Lösungsvorschlag

**Beurteilungskriterien für Klöße:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Beschreibung der Kriterien und mögliche Bewertung | |  |  |  |
|  | |  |  |  |
| Farbe: | hellbeige/hellgelb bis grau |  |  |  |
| Form: | gleichmäßig rund |  |  |  |
| gleich groß |  |  |  |
| Oberfläche: | glatt und glänzend |  |  |  |
| Beschaffenheit: | weich, locker/fluffig, formstabil  fest, gummiartig  matschig weich, verkocht |  |  |  |
| Geschmack: | Salz   * ausgewogen * zu viel * zu wenig |  |  |  |
| Muskat   * ausgewogen * zu viel * zu wenig |  |  |  |
| Pfeffer   * ausgewogen * zu viel * zu wenig |  |  |  |