

Allgemeine Hinweise zur Sensorik

Einige Zutaten können sich bei der Beurteilung einzelner Menü-Komponenten auf den sensorischen Eindruck auswirken:

- z.B. Pfeffer, Muskat, Salz, Majoran, Thymian, Salbei, Estragon, Kräuter der Provence, Rosmarin, Oregano, Lorbeer
- einige Gemüsesorten haben typischerweise einen herben Geschmack.
- Butter kann den Geschmack beeinflussen und bitteren Geschmack neutralisieren.



Beschreibungsmöglichkeiten | Fleisch: Geflügel, Rind, Schwein

	Natur (gebraten oder gegrillt)	Paniert
Geruch	aromatisch (nach Schwein, Geflügel oder Rind), würzig (mild oder kräftig)	aromatisch, würzig, getreidig, röstig
Aussehen	goldbraun, weiß, gelblich, bräunlich, rosa, dunkel, hell	goldbraun, feste, anhaftende Panade
Geschmack	pikant, würzig (mild oder kräftig), neutral, Fleischaroma	röstig, getreidig, würzig, salzig, fettig
Mundgefühl	zart, weich, locker, knusprig, saftig, zerfallend (Gulasch)	außen kross, innen zart und weich, bissfest, aromatisch, saftig

So sollte es zum Beispiel nicht sein:

Natur → zäh; sehnig; trocken; gummiartig; geschmacklos; verbrannt; fade; knorpelig

Paniert → Die Panade ist matschig, weich oder löst sich vom Fleisch; ungünstiges Verhältnis Fleisch



Beschreibungsmöglichkeiten | Fisch: Fischfilet (Seelachs, Lachs)

	Natur (gebraten oder gegrillt)	Paniert
Geruch	aromatisch, mild	getreidig, röstig
Aussehen	typische Färbung (perlgrau oder lachsfarben, zartrosa oder weißes Fleisch)	goldbraune Panade, typische Färbung, formstabil
Geschmack	aromatisch, mild, produkttypisch	aromatisch, getreidig
Mundgefühl	fest, zart, auf der Zunge zergehend	kross (crunchig), saftig, zart

So sollte es zum Beispiel nicht sein:

Natur → glasig (nicht durch), angebrannt, grätig, ammoniakalisch/chemisch, fischig (alt, negative Aussage)

Paniert → Panade löst sich, weich, matschig, Fischstäbchen zerfällt, grätig; ungünstiges Verhältnis von Panade zu Fisch



Beschreibungsmöglichkeiten | Gemüse: Karotten, Mais, Paprika, Brokkoli, Erbsen, Gurken, Tomaten

	roh	gedünstet
Geruch	frisch, arteigen	grüner Geruch, aromatisch, kräftig, süßlich
Aussehen	produkttypisch, farbintensiv, feuchte Oberfläche	kräftig grün/orange/rot/(gold)-gelb, farbintensiv, formstabil
Geschmack	süßlich, frisch, fruchtig, aromatisch, arteigen	aromatisch, frisch, süßlich, arteigen
Mundgefühl	bissfest, knackig, saftig	bissfest, saftig

So sollte es zum Beispiel nicht sein:

Roh → trocken, welk, runzelig, wabbelig, unreif, überreif

Gedünstet → grasig, weich, zerfallen, matschig, wässrig, zerkocht, bitter, lasch



Beschreibungsmöglichkeiten | Kartoffeln, Nudeln, Reis

	Kartoffeln		Nudeln		Reis	
	gekocht	Püree, Brei, Stampf	Weizennudeln	Vollkornnudeln	Weißreis	Naturreis
Geruch	erdig, aromatisch	aromatisch	getreidig, aromatisch	nussig, aromatisch	typischer Reisgeruch	nussig, aromatisch
Aussehen	formstabil, goldgelb - hellgelb (sortenabhängig)	goldgelb - hellgelb (sortenabhängig)	formstabil	formstabil, hellbraun	formstabil	formstabil
Geschmack	erdig, aromatisch kartoffelig, leicht gesalzen	würzig, kartoffelig, leicht gesalzen	aromatisch, getreidig, leicht gesalzen	nussig-herb, leicht gesalzen	leicht gesalzen	nussig-herb; leicht gesalzen
Mundgefühl	bissfest - leicht zu zerdrücken	cremig, weich, stückig	bissfest	bissfest	bissfest, körnig	bissfest, körnig

So sollte es zum Beispiel nicht sein:

Kartoffeln → angebrannt, trocken, versalzen, wässrig, bitter, schrumpelig

Kartoffelbrei → gummiartig, klebrig, hart

Nudeln → klebrig, matschig, versalzen, innen hart

Reis → matschig, versalzen, staubig, innen hart (bei asiatischer Zubereitung von Reis ist eine Zusammenhaftung der Reiskörner beabsichtigt!)



Beschreibungsmöglichkeiten | Soßen (Helle Soße, Geflügelsoße, Bratensoße)

Geruch	aromatisch
Aussehen	glatt und gleichmäßig, leicht salzig, typische Farbe
Geschmack	aromatisch (z.B. nach Geflügel), harmonisch, würzig
Mundgefühl	cremig, glatt

So sollte es zum Beispiel nicht sein:

zu dünn, zu dick, klumpig, zu wenig gewürzt, Fett setzt sich ab



Beschreibungsmöglichkeiten | Dessert: Pudding, Joghurt, Quarkspeise, Obst

	Pudding	Joghurt, Quarkspeise	Obst
Geruch	produkttypisch	milchig, frisch, säuerlich	frisch, fruchtig (produkttypisch)
Aussehen	stichfest, homogene Masse (glatt und gleichmäßig)		farbintensiv, produkttypisch, reif
Geschmack	süß, entsprechend der Geschmacksrichtung (Vanille, Schoko etc.)	süß, milchig, fruchtig entsprechend der Geschmacksrichtung	fruchtig, arttypisch, süß
Mundgefühl	cremig, glatt, stückig	stückig (Fruchstücke)	saftig, knackig, festes Fruchtfleisch

So sollte es zum Beispiel nicht sein:

Obst → Matschig, überreif, unreif, dunkle oder trockene Stellen

