

Sarja:

Vartion nimi:

Vartion numero:

Palautusaika (hh:mm:ss):

Rasti oikein suoritettuihin kohtiin:

Kalan käsittely:

| | | |
|--|-------|-----|
| Molemmat fileet täysikokoisia ja siistireunaisia | 0,5p. | ___ |
| Toinen file täysikokoinen tai kaksi lähes täysikokoista filettä | 0,3p. | ___ |
| Molemmat tai ainoa file leikattu epäsiististi tai hyvin pieniksi | 0p. | ___ |
| Kaloista on poistettu selkäruodot | 0,5p. | ___ |
| Ei ole | 0p. | ___ |

Kypsyys:

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| Kala on sopivan kypsää | 0,5p. | ___ |
| Kala on ylikypsää/kuivaa | 0,3p. | ___ |
| Kala on raakaa | 0p. | ___ |

Koostumus:

| | | |
|---|-------|-----|
| Pihvissä jauhotettu JA rapea pinta | 0,5p. | ___ |
| Pihvissä jauhotettu TAI rapea pinta | 0,3p. | ___ |
| Pihvin pinnassa ei jauhoa eikä se ole rapea | 0p. | ___ |

Ei arvostella koronan takia:

| | | |
|--|-------|-----|
| Pihvissä ei tunnu ruotoja | 0,3p. | ___ |
| Yksi ehjä pihvi (2 filettä vastakkain) | 0,5p. | ___ |
| Yksi ehjä file | 0,3p. | ___ |
| Ei yhtään ehjää filettä | 0p. | ___ |
| Fileet tiiviisti kiinni toisissaan | 0,2p. | ___ |

Maku:

Ei arvostella koronan takia:

Kala hyvin suolattu

0,5p. —

Kala täysin suolaton tai todella suolainen

0p. —

Pihvi on maustettu fileiden väliin pippurilla tai tillillä

0,5p. —

Pihviä on maustettu jotenkin muuten kuin suolalla

0,3p. —

Pihviä ei ole maustettu

0p. —