

3.4 Yoghurt proeven

We zullen de verschillende bereidingen met elkaar vergelijken.
Noteer in de tabel en omcirkel je bevindingen.

	Yoghurt 1	Yoghurt 2	Yoghurt 3	Yoghurt 4
Naam van de melk volgens het vetgehalte	_____	_____	_____	_____
Melk: bewaar-techniek	_____	_____	_____	_____
Toevoeging van suiker	<i>ja - neen</i>	<i>ja - neen</i>	<i>ja - neen</i>	<i>ja - neen</i>
Uitzicht				
● vastheid	<i>zeer vast dik vloeibaar vloeibaar</i>	<i>zeer vast dik vloeibaar vloeibaar</i>	<i>zeer vast dik vloeibaar vloeibaar</i>	<i>zeer vast dik vloeibaar vloeibaar</i>
● kleur	_____	_____	_____	_____
● structuur	<i>homogeen korrelig of _____</i>	<i>homogeen korrelig of _____</i>	<i>homogeen korrelig of _____</i>	<i>homogeen korrelig of _____</i>
Geur	<i>zuur yoghurtgeur ranzig</i>	<i>zuur yoghurtgeur ranzig</i>	<i>zuur yoghurtgeur ranzig</i>	<i>zuur yoghurtgeur ranzig</i>
Smaak				
● zuur	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>
● zoet	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>
● bitter	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>
● zout	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>
● umami	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>	<i>te veel - gepast - weinig - geen</i>