

巧克力品鉴会介绍

上午和下午是一天中品尝巧克力的最佳时间：你可以在正餐的时间前后更好地体会浓郁的巧克力口味和芳香。

烘焙巧克力的最佳温度约为 20° C，在没有异味、香味和恼人噪音的环境下最佳。

一般品尝巧克力都采用片状。

如果你想要品尝不同种类的巧克力，最好从低可可含量的种类开始。在品尝下一个品种前食用一小片面包和/或一口水，可以帮助去除脂肪和清洁你的味蕾。

在巧克力品鉴会上，五官的所有感官体验相结合形成你自己的反馈和评判。

视觉

表面应平滑如镜，色泽均衡，这样的品质体现了优质的巧克力结晶程度。而表面粗糙的巧克力（冷加工）表明没有雾化。

触觉

巧克力应平整光滑，不粘腻，这表现出其结构优良，工序正确。

听觉

在掰开巧克力时，断开的声音应该清脆（视场所和存储的温度而定），则显示出其优质的结晶程度。

嗅觉

你会感受到多种不同的芳香：首先是奇特的可可原味；其次，发酵过程中搅拌酝酿出的香味；最后是在制作成熟后的香味。

味觉

首次品尝出的味道体现出可可的质量（可可含量百分比）。当巧克力开始融化时，所有的成分都会品尝出来。在舌头的不同部位，你会感受到甜味（舌尖），逐渐微苦（舌苔）和酸涩（舌侧）。评估将以精致程度（平衡所有感官）、平滑度（没有不愉快的感觉）、涩味（在口中口感粗糙度和干湿度）以及持久度（口感在口中持续的时间）为指标进行评定。

产品描述（巧克力棒、小块巧克力……）

巧克力种类（苦味, 奶味……） % 可可 原产地

品鉴活动 时间 地点 和

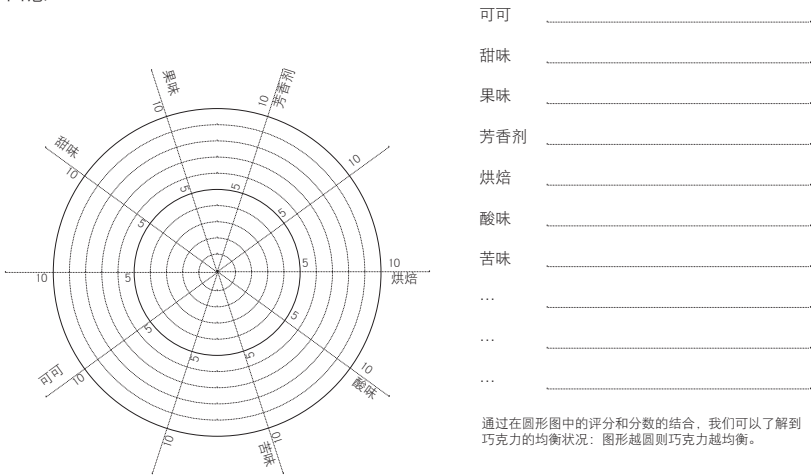
品相

质感

脆度

香味

口感



理想搭配

意见 · 说明

评级 ☆☆☆☆☆

产品描述（巧克力棒、小块巧克力……）

巧克力种类（苦味, 奶味……）

% 可可

原产地

品鉴活动

时间

地点

和

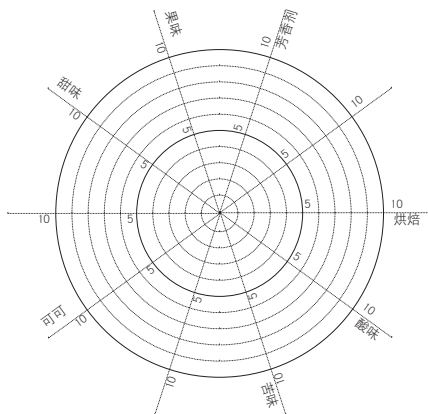
品相

质感

脆度

香味

口感



可可 _____
甜味 _____
果味 _____
芳香剂 _____
烘焙 _____
酸味 _____
苦味 _____
... _____
... _____
... _____

通过在圆形图中的评分和分数的结合，我们可以了解到巧克力的均衡状况：图形越圆则巧克力越均衡。

理想搭配

意见 · 说明

评级 ☆☆☆☆☆

产品描述（巧克力棒、小块巧克力……）

巧克力种类（苦味, 奶味……）

% 可可

原产地

品鉴活动

时间

地点

和

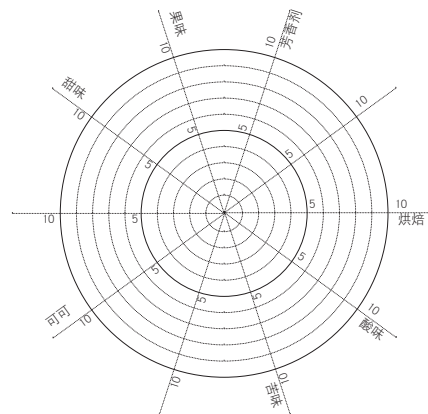
品相

质感

脆度

香味

口感



可可 _____
甜味 _____
果味 _____
芳香剂 _____
烘焙 _____
酸味 _____
苦味 _____
... _____
... _____
... _____

通过在圆形图中的评分和分数的结合，我们可以了解到巧克力的均衡状况：图形越圆则巧克力越均衡。

理想搭配

意见 · 说明

评级 ☆☆☆☆☆