Группа-212-Специальность «Технология продукции общественного питания»

МДК 0201-«Приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ФИДОРЕНКО Е.А. Fidorenko90@inbox.ru

Основная литература:

Г.П.СЕМИЧЕВА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Дополнительная литература:

Интернет-ресурсы.

Тема: 1.Классификация салатов.

2.Правила подготовки продуктов для приготовления салатов.

3.Органолептические способы определения качества салатов.

Задание на дом: Конспект по заданным темам, в тетради.

1.Классификация салатов .Правила подготовки продуктов для приготовления салатов.

Салаты большей частью подают ко второму -- мясному блюду. Салаты также можно подавать на завтрак, на полдник к бутербродам, а также как закуску, особенно салаты из продуктов, не подвергшихся тепловой обработке.

Салаты можно разделить на несколько групп: салаты из продуктов, которые не подверглись тепловой обработке; овощные, фруктовые, мясные и смешанные салаты и др.

Различаются также холодные и горячие салаты.

Горячие салаты обычно готовят очень редко, хотя они также вкусны и полезны. Часто одни и те же салаты можно подавать к столу холодными и горячими, например, свекольные салаты. Горячие свекольные салаты особенно хороши с мясными блюдами.

Для большего разнообразия меню желательно готовить как горячие, так и холодные салаты.

Ученые, занимающиеся вопросами питания, рекомендуют потреблять в год на одного человека примерно 100--134 кг картофеля, 164 кг овощей и 133 кг фруктов.

На изысканные салаты можно использовать очень разные продукты, например, различные овощи, фрукты, ягоды, мясо, яйца, сыр, грибы, орехи, рыбу, рис, макароны, сухофрукты и др.

**Подготовка сырья для приготовления салатов**

Зеленый салат. Отбираем здоровые, неповрежденные листья. Их промываем в холодной воде, налитой в глубокую посуду, сменяя воду два-три раза. Затем салат выкладываем на дуршлаг, чтобы стекла вода. Перед приготовлением листья салата обсушиваем на тканевой салфетке.

Зелень петрушки замачиваем в воде. Ветки петрушки идут для украшения салатов, а стебли используем при варке бульонов.

Огурцы свежие моем, очищаем от кожуры и нарезаем ломтиками, соломкой или кубиками в зависимости от их использования. У огурцов из теплиц и парников обычно кожуру не срезают.

Огурцы соленые нарезаем ломтиками, при этом крупные очищаем от кожуры.

Лук репчатый и зеленый. Наиболее подходит для салатов крупный и сладкий лук. Его очищаем и нарезаем ломтиками, кольцами, полукольцами и мелко рубим в зависимости от использования. Для удаления горечи нарезанный лук поливаем уксусом. Зеленый лук очищаем и промываем в холодной воде, нарезаем для салатов кусочками, перышками 3 - 5 см. Для гарниров лук нарезаем более мелко.

Картофель отбираем сравнительно одинакового размера, моем и варим в кожуре, готовый картофель охлаждаем и очищаем, нарезаем Ломтиками или кубиками.

Кабачки моем и срезаем с них кожицу. У крупных кабачков удаляем семена, разрезая их вдоль на две части.

Тыкву разрезаем на несколько частей, удаляем кожицу и семена и моем.

Салат, шпинат, щавель, укроп, кинзу, крапиву перебираем. У салата, укропа, кинзы удаляем корни. Кочанный салат разбираем на листья. Подготовленные овощи тщательно моем холодной водой и откидываем на сито или дуршлаг.

Цветную капусту в салатах употребляют свежей, не перезревшей (твердые, белые головки). Перед приготовлением цветную капусту делят на соцветия и погружают их в соленую воду или раствор уксуса. На 1 л воды берут 1 столовую ложку соли или уксуса. Капусту держат в растворе 30 минут. Если в головке есть гусеницы, они всплывают. Цветная капуста лучше сохраняет свой белый цвет, если ее варят в незакрытой посуде. Иногда в салатах используется свежая, невареная цветная капуста, которую мелко натирают на овощной терке, и особенно в салатах из продуктов, не подвергшихся тепловой обработке.

Сладкий перец (паприка) идет на приготовление изысканных салатов несозревшим -- зеленый, желтый, и созревшим -- красные стручки. Стручки сладкого перца имеют своеобразный пикантный вкус, поэтому их чаще употребляют как составную часть изысканного салата.

Стручки перца вырезают у стебелька, вынимают завязь, а затем стручки варят 5--10 минут. Для изысканных салатов рекомендуется употреблять зеленые стручки -- они более сочные и у них большая масса.

После варки полумягкие стручки заливают холодной водой, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и нарезают их брусками или соломкой. Иногда употребляют и свежие, невареные стручки.

Больше всего в салатах употребляют свежие кислые яблоки. Их моют, очищают от кожуры и удаляют сердцевину, нарезают на кубики, бруски, ломтики или натирают на крупной терке. После размельчения яблок их сразу добавляют в салат, потому что они очень быстро темнеют. Если у яблок нежная, не поврежденная кожура, их можно не очищать. Точно так же в салатах можно употреблять моченые и маринованные яблоки.

Яблоки придают салату приятный, освежающий вкус, поэтому можно смело добавлять их в салаты, не боясь испортить вкус последних.

Груши приготовляют так же, как и яблоки. Чтобы груши не потеряли своей красивой, кремовой окраски, их хранят в растворе лимонной кислоты.

В изысканных салатах рекомендуется употреблять сливы как можно большей величины. Их моют, вынимают косточки и разрезают на бруски или пополам. Сушеные сливы используют как составную часть салатов.

Реже в салатах применяются изюм, абрикосы. Сушеные фрукты моют, заливают водой, дают им набухнуть, вынимают косточки и нарезают соломкой или брусками.

Для приготовления салата можно использовать маринованные фрукты и ягоды, а также фруктовые и ягодные компоты. Из компота (вишневого, сливового, яблочного, виноградного, из крыжовника) сливают сахарный сироп, а затем фрукты или ягоды заливают разбавленным столовым уксусом. Через несколько часов их можно использовать как маринованные.

Апельсины и мандарины для салатов очищают от корки, затем разрезают на ломтики или разделяют на дольки, одновременно вынимая семена.

В салаты идет молодой, хрупкий ревень. Его нужно хорошо вымыть, кожурку можно не снимать, нарезать на кружочки, брусочки или кубики.

Ягоды, как правило, в салат кладут целыми, кроме клюквы и рябины, которые нужно раздавить, потому что у них твердая кожица.

Из лимона с помощью стеклянной или пластмассовой соковыжималки выжимают сок. Лимоны несколько дней можно сохранять свежими, держа их в периодически.сменяемой некипяченой холодной воде в холодильнике. Перед употреблением лимоны надо поместить в кипяток, усилив таким образом их аромат.

У вишен косточки вынимают с помощью специального приспособления, почти не повреждая ягоды.

Свежему мясу надо дать дойти: весной -- 2-3 дня, зимой -- 6-10 дней. Для этого свежее мясо, завернутое в марлю, смоченную в воде с уксусом или маринаде, помещают в прохладное место.

Мясо будет сочнее, если его обжарить в духовке до появления коричневой корочки, затем положить в котел, залить горячим бульоном или водой, добавить специи, ароматическую зелень, сметану и тушить, пока оно не будет готово. Самый хороший размер мяса для жаркого -- кусок весом в 2 кг.

Оставшееся от обеда вареное или жареное мясо можно использовать в салате молотым, разрезанным на ломтики, бруски или кусочки. Такое мясо чаще всего используется для приготовления смешанных салатов.

Мясо птицы используется в салатах в вареном, тушеном и жареном виде. Мясо отделяют от костей, разрезают на большие или маленькие куски.

Сельдь вымачивают в воде, молоке или крепкой чайной заварке. Филе сельди, вымоченное в молоке, приобретает более нежный вкус. Филе сельди отделяют следующим образом: прежде всего, отрезают голову, хвост и небольшую часть вдоль живота. Вынимают внутренности, сельдь промывают в воде. Очищают от кожи по направлению от головы к хвосту. Филе отделяется ножом точно вдоль хребта от головы к хвосту. Точно так же отделяется вторая часть филе. Таким же образом подготавливают и другую рыбу.

Для приготовления салатов чаще всего употребляется малосоленая рыба, отваренная в воде со специями и ароматической зеленью. Так же для приготовления салатов употребляются рыбные консервы. Рыбные салаты приобретают острый вкус, если к ним добавляют соусы, приготовленные из растительного масла с горчицей, уксусом, томатным соусом и др.

Для приготовления салатов широко используются крутые яйца. Перед употреблением их моют. Холодные яйца (вынутые из холодильника) перед варкой следует 1--2 часа подержать в теплом помещении или в теплой воде (18°С). Если положить холодные яйца в кипяток, то скорлупа может треснуть, часть содержимого яйца вытечь в воду. Яйца кладут вариться в кипящую воду. На 10 яиц берут 2--3 л воды, 2 чайные ложки соли, чтобы не трескалась скорлупа. Важно, чтобы вода, после того как туда были положены яйца, быстро закипела (через 1--2 минуты), тогда можно определить время варки яиц.

Яйца всмятку получают после варки сырых яиц в течение 4--5 минут. Белок тогда полностью затвердевает, а желток -- частично.

При варке сырых яиц в течение 8--10 минут получают крутые яйца (белок и желток твердые). Маленькие яйца варят 8 минут, большие -- 10. После варки яйца кладут в холодную воду, чтобы их легче было очистить от скорлупы. Если яйца переварить, то вокруг желтка появится некрасивая синеватая полоса.

Крутые яйца чаще всего используются для украшения салатов, для придания им разнообразия.

2.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА САЛАТОВ.

Органолептическая оценка продукции (бракераж) - это определение ее качества но внешнему виду, цвету, [консистенции](https://studopedia.ru/3_181439_konsistentsiya-i-vyazkost-otnosyatsya-k-teksture-i-predstavlyayut-soboy-dva-iz-mnozhestva-vozmozhnih-ee-otlichitelnih-priznakov.html), запаху и вкусу при помощи органов чувств.

Органолептическая оценка позволяет быстро и просто оценить качество сырья, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что, в свою очередь, дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

*Внешний вид* - комплексный показатель, характеризующий общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает в себя ряд так единичных показателей, как форма, состояние поверхности, качество оформления. Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели прозрачность (чай, желе), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (мучные кондитерские и булочные изделия) и др.

*Цвет (окраска)* - показатель внешнего вида, характеризуют впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

**При характеристике цвета:**

- определяют основной цвет продукта, его интенсивность и оттенки;

- устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду (изделию);

- проводят оценку блюда (изделия; на поверхности светло-серого цвета избежание явления светового контраста;

- учитывают, что чистота цвета, особенно белого, для ряда пищей продуктов является показателем загрязненности посторонними примесями и окрашенными частицами самого продукта.

В кулинарной практике внешний вид имеет решающее физиологическое и психологическое значение. При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой. Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление несвойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.

Одним из определяющих показателей качества продукции является консистенция.

*Консистенция* - показатель качества, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта.

При оценке консистенции определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность, эластичность и др.).

**Консистенцию определяют:**

- прикосновением к блюду, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливали прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы);

- по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);

- по зрительным отпущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густоты сметаны при размешивании ложкой).

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

В полости рта возникают такие ощущения, как сочность, рассыпчатость, крошливость, однородность, волокнистость, терпкость и др.

**Сочность - ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, которое может выражаться:**

- количественно (продукт очень сочный, малосочный, сухой);

- рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (рассыпчатость изделий из песочного теста);

- однородность - впечатление, возникающее под влиянием частиц продукта при распределении на поверхности языка и в ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающим сопротивление при разжёвывании (грубоволокнистое мясо);

- терпкость - ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое появлением сухости во рту.

Консистенция различных групп блюд и изделий обычно характеризуется несколькими словесными определениями. Например, консистенция мяса - мягкая, сочная; картофельного пюре - однородная, пышная, ; песочного пирожного - рассыпчатая, крошливая и т.д.

*Запах* - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния, Запах является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продукта, и их химической природы.

В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают такие понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат - естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям) и букет - запах, формирующийся в процессе технологической обработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

Запах определяют при затаенном дыхании: производят глубокий кроткий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и делают выдох.

**При его определении:**

- устанавливают типичный (свойственный изделию) запах, а также наличие посторонних запахов:

- для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ (например, увеличивают поверхность блюда (изделия);

У блюд (изделий) с плотной консистенцией (из мяса, рыбы) применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу, подогретый нож вводят в толщу изделия или в центр блюда, а после извлечения быстро определяют запах.

Следует учитывать, что первое впечатление от запаха наиболее яркое и полное, а при длительном воздействии импульсов организм перестает воспринимать запах.

Не свойственные данному продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Иногда, чтобы решить вопрос о пригодности изделия для питания, достаточно определить его залах.

В*кус*- важнейший показатель, оказывающий решающее влияние оценку качества продукции.

Вкус обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизи оболочки языка.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне.

Оценка вкуса блюла (изделия) должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений.

**К основным вкусовым ощущениям относятся:**

- горький, сладкий, кислый, соленый;

- если они сложные, но легко квалифицируемые - кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д.

Сочетание различных продуктов при изготовлении блюд позволяет получить очень богатые «букеты» и оттенки вкуса, определяемого качественно и количественно (интенсивность вкуса).

**При определении вкуса:**

- следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробуют блюда (изделия), имеющие нежные слабовыраженные вкус и запах (например, крупяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым;

- сладкие блюда оценивают последними;

- пробу следует хорошо разжевывать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;

- не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5г);

- для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

Нельзя брать в рот большое количество холодного блюда, чтобы не переохладить поверхность языка и ротовую полость, что может резко снизить чувствительность вкусовых рецепторов.

На органы вкуса заметно влияет температура воздуха в помещении: при температуре выше 36°С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкуса, при температуре ниже 15°С затрудняется выявление соленого. Чувствительность вкусовых рецепторов резко снижается при охлаждении поверхности языка до 0°С или при нагревании до 45°С. Оптимальной для дегустации считают температуру воздуха 20°С, температура блюд должна такой, при которой их отпускают.

Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются, как пришло, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Однако, пробуя то или иное блюдо, можно испытывать не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих в совокупности представление о продукте. Поэтому показатель, определяемый как вкус, является совокупностью собственно вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при [дегустации](https://studopedia.ru/11_240950_degustatsiya.html). Вследствие тесной взаимосвязи два самостоятельных показателя - «вкус» и «запах» - иногда могут быть охарактеризованы одновременно.

При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеют специфические свойства и соответствующие им показатели. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты, если она проведена методически правильно с соблюдением ряда правил, изложенных в методических указаниях.

Органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления показателей с их описанием в действующей Нормативной и технологической документации (требования к качеству в технологических и технико-технологических картах, стандартах предприятий, а также ГОСТах на аналогичную продукцию).

Очередность анализа оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т.д.), затем обонянием и осязанием и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, вкусность), и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашенных продуктов, прогорклость жиров и др. Пробы следует представлять для оценки в соответствии с постепенно возрастающей интенсивностью импульсов.

При органолептической оценке различных групп блюд и кулинарных изделий опробование необходимо производить при той же температуре, при которой их реализуют и употребляют.

Органолептическую оценку блюд на раздаче начинают с оценки прибыльности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

При бракераже *заправочных супов* (щи, борщи, рассольники, солянки) содержимое котла (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отлипают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробуют ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, так как она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.), Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части консистенцию продуктов, форму их нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо с добавлением сметаны, если она положена в рецептуре.

Основными показателями качества *прозрачных супов* являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов), и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам опробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще вместе с ним, обращая внимание, не портят ля они вид блюда, не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

При оценке качества *супов-пюре* пробу супа наливают в тарелку струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и опробуют суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

При органолептической оценке *холодных супов* оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого опробуют суп без сметаны, а затем со сметаной. Если на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т.д.), то проверяют также их качество.

При оценке *соусных блюд* прежде всего устанавливают кулинарную обособленность подбора соусов к блюдам. Вначале, определяют консистенцию соусов, переливая их тонкой струйкой и пробуя на вкус, затем цвет, запад консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

Блюда с плотной консистенцией (горячие закуски, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на куски.

При проверке качества *блюд из отварных и жареных* овощей прежде оценивают правильность обработки сырья, а затем определяют консистенцию, запах, вкус. При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей опробуют овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: разваренность и слипаемость.

**При оценке блюд из рыбы проверяют:**

- правильность ее разделки подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка);

- кулинарная готовность; запах и вкус изделия, соответствие гарнира и соуса данному блюду.

У *мясных блюд* вначале оценивают внешний вид в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют кулинарную готовность изделия по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в том числе соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Для *мясных соусных блюд* отдельно опробуют все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке *закусок*применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой продукции. Особое внимание обращают на внешний вид тщательность оформления, правильность нарезки основных продуктов и консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

При бракераже *сладких блюд* учитывают их групповые особенности (например, у желированных блюд вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе)), оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на консистенцию. Затем определяют цвет, запах и вкус.

При оценке *горячих сладких блюд* (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; консистенцию на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

При оценке *мучных блюд и мучных кулинарных изделий* используют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков, форму изделия), затем обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав). И, наконец, определяют запах и вкус.

Характеризуя внешний вид *мучных кондитерских и булочных изделий* обращают внимание но состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделия. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность. отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отдельных полуфабрикатов по признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури; их пышность, однородность, пластичность. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

Качество *заказных и фирменных блюд* определяют в процессе их приготовления и отпуска, главным образом, путём внешнего осмотра, и только в случае необходимости дегустируют.

Для количественной характеристики качества продукции применяют систему балльной оценки, которая позволяет заменить многообразие в описании ощущений цифровыми индексами (баллами).

Каждый показатель качества блюд и кулинарных изделий (внешний вид, цвет, консистенция, вкус) оценивается по пятибалльной системе: «5» - отличное качество, «4» - хорошее, «3» - удовлетворительное; «2» - неудовлетворительное; «1» - очень плохое.

При органолептической оценке сравнение фактически установленных показателей качества анализируемых блюд и изделий с эталонными проводят по унифицированным характеристикам органолептических показателей качества групп блюд массового спроса по пятибалльной системе.

Снижение балльной оценке показателей качества блюд (изделий) ; обнаруженные дефекты проводится в соответствии с таблицами, приведенным в приложении А, в которых различные дефекты сгруппированы по основным показателям качества с учетом групповых особенностей блюд и изделий. Сумме баллов 25-22 соответствует оценка «отлично», 21-18 баллов - оценка «хорошо», 17-15 баллов - «удовлетворительно».

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитываете как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации.

Баллом «4» оценивают, блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира; неравномерную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форм овощи, слегка недосоленное блюдо (изделие небрежно оформлено и т.д.).

Баллом «3» оценивают блюда (изделия) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К таким недостаткам относят: несоблюдение соотношений отдельных компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильную нарезку овощей, слабый или чрезмерный запах специй, неоднородность соусов, жесткую консистенцию мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оценивают 3 баллами каждый, то независимо от величины других показателей блюдо (изделие) оценивается не выше чем 3 балла.

Баллом «2» оценивают продукцию со значительными дефектами: несвойственным вкусом и запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию.

Неудовлетворительную оценку (1 балл) получают блюда посторонними, несвойственными им привкусом (сырой крупы непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно переваренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи и несвойственной им консистенцией, с явными признаками порчи, а также неполновесные штучные изделия. Такая продукция реализации не подлежит. Ее переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.

Бракуются и не допускаются к реализации блюда и в том случае, если при органолептической оценке хотя бы один показатель их качества был оценен на 2 балла. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают.

С суммы баллов снимают: за более низкую (по сравнению с рекомендуемой) температуру отпуска горячих блюд - 1 балл на каждые 10°С, за более высокую температуру холодных блюд- 1 балл на каждые 5°С.

Органолептическую оценку начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций супов, горячих и сладких блюд, напитков.

Штучные изделия взвешивают по 10 шт. одновременно и определяют среднюю массу одной штуки, затем взвешивают поштучно не менее 10 изделий. Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда. Основные изделия, входящие в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах ±3%, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Также устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают супы.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0... 100°С.

Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оценивают в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция, и наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции - однородность, сочность и др.).

Супы, соусы для органолептической оценки осторожно и тщательно перемешивают, наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид; затем отбирают пробу в тарелку одной ложкой, а с помощью другой дегустируют. Блюда с плотной консистенцией (горячие, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на куски, которые перекладывают в тарелки.

Характеризуя внешний вид, обращая внимание на такие признаки, как форма и ее сохранность в готовом блюде, состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), тщательность оформления блюда и др.

При определении запаха отмечают его характер и интенсивность. Поскольку при длительном воздействии организм перестает воспринимать запах, то следует принимать во внимание лишь первое свежее впечатление (ощущение). Очень важно заметить появление посторонних запахов, не свойственных изделию, что свидетельствует о наличии дефектов.

Определяя вкус пищи, мы должны помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями не реагируют. Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус (например, крупяные супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо. Сладкие блюда дегустируют последними.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и определенным образом группируются на поверхности языка. Кончик языка более всего чувствителен к сладкому, основание его - к горькому, края в задней части языка сильнее ощущают кислый вкус, а передней - соленый. Чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.

Разнообразные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости разной скоростью: быстрее всего ощущается соленый вкус и почти столь же быстро сладкий, несколько медленнее кислый и медленнее всего горький. Поэтому, чтобы обнаружить горечь, пищу следует пережевывать медленно, и находиться во рту она должна дольше, чем при определении сладкого соленого вкуса.

Так же, как при определении запаха, пробуя блюдо, следует доверяться первому впечатлению. Оно, как правило, наиболее полное и яркое. Не рекомендуется одно и тоже пробовать несколько раз.

После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом. Этим самым снимают так называемую вкусовую инерцию, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта и может извратить вкус блюда, дегустируемого позже.