

巧克力品評 guideline

這個品評的流程，目的是讓大家可以有很好的理由找親朋好友來品嚐各種不同的巧克力，進而對巧克力更多的了解。有了更多的了解，就可以找到好的巧克力來享受啦！

品評的第一步就是要取得sample - 巧克力！大家買巧克力的時候，或許會翻過來看包裝上標示的原料，可是他們究竟是什麼呢？下面列出的是最有可能看到的成份：

- 可可豆 cocoa bean - 巧克力不可或缺的成份，沒有可可豆，就沒有巧克力（廢話）！
- 可可脂 cocoa butter - 可可脂之於可可豆就像是花生油之於花生。可可脂占可可豆約50%，巧克力“只溶你口不溶你手”的特質就是因為調溫巧克力使可可脂溶點在35度C，接近人的體溫37度C。
- 可可膏 cocoa liquor（這裡的liquor不是烈酒的意思啦！） - 可可膏之於可可豆就像是芝麻醬之於芝麻。處理過後的可可豆經過研磨的產品。
- 砂糖 cane sugar - 來自甘蔗或甜菜根，絕大多數的巧克力都有加喔！
- 奶粉 milk powder - 乾燥處理過的牛乳，來自乳牛。牛奶巧克力跟白巧克力都會用到的成份。
- 大豆卵磷脂 lecithin - 非必要成份。來自大豆的乳化劑，將油與水均勻化的物質。它並不是製作巧克力必須的成份，因為巧克力本身是近乎零水份，並不是一個油水綜合體。但是水份還是有機會在混到巧克力製作過程中，例如儲存環境不佳的砂糖或奶粉吸收了水份，在加入巧克力製作時使得液態巧克力變濃稠或結塊（水讓本來平均分散的糖變濕而結塊），而大豆卵磷脂這時就可以發生它的功效了。
- 香草 vanilla - 非必要成份。有支持者認為在巧克力加香草有加乘的效果；反對者認為香草會搶走巧克力本身的味道。沒有對錯，個人喜好而已。只是如果是過量的使用人工香草精，會有化學感的餘味。

材料準備：

- 3-4種巧克力，各10-20克。如果同時品嚐黑與牛奶或白巧克力，建議從黑巧克力開始品嚐。
- 水（不可冰） / 氣泡水 / 溫綠茶，切片蘋果，在品嚐產品間來清除口中氣味用的
- 一個安靜，不受干擾的空間，盡可能避免有很多味道的地方
- 巧克力品評表

品評方法：

顏色

觀察巧克力的光澤是否有種閃閃惹人愛的感覺呢？沒有光澤的巧克力可能是調溫tempering被破壞（可能經歷了35度C以上的溫度再快速降溫），或本來就沒有調溫成功。

如果巧克力表面看起來有白白粉粉的樣子，代表著巧克力沒有好好的儲存所造成的可可脂白霜cocoa butter bloom（如果白的部份是有一搓毛絲，很抱歉，應該是發霉了@@）

如果表面出現了不規則的白色點點圓圈圈，甚至看得出有結晶狀，就可能是糖綻放sugar bloom。會造成這種情形的罪魁禍首是濕氣，巧克力儲藏的地點太過潮濕，導致巧克力內部份的糖被水分吸引出來。

氣味

打開包裝時，深深吸一口氣（千萬不要打個噴嚏）你聞到了什麼呢？應該就是大家熟悉的巧克力味吧！有沒有其他的味道呢？例如香草，橘子，煙燻，還是其他人沒有聞到的味道呢？聞起來感覺這個巧克力甜度如何？都可以跟一起品嚐的朋友討論看看，也不要忘記把自己的感覺寫下來喔！

如果味道不明顯的時候，可以用大拇指摩擦巧克力，利用手指的溫度讓巧克力微微溶化有利於釋放出更多的氣味，再聞一次（不是手指）。

聲音

調溫巧克力除了有光澤外，就是有一定的脆crisp。當然不是像chips那種“啪嚓啪嚓”的易碎脆，而是有點硬的脆，在折斷的時候還會有“啪”的一聲呢！

如果巧克力折斷時沒有“啪”，在黑巧克力的狀況可能是有加了可可脂以外的油脂製造而成。另外的原因則可能是溫度太高造成巧克力的軟化。

品嚐

經過了之前那麼多的步驟，現在終於到了最重要的時刻了！拿起你面前那片被你調戲過的巧克力，把它放進嘴裡。咀嚼3-5下，再讓它溶化。溶化的巧克力釋放出的氣味可以經由嘴巴吸氣，鼻子慢慢出氣，氣味分子充斥在鼻腔內，讓嗅覺細胞可以好好的運作呢！咀嚼的時候，注意巧克力的口感是滑順的？蠟感？粉粉的？還是乾乾的呢？

由於要把吃到的味道明白的說出來是需要經過練習，沒辦法好好表達的時候可以利用巧克力風味輪來幫助提點自己。如果可以說出巧克力氣味是有果香，花香，或堅果等等，也是非常厲害了呢。