28.03.20 г. Выполнить лабораторную работу, составить отчет в тетради, приготовить и оформить блюдо, предоставить отчет в электронном виде.

**Тема: Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.**

**Цель работы:** изучить методику проведения органолептической оценки качества готовых блюд из птицы.

**Материально-техническое оснащение:** тетрадь, ручка, калькулятор, столовые приборы.

**Методические указания к работе**:

1. Изучить теоретические сведения

2. Провести оценку качества готовых блюд из птицы: «Котлета по-киевски» и «Птица по-столичному».

3. Подготовьте отчёт

4.Сделайте вывод

**Теоретические сведения**

У блюд из птицы вначале оценивают внешний вид в целом: 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 полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

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

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 крупной дичи приготовляют по заказу, так как при хранении ухудшается их качество. Блюдо из котлетной массы можно хранить в горячем виде не более 30 минут, тушеные блюда - не более двух часов.

**3. Технологическая документация на продукцию общественного**

**Ход работы:**

**1. Оценка показателей качества.**

Последовательность оценки:

* внешний вид,
* вкус,
* запах,
* консистенция.

И свойства, оцениваемые в полости рта: вкус, сочность, крошливость, однородность. Органолептический анализ качества пищи проводится с использованием бальных оценок и шкал. Шкала включает органолептические показатели качества, положительную характеристику блюд и возможные его дефекты. В основу шкалы положена пятибалльная система; каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценкам «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2) и «очень плохо»; «неудовлетворительно» (1).

Блюда (изделия) охарактеризованы в шкалах индивидуально – в каждой шкале дана характеристика по единичным показателям на 5 баллов и описаны дефекты, снижающие оценку до 4 -1 баллов. Согласно шкале 5 баллам отвечает блюдо, приготовленное полностью в соответствии с требованиями рецептуры и технологии производства, и по органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества. Оценка в 4 балла допускает незначительные дефекты: внешнего вида (изменения формы нарезки), вкуса (слегка недосолено) и т. д. Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии приготовления блюда, но допускающие его реализацию без доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительный недовес порции, недосол, частичное и слабое подгорание, нарушение в оформлении, неглубокие трещины и т. п.).Оценка в 2 балла указывает на значительные дефекты блюда, о не исключает возможность его переработки. Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда, не допускающего реализацию: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, неполновесность штучных изделий и т. д. Характеристика изделий включает 5, 4, и 3 балла, составляющие «стандартный диапазон», и 2, 1 - «нестандартный диапазон». Внутри «стандартного диапазона» в 4 балла оценивают изделие на «хорошо» с характеристикой единичного показателя, строго соответствующей стандарту, в 5 баллов – с «отличной», характеристикой, превышающей требования стандарта, а в 3 балла – с «удовлетворительной» характеристикой, несколько ниже требований стандарта, однако не дающей основания отнесения изделия к нестандартному, внутри «нестандартного диапазона» выбор той или иной оценки для показателя, т.е. 1 или 2 баллов зависит от характера дефектов.

Порядок расположения показателей в шкалах на кулинарные и кондитерские изделия, блюда отвечает естественной последовательности органолептического восприятия.

**2. Оформление результатов и подведение итогов органолептического контроля.**

Результаты органолептического анализа блюд (изделий) регистрируют в журнале по схеме, указанной в таблице 2. Журналы, пронумерованные, прошнурованные и скрепленные печатью должны находиться в лаборатории.

Таблица 28.1 - Результаты органолептического анализа блюд (изделий)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда (изделия) | Количество баллов по показателям | | | | | Сумма баллов | | Средняя оценка блюда (изделия) |
| цвет | внешний вид | консистенция | запах | вкус | По показате-лям | После снижения за дефекты |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Число баллов следует записывать в журнал по каждому показателю, после чего суммировать баллы по отдельным показателям. Далее руководствуясь таблицей 2, по сумме баллов продукцию оценивают на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Таблица 2 - Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Суммы баллов | | Средняя оценка |
| при пяти показателях | при шести показателях |
| 25-22 | 30-27 | Отлично |
| Ниже 22 до 18 | Ниже 27 до 22 | Хорошо |
| Ниже 18 до 15 | Ниже 22 до 18 | Удовлетворительно |

Если продукция кулинарного или кондитерского производства хотя бы по одному из показателей оценена в 2 или 1 балл, то в целом ее следует в 0 баллов, т.е. на «неудовлетворительно». Без подсчета баллов снять с реализации, составить акт и дать заключение о возможности переработки кулинарной продукции, доработки или переработки кондитерских изделий.

Если два ведущих показателя (вкус и запах) оценены в 3 балла, то независимо от оценок по другим показателям блюдо (изделие) следует оценить не выше чем на «удовлетворительно». При оценке качества блюд необходимо учитывать следующее. За снижение температуры на каждые 10 °С для горячих блюд или повышение ее на каждые 5 °С для холодных с суммы баллов нужно снимать по одному баллу. За неаккуратность оформления блюда, подачу его в несоответствующей (по форме и размеру посуде) с суммы баллов также снимается от 1 до 2 баллов в зависимости от важности дефектов. Подача в грязной посуде оценивается на «неудовлетворительно», а блюдо снимается с реализации.

СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА БЛЮД

И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

┌─────────────────┬──────────────────────────────────────────┬────────────┐

│ Наименование │ Недостатки и дефекты │ Снижение │

│органолептических│ │ оценки в │

│ характеристик │ │ баллах для │

│ │ │ продукции │

│ │ │ массового │

│ │ │изготовления│

├─────────────────┼──────────────────────────────────────────┼────────────┤

│ВНЕШНИЙ ВИД │ │ │

│Оформление │Небрежное оформление блюда, наличие соуса │1,0 │

│ │и заправки на краях посуды (если это не │ │

│ │предусмотрено подачей) │ │

│ │Отсутствие некоторых отделочных │1,0 │

│ │полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой│ │

│ │Несоблюдение соотношения основных │3,0 │

│ │компонентов в блюде, предусмотренных │ │

│ │рецептурой, несоответствие набора │ │

│ │компонентов блюд рецептуре │ │

│Форма │Неоднородность формы нарезки компонентов в│0,5 │

│ │блюдах (салатах, винегретах, супах, │ │

│ │овощных рагу и др.) │ │

│ │Несоответствие формы (для формованных │0,5 │

│ │изделий) без изменения массы │ │

│ │Несоответствие формы (для формованных │3,0 │

│ │изделий), приведшее к изменению массы │ │

│ │Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, │3,0 │

│ │кисели, взбитые сливки, суфле), заливные │ │

│ │блюда не держат форму │ │

│Состояние │Нарушение целостности изделий, запеченных │2,0 │

│поверхности │в форме │ │

│ │Слабое подсыхание поверхности основного │1,0 │

│ │продукта или изделия │ │

│ │Слабое подсыхание (заветривание) │1,0 │

│ │отделочных полуфабрикатов │ │

│ │Отсутствие блеска от масла на поверхности │1,0 │

│ │салатов, винегретов, молочных супов, каш │ │

│ │Наличие пленки на поверхности: │ │

│ │киселей, супов-пюре │0,5 │

│ │соусов, заправок │1,0 │

│ │чая-заварки │2,0 │

│ │Наличие трещин на поверхности изделий, │1,0 │

│ │запеченных в форме │ │

│ │Незначительное нарушение целостности │0,5 │

│ │оболочки мучных изделий, не приведшее к │ │

│ │вытеканию фарша │ │

│ │Нарушение целостности оболочки мучных │3,0 │

│ │изделий с обнажением и вытеканием фарша │ │

│ │Незначительное отслоение корочки у жареных│1,0 │

│ │панированных изделий, запеканок │ │

│ │Отделение корочки у жареных панированных │2,0 │

│ │изделий, запеканок │ │

│Однородность │Наличие осадка в плодово-ягодных │1,0 │

│ │прохладительных напитках более 1/5 объема │ │

│ │Наличие взвешенных частичек, мутность │2,0 │

│ │желе, бульонов │ │

│ │Отслоение жидкости в салатах из свежих │1,5 │

│ │овощей │ │

│ │Отслоение жидкости в салатах из соленых, │1,5 │

│ │квашеных овощей, икре овощной более чем │ │

│ │1/3 объема │ │

│ │Значительное отслоение жидкости в салатах │3,0 │

│ │из свежих, соленых и квашеных овощей │ │

│ │Вспенивание киселей, напитков, простокваш,│3,0 │

│ │ряженки, кефира и др. кисломолочных │ │

│ │напитков │ │

│ │Наличие непромеса у изделий из котлетной │2,0 │

│ │массы, запеканок, пудингов │ │

│ │Изделия слабо прожарены, имеются следы │3,0 │

│ │закала в изделиях из теста │ │

│ │Наличие более 5% крошек основного │0,5 │

│ │продукта в блюдах из натуральных рыбных и │ │

│ │мясных гастрономических продуктов │ │

│ │Наличие костей в мясных и рыбных студнях │3,0 │

│ │Наличие единичных комочков заварившихся │2,0 │

│ │муки, крахмала, манной крупы в соусах, │ │

│ │кашах, супах-пюре, киселях, блинах │ │

│ │Наличие комочков заварившихся муки, │3,0 │

│ │крахмала, манной крупы в соусах, кашах, │ │

│ │супах-пюре, киселях, блинах │ │

│ │Наличие единичных слипшихся комочков в │1,0 │

│ │блюдах и гарнирах из круп и макаронных │ │

│ │изделий │ │

│ │Наличие слипшихся комочков в блюдах и │2,0 │

│ │гарнирах из круп и макаронных изделий │ │

│ │Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах│3,0 │

│ │из круп, макаронных изделиях │ │

│ │Наличие посторонних включений в блюдах, │3,0 │

│ │изделиях │ │

│Вид на разрезе │Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) │3,0 │

│(разломе) │плотного слоя невзбитого желе │ │

│Цвет (в том числе│Незначительно отличающийся от типичного │0,5 │

│на разрезе) │

├─────────────────┼──────────────────────────────────────────┼────────────┤

│ТЕКСТУРА │Мягкая в салатах из свежих, соленых и │2,0 │

│(консистенция) │квашеных овощей │ │

│ │Очень жесткая в салатах из редьки, редиса │2,0 │

│ │Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров│2,0 │

│ │из круп и макаронных изделий, запеканок, │ │

│ │пудингов, суфле │ │

│ │Очень жидкая, нарушено соотношение плотной│3,0 │

│ │и жидкой частей (в соусах, супах, │ │

│ │компотах) │ │

│ │Крошливая в жареных и запеченных рубленых │2,0 │

│ │изделиях (мясных, рыбных), изделиях из │ │

│ │творога │ │

│ │Сухая, жесткая в порционных изделиях из │2,0 │

│ │мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика,│ │

│ │рыбы │ │

│ │Крошливая или мазеобразная в мясном и │2,0 │

│ │рыбном фарше; плотная - в творожном и │ │

│ │овощном; жидкая - в плодовом │ │

├─────────────────┼──────────────────────────────────────────┼────────────┤

│ЗАПАХ │Слабовыраженный, недостаточно типичный, с │1,5 │

│ │заметным преобладанием одного компонента │ │

│ │Нетипичный, посторонний │3,0 │

├─────────────────┼──────────────────────────────────────────┼────────────┤

│ВКУС │Слабовыраженный, не ощущается вкус специй │1,0 │

│ │Слегка пересоленный │2,0 │

│ │Нетипичный, посторонний, чрезвычайно │3,0 │

│ │острый, соленый, кислый, посторонний │ │

└─────────────────┴──────────────────────────────────────────┴────────────┘