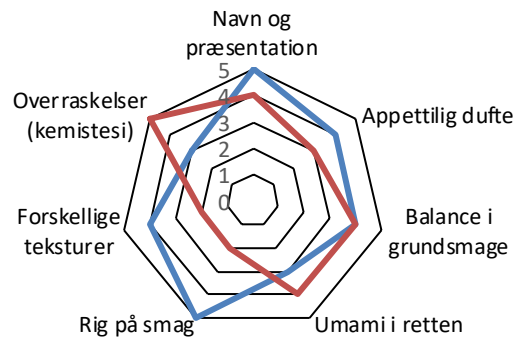
Smagsprofilering

Du skal nu indtegne dine bedømmelser i diagrammet nedenfor. Det gør du ved at markere hver succesfaktors score på linjen. Når du har markeret alle succesfaktorer, tegner du en streg imellem alle punkterne.

Du har nu en visuel profil, der viser i hvor høj grad, måltidet efterlever de kulinariske succesfaktorer. Du kan indtegne flere måltider og derved sammenligne deres forskellige smagsprofiler.



Eksempel:





Analyse af resultaterne

På baggrund af dine vurderinger og smagsprofilen bedes du nu vurdere og diskutere følgende:

1. På hvilke succesfaktorer og i hvor høj grad er det nødvendigt at forbedre retten?

2. Kom med forslag til, hvordan du vil imødekomme disse behov for at forbedre retten.