

Anleitung zum Degustationsprotokoll „Brot“

Äussere Beschaffenheit



1. Farbe /Visualität/ Wirkung ganzheitlich

„Wie ist die Farbe, das Farbenspiel und wie wirkt das Brot auf mich?“

				
zu hell	zu dunkel	matt	gräulich	unregelmässig

2. Form und Stand

„Wie ist die Form und der Stand? Entspricht es den fachlichen Vorstellungen?“

			
unregelmässig	zu flach	zu rund	untypisch

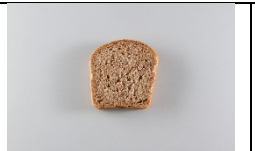
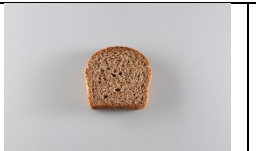

3. Oberfläche / Riss / Struktur

„Beurteile bei geschnittenen Broten den Ausriss (Ausbund).“

			
unregelmässig	wild	blind	untypisch

4. Volumen / Grösse

„Beurteile das Gebäckvolumen.“

		
gedrungen	zu klein	zu voluminös

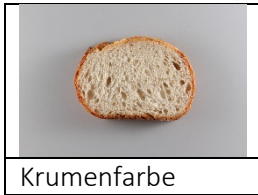
5. Kruste / Beschaffenheit

„Drücke das Brot/Gebäck und fühle, wie die Struktur ist (knusperig, schwammig, glasig, spröde) und probiere auch die Kruste durch kauen im Mund und nimm die Textur wahr (zäh, zu dick, zu dünn, fest, weich).“

	
Krustenprüfung	

6. Krumenfarbe

„Beurteile das aufgeschnittene Gebäck und beurteile die Krumenfarbe.“



7. Porenbild / Schnittfläche

„Beurteile die Porung. Je nach Gebäckart (Ruchbrot KG/Pfund, St. Galler Ruch) ist das Porenbild unterschiedlich zu beurteilen.“



8. Struktur / Kaeigenschaften

„Beurteile die Krumenstruktur des aufgeschnittenen Brotes einerseits durch den Fingerdruck und andererseits durch das Kauen eines Stückes der Krume.“



9. Geruch

„1. Rieche die Krume, indem du die Nase direkt an die Krume oder durch entzweireissen der Brothälfte, direkt in die Krume. 2. Nimm das Brot und rieche nun ganz nahe an der Kruste. 3. Hauche die Kruste an und rieche sofort an der leicht erwärmten Stelle. Identifiziere jeweils die Aromen.“



10. Geschmack

„1. Nimm ein Stück Krume in den Mund und koste diese langsam (einige Aromen tauchen erst verzögert auf). 2. Probiere die Krume und Kruste zusammen, indem du ein Stück langsam zerkaust und vor dem Schlucken eine Weile im Mund behältst. Welche Aromen nimmst du wahr? Notiere diese.“



(Bild: https://www.google.ch/search?biw=1920&bih=974&tbn=isch&sa=1&ei=YY6WsaNKYXPwAL8s5zICA&q=brot+kauen&oeq=brot+kauen&gs_l=psy-ab.3..0i24k1l3.91694.93501.0.93702.7.5.1.1.0.94.424.5.5.0...0...1c.1.64.psy-ab..0.7.434...0j0i10k1j0i5i30k1j0i13k1j0i13i5i30k1.0.voDd76qEGw4#imgsrc=HkuUfl-LopDuLM)

Hinweis: Jedes Gebäck zeigt arttypische Merkmale. Diese müssen bei der sensorischen Beurteilung berücksichtigt werden. Die Fachbücher des Richemont Kompetenzzentrums, insbesondere „Das ideale Gebäck oder das Ideale Produkt“, bieten sich als Basis für die Beurteilung von Gebäcken an.