

## Observationsskema

Hvilken metode er brugt efter smeltning af chokoladen? Hvordan er overfladen – fx skinnende, mat, glat, ruflet? Hårdhed – knækker chokoladen fx, smuldrer eller bøjer den? Konsistens – fx gummiagtig, klumpet, cremet, knasende, klistret? Smag – smager den fx bittert, sødt, brændt?

Metode	Overflade	Hårdhed	Konsistens	Smag

