

Checkliste für den Test des Endproduktes St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst

Punktzahl	4	3	2	1
Aussehen Äusseres roh	<ul style="list-style-type: none"> - gleichmässige Produktlänge - glatte Oberfläche - matt glänzende Oberfläche - helle Farbe 	<ul style="list-style-type: none"> - leicht abweichende Produktlänge - leicht faltige Oberfläche - glänzende Oberfläche - gräuliche Farbe 	<ul style="list-style-type: none"> - ungleichmässige Produktabmasse - faltige Oberfläche - leicht schmierige Oberfläche - graue Farbe (unregelmässig) 	<ul style="list-style-type: none"> - stark abweichende Produktabmasse - schrumpelige Oberfläche - schmierige Oberfläche - graue Farbe (unregelmässig)
Aussehen Äusseres zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> - gleichmässige braune Farbe - kein Fett oder Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - fast gleichmässige braune Farbe - kaum Fett- oder Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - ungleichmässige oder schwache braune Farbe - Fett- oder Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - keine braune Farbe - starker Fett- oder Wasseraustritt
Aussehen Inneres roh & zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> - feiner Zerkleinerungsgrad - kein Fettabsatz - kein Geleeabsatz - keine Hohlstellen - keine Schwarten- und Sehnen- teile sichtbar - gleichmässige, weisse Farbe - kein Fett- oder Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - feiner Zerkleinerungsgrad - kaum Fettabsatz - kaum Geleeabsatz - kleine feine Hohlstellen - feine Schwarten- und Sehnen- teile sichtbar - gleichmässige, weisse bis gräuliche Farbe - kaum Fett- oder Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - grober Zerkleinerungsgrad - Fettabsatz - Geleeabsatz - Hohlstellen - Schwarten- und Sehnen- teile sichtbar - ungleichmässige, gräuliche Farbe - Fett- oder Wasseraustritt 	<ul style="list-style-type: none"> - grober Zerkleinerungsgrad - starker Fettabsatz - starker Geleeabsatz - grosse Hohlstellen - grobe Schwarten- und Sehnen- teile sichtbar - ungleichmässige, gräuliche Farbe - starker Fett- oder Wasseraus- tritt
Konsistenz roh & zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> - kompakter fester Biss - nicht gummiartig - nicht trocken - nicht feucht 	<ul style="list-style-type: none"> - fester Biss - leicht gummiartig - leicht trocken - leicht feucht 	<ul style="list-style-type: none"> - weicher Biss - griessig - gummiartig - trocken - feucht 	<ul style="list-style-type: none"> - sehr weicher Biss - sehr griessig - sehr gummiartig - sehr trocken - sehr feucht
Geruch roh & zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> - aromatisch - harmonisch - fleischig - nicht säuerlich 	<ul style="list-style-type: none"> - schwach aromatisch - leicht harmonisch - leicht fleischig - leicht säuerlich 	<ul style="list-style-type: none"> - kaum aromatisch - kaum harmonisch - kaum fleischig - säuerlich 	<ul style="list-style-type: none"> - nicht aromatisch - einseitig, fremdartig - nicht fleischig - sehr säuerlich
Geschmack roh & zubereitet	<ul style="list-style-type: none"> - abgestimmte Würzung - aromatische Würzung - fleischig 	<ul style="list-style-type: none"> - leicht abgestimmte Würzung - aromatische Würzung - fleischig - kaum salzig - kaum säuerlich - kaum bitter - kaum süsslich 	<ul style="list-style-type: none"> - unabgestimmte Würzung - schwache aromatische Wür- zung - fleischig - salzig - säuerlich - bitter - süsslich - leicht ranzig 	<ul style="list-style-type: none"> - keine abgestimmte Würzung - keine aromatische Würzung - nicht fleischig - sehr salzig - sehr säuerlich - sehr bitter - sehr süsslich - ranzig