

Gesamtbeurteilung AMA-Rindfleischverkostung

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Aussehen (roh): (Fleischfarbe, Fettfarbe, Abdeckung, Marmorierung) 1 = sehr appetitlich, perfekte Fettabdeckung, ideale Marmorierung 2 = appetitlich, gute Fettabdeckung, gut ausgeprägte Marmorierung 3 = ansprechende Farbe, mäßige Fettabdeckung sehr leichte Marmorierung 4 = weniger ansprechende Farbe, geringe Fettabdeckung, kaum sichtbare Marmorierung 5 = unappetitlich, untypische Farbe, mangelnde Fettabdeckung und Marmorierung	2,3	2,0	2,3	3,0	1,8	3,6	2,6	1,3	2,6	2,8	3,2	1,8
Aroma und Geschmack: 1 = ideal ausgeprägtes Fleischaroma, sehr guter Geschmack 2 = ausgeprägtes Fleischaroma, guter Geschmack 3 = schwach ausgeprägtes Fleischaroma, zufriedenstellender Geschmack 4 = Abwesenheit von Aroma, mangelhafter Geschmack 5 = fremdes Aroma, kein oder fremder Geschmack	2,2	2,2	2,6	2,2	2,4	3,1	2,1	1,6	2,2	2,3	2,7	2,5
Zartheit: 1 = sehr zart 2 = zartes Fleisch („gut“) 3 = mittelmäßige Zartheit 4 = mangelhafte Zartheit 5 = zähes Fleisch	2,3	2,6	2,5	2,2	2,9	2,8	2,1	1,8	2,2	2,2	2,8	2,9
Saftigkeit: 1 = sehr saftig („ausgezeichnet“) 2 = saftig („gut“) 3 = mittelmäßige Saftigkeit („zufriedenstellend“) 4 = mangelhafte Saftigkeit 5 = trockenes Fleisch	2,3	2,2	2,4	2,3	2,6	2,8	2,0	1,5	2,0	2,1	2,8	2,4
Gesamteindruck: 1 = sehr gut 2 = gut 3 = befriedigend 4 = genügend 5 = nicht genügend	2,3	2,5	2,6	2,4	2,7	3,1	2,2	1,5	2,2	2,4	2,9	2,7