

Дегустационный лист

Показатели оценки блюда	Характеристика показателей	Количество баллов 0-5
Общее впечатление	Современная оригинальная форма и стиль, элегантность, аппетитность	
Композиция	Эстетичность	
Состав	Сбалансированность цвета и аромата, положительные тактильные ощущения во рту при пережевывании	
Название	Актуальное для целевой аудитории названия	
Подача/Сервировка	Эстетичность подачи блюда, практичность сервировки.	
Вкусность	Вкусовые ощущения при пережевывании, флейвор, приятное послевкусие	
Техническая документация	Наличие технико-технологической карты	
Итоговый бал (Max 35)		

Показатели качества	Блюда	Характеристика показателей качества	Количество баллов (0 - 5)
Внешний вид	Салат	Современная форма, элементы оформления, привлекательность, аппетитность.	
	Первое блюдо, суп		
	Горячее блюдо		
	Гарнир		
	Десерт		
	Напиток		
Текстура	Салат	Свойственная каждому блюду консистенция, подвижность при перемешивании ложкой, вилкой, упругие свойства при разрезании.	
	Первое блюдо, суп		
	Горячее блюдо		
	Гарнир		
	Десерт		
	Напиток		
Цвет	Салат	Свойственный каждому блюду цвет, оттенок цвета.	
	Первое блюдо, суп		
	Горячее блюдо		
	Гарнир		
	Десерт		
	Напиток		
Аромат	Салат	Свойственный каждому блюду аромат, отсутствие посторонних оттенков.	
	Первое блюдо, суп		
	Горячее блюдо		
	Гарнир		
	Десерт		
	Напиток		
Вкус	Салат	Свойственный каждому блюду вкус, отсутствие посторонних оттенков и привкусов. Приятное послевкусие	
	Первое блюдо, суп		
	Горячее блюдо		
	Гарнир		
	Десерт		
	Напиток		
Общий бал за рацион/Итоговый бал			