

초콜릿 시식 소개

오전 중반과 오후 중반이 초콜릿을 시식하는 데 가장 적합한 시간대입니다. 식사 시간의 중간 시간대에 시식해야 초콜릿의 맛과 향을 제대로 음미할 수 있습니다.

초콜릿 시식에 이상적인 온도는 약 20°C이며 향, 냄새 또는 심한 소음이 없는 곳이 좋습니다.

초콜릿 시식에서는 대개의 경우 정제모양을 사용합니다.

여러 가지 종류의 초콜릿을 시식할 경우, 코코아 함량이 낮은 것부터 시작하는 것이 좋습니다. 종류를 바꾸어 시식하기 전에 작은 빵 조각을 먹거나 물을 한 모금 마시면 지방을 제거하고 입 안을 씻어내는 데 도움이 됩니다.

초콜릿을 시식할 때 오감이 모두 작동하며 오감이 시식자의 개인적인 반응과 결합하여 최종 평가를 내리게 됩니다.

외관

표면은 광택이 나고 색이 잘 섞였으며 초콜릿의 결정이 잘 만들어졌음을 보여주는 특성을 가져야 합니다.

표면이 거친 초콜릿(냉간 성형)의 경우, 블룸현상이 없어야 합니다.

감촉

초콜릿은 끈적거리지 않고 부드러워야 좋은 구조에 보존이 잘 된 것입니다.

소리

초콜릿 조각을 부러뜨렸을 때, 부러지는 소리가 경쾌해야(초콜릿을 보관한 장소 및 온도에 따라 다름) 결정이 잘 만들어진 것입니다.

냄새

광범위한 향을 식별할 수 있습니다. 무엇보다도, 코코아 고유의 향, 두 번째로는 발효와 쿨링 과정에서 만들어진 향, 마지막으로는 숙성 과정에서 생긴 향을 들 수 있습니다.

맛

처음 감각으로 코코아 매스의 존재를 인식합니다(코코아 함유 비율). 초콜릿이 녹기 시작하면, 초콜릿의 모든 요소가 드러납니다. 혀의 각기 다른 부분에서, 달콤한 맛(혀끝), 쓴맛(혀바닥), 짭짤하고 신맛(측면)을 식별할 수 있습니다. 평가는 정제함(모든 감각의 균형), 부드러움(불쾌한 감각이 없음), 수렴성(입안에서 비교되는 거칠고 건조함), 지속성(입안에서 맛이 지속되는 시간)과 같은 기준을 바탕으로 이루어집니다.

제품 설명(바, 미농 초콜릿...)

초콜릿의 종류(비터스위트, 밀크...) % 카카오 원산지 국가

시식 행사

날짜

장소

동행자

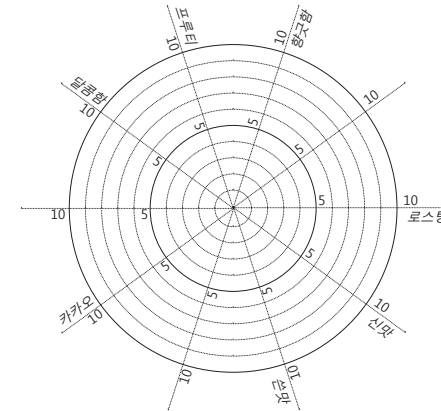
외양

감촉

경도

냄새

맛



카카오 _____
달콤함 _____
프루티 _____
향긋함 _____
로스팅 _____
신맛 _____
쓴맛 _____
... _____
... _____
... _____

원 그래프에 등급을 표시하고 점수를 합산하면, 초콜릿 맛의 균형을 평가할 수 있습니다. 그래프의 형태가 원에 가까울수록 초콜릿 맛이 균형을 이룬 것입니다.

음식 궁합

의견 · 메모

평가 ☆☆☆☆☆

제품 설명(바, 미농 초콜릿...)

초콜릿의 종류(비터스위트, 밀크...)

% 카카오

원산지 국가

시식 행사

날짜

장소

동행자

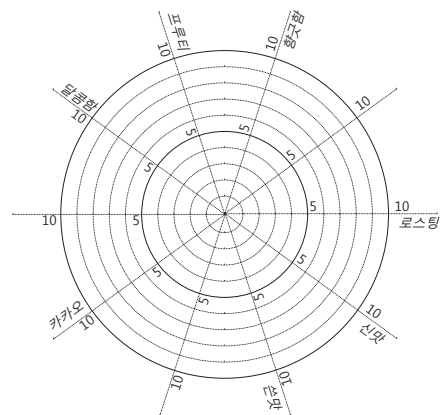
외양

감촉

경도

냄새

맛



카카오 _____
달콤함 _____
프루티 _____
향긋함 _____
로스팅 _____
신맛 _____
쓴맛 _____
... _____
... _____
... _____

원 그래프에 등급을 표시하고 점수를 합산하면, 초콜릿 맛의 균형을 평가할 수 있습니다. 그래프의 형태가 원에 가까울수록 초콜릿 맛이 균형을 이룬 것입니다.

음식 궁합

의견 · 메모

평가 ☆☆☆☆☆

제품 설명(바, 미농 초콜릿...)

초콜릿의 종류(비터스위트, 밀크...)

% 카카오

원산지 국가

시식 행사

날짜

장소

동행자

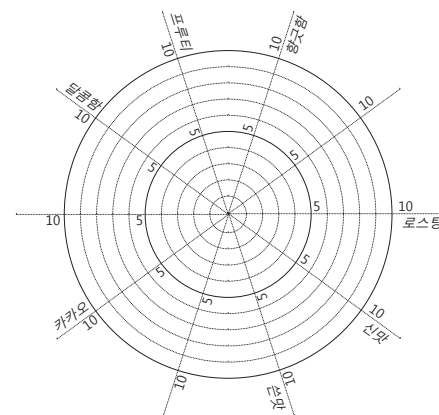
외양

감촉

경도

냄새

맛



카카오 _____
달콤함 _____
프루티 _____
향긋함 _____
로스팅 _____
신맛 _____
쓴맛 _____
... _____
... _____
... _____

원 그래프에 등급을 표시하고 점수를 합산하면, 초콜릿 맛의 균형을 평가할 수 있습니다. 그래프의 형태가 원에 가까울수록 초콜릿 맛이 균형을 이룬 것입니다.

음식 궁합

의견 · 메모

평가 ☆☆☆☆☆