

Fișă de degustare pentru începători



Numele brânzei: _____

Data: _____

Țara de proveniență: _____

Tratamentul
laptelui ☐ *Pasteurizat*
☐ *Nepasteurizat/Crud*
☐ *Termizat*

Specia de la care
provine laptele

- ☐ *Vacă*
- ☐ *Oaie*
- ☐ *Capră*
- ☐ *Bivolită*



Aspect:

Ce observi la brânză?

Coajă sau înveliș

- ☐ *Coajă naturală*
- ☐ *Coajă cu mucegai alb*
- ☐ *Coajă spălată*
- ☐ *Înveliș natural – frunze, ierburi, scoarță sau alte materiale*
- ☐ *Înveliș artificial – ceară, folie de plastic sau alte materiale*

Culoarea pastei:

- ☐ *Albă*
- ☐ *Crem*
- ☐ *Fildeș*
- ☐ *Galbenă*
- ☐ *Portocalie*

Aspectul & textura pastei

- ☐ *Netedă*
- ☐ *Sfărâmicioasă*
- ☐ *Densă*
- ☐ *Cu ochiuri*
- ☐ *Curgătoare*



Aromă:

Ce arome recunoști atunci când miroși brânza?

- ☐ *Lactică*
- ☐ *Fructată*
- ☐ *Ierboasă*
- ☐ *Vegetală*
- ☐ *Florală*
- ☐ *Pământie*
- ☐ *Animalică*
- ☐ *De ciuperci*
- ☐ *De mucegai*

Altceva



Gust:

Cele 5 gusturi de bază

☐ Sărat ☐ Dulce ☐ Acid ☐ Amar ☐ Umami

☐ Altceva (.....)

Note: _____



Textura în timpul degustării:

Cum simți textura brânzei în timp ce o mesteci?

☐ Moale ☐ Cremoasă ☐ Nisipoasă ☐ Înecăcioasă ☐ Sfărâmicioasă
(granuloasă)

☐ Uscată

Note: _____



Postgust:

Cât timp rămâne aroma după înghițire?

☐ Scurt ☐ Mediu ☐ Lung

☐ Ce aromă predomină

Note: _____

Alte observații.....
.....
.....
.....