

## LA VALUTAZIONE DEL PIATTO

La scheda riportata è analitica, semplice da usare e considera i parametri più importanti del piatto come:

- **Aspetto**, si valutano l'aspetto e la disposizione delle vivande, gli accostamenti di colori tra contorni e vivande e le decorazioni.

- **Qualità aromatica**, si valutano qualitativamente la freschezza e la finezza aromatica delle vivande.

- **Intensità aromatica**, si valuta l'intensità dell'aroma delle vivande.

- **Cottura**, si valuta il grado di cottura raggiunto.

- **Sapidità**, si valutano la gradevolezza, l'intensità e l'armonia dei sapori (giusta dosatura di spezie e sale).

- **Succulenza**, si valutano la quantità e l'equilibrio dei condimenti e delle salse.

- **Esecuzione**, si valuta la fedeltà della ricetta per le preparazioni di tipo classico; il rispetto delle tradizioni per le ricette regionali e l'originalità e l'inventiva per quelle personali o di cucina creativa.

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL PIATTO						
Denominazione del piatto:						
.....						
	Scadente	Sufficiente	Buono	Molto buono	Eccellente	PUNTEGGIO
	1	2	3	4	5	
Aspetto						
Qualità aromatica						
Intensità aromatica						
Cottura						
Sapidità						
Succulenza						
Esecuzione						
<b>Punteggio totale</b>						
<b>CLASSIFICAZIONE:</b> .....						
Osservazioni:.....						
.....						
.....						

Per ogni singola voce il punteggio è valutato come segue:

- 1 = scadente;
- 2 = sufficiente;
- 3 = buono;
- 4 = molto buono;
- 5 = eccellente.

La classificazione del piatto viene effettuata considerando la valutazione complessiva:

- fino a 12 = scadente;
- 13-17 = sufficiente;
- 18-24 = buono;
- 25-30 = molto buono;
- 31-35 = eccellente.