

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из птицы и дичи

Цель: формирование практических умений, необходимых в последующей профессиональной и учебной деятельности.

Задачи: обобщить, систематизировать, углубить, закрепить полученные теоретические знания

-формировать умения применять полученные знания на практике;

– выработать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Лекция

Органолептическая оценка продукции (бракераж) - это определение ее качества по внешнему виду, цвету, консистенции, 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 пищевых 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, надавливанием, 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 сыря.

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 разжевывании (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 сырю и кулинарным изделиям различают такие понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат - естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырю (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 запах.

Вкус - 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 блюда (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°C снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкуса, при температуре ниже 15°C затрудняется выявление соленого. Чувствительность вкусовых рецепторов резко снижается при охлаждении поверхности языка до 0°C или при нагревании до 45°C. Оптимальной для дегустации считают температуру воздуха 20°C, 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](#). 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 правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

Порционные куски отварной птицы должны состоять из двух частей (филе и окорочка). Цвет — от серо-белого до светло-кремового. Внешний вид — аккуратно нарубленные куски уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция — сочная, мягкая, нежная. Запах — птицы или кролика в вареном виде. Вкус — в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек — белый, окорочков — серый или светло-коричневый, гуся и утки — светло- или темно-коричневый. Консистенция — мягкая и сочная. Кожа — чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные должны быть золотистого цвета. Консистенция — мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

На поверхности котлет рубленых из кур — светло-золотистая корочка. Цвет на разрезе — от светло-серого до кремово-серого. Консистенция — пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки хранят горячими не более часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи готовят по заказу, так как при хранении ухудшается их качество. Блюда из котлетной массы можно хранить в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда — не более 2 ч..

Задание для самостоятельной работы:

1. Напишите краткий конспект.

2. Устно ответьте на вопросы:

-дайте понятие органолептической оценке продукции;

-что значит комплексный показатель?

-дайте органолептическую характеристику блюду из отварной птицы.