

Методика органолептической оценки пиши.

Органолептическую оценку начинают с **внешнего осмотра** образцов пиши. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пиши, ее цвет.

Затем определяется запах пиши.

Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затанном дыхании. Для обозначения запаха пользуются терминами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селеночный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется **консистенция продуктов**. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пиши определяют ее жесткость, сочность, нежность. Связательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипчивости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пиши, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее

температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые **правила предосторожности**: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. **Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.**

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утраченных форм и сильно разваренных овощей и других продуктов). Легкообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с репентурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба

дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке переобработанных супов пробу сливают тонкой стружкой из ложки в тарелку, отменяя густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частей. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отменяют, обладая ли бульо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежестрготовленному бульону кислотности, несололенности, пересола. У прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое бульо заваривается сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться бульо с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых бульо.

В бульолах, отпущаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соевых бульо (тушиш, рату) дается общая.

При внешнем осмотре бульо обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления бульо. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем является консистенция бульо, дающая представление о степени готовности бульо и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, макушася консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха бульо обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает

посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный легкий заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мялкой, сочной, не крошашейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мяким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупных, мучных или овощных гарниров проверяют также их

консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке каши ее сравнивают с затанированной по меню раскладке, что позволяет выявить недоложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию бled, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует понтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При позрении на несоответствие рецептуре - бledо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соев определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку. Если в состав соев входят паспированные коренья, лук, их отделиют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соев. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Бledо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.