

"Accademia dello Spiedo d'Alta Marca"

scheda di analisi organolettiche

Nome del locale				ECCELLENTE	OTTIMO	BUONO	NORMALE	MEDIOCRE	SCADENTE	TOTALE PUNTI
Indirizzo										
Nome del Titolare o referente interpellato										
Telefono	Cell.	Fax	e-mail							
				5	4	3	2	1	0	
SUL CAMINO	Disposizioni delle carni									
	Impressione visiva sul fuoco									
A TAVOLA	Colore									
	Componenti odorose (erbe aromatiche)									
	Temperatura (come arriva in tavola)									
	Salatura									
	Cottura									
	Morbidezza									
	Crocantezza									
	Abbinamento delle carni									
	Componenti grasse									
	Qualità e freschezza delle carni									
	Modo di servizio									
Abbinamento contorni - stagionalità										
Vini										
A FINE CENA	Impressioni generali									
	Osservazioni finali:									TOTALE PUNTI
Data	Nome dell' assaggiatore				Firma					