



ΠΩΣ ΘΑ ΓΙΝΕΙ Η ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΑΣ

Δημοσιεύθηκε τον Δεκέμβριο του 2021

Αυτό το έγγραφο έχει σκοπό να σας βοηθήσει να κατανοήσετε πώς θα προετοιμαστεί και θα σερβιριστεί το προϊόν σας στους κριτές του διαγωνισμού Great Taste. Υπενθυμίζουμε ότι όλα τα προϊόντα αξιολογούνται με τυφλή δοκιμή.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

ΜΠΥΡΕΣ, ΜΗΛΙΤΕΣ, ΑΧΛΑΔΙΤΕΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΜΕΛΑ

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΚΑΙ ΛΙΚΕΡ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΠΟΤΑ
ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ (ΖΕΣΤΑ/ΚΡΥΑ) ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΖΕΣΤΑ ΠΟΤΑ

ΕΣΠΡΕΣΟ

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ

Κανονική προετοιμασία / Οδηγίες μαγειρέματος

Δοκιμάζονται σε ειδικές ημέρες αξιολόγησης όπου συμμετέχουν ειδήμονες της μπίρας και του μηλίτη. Τα προϊόντα ψύχονται στους 12ο C, εκτός αν δοθούν διαφορετικές οδηγίες, και αφαιρούνται από το ψυγείο πριν την αξιολόγηση.

Δοκιμάζονται σε ειδικές ημέρες αξιολόγησης όπου συμμετέχουν ειδήμονες των οινοπνευματωδών ποτών. Οι κριτές έχουν στη διάθεσή τους πάγο, ανθρακούχο νερό, απλό νερό, και μια γκάμα βασικών συστατικών για ανάμειξη.

Διατηρούνται στο ψυγείο και σερβίρονται κρύα κατά την αξιολόγηση.

Τηρούνται οι οδηγίες στη συσκευασία. Για την προετοιμασία τους χρησιμοποιείται φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιούνται ηλεκτρικοί βραστήρες με έλεγχο θερμοκρασίας που επιτρέπουν την επιλογή μειωμένης θερμοκρασίας «βρασμού», εφόσον χρειάζεται, καθώς και χρονομετρα που χρησιμοποιούνται για την τήρηση των καθορισμένων χρόνων εκχύλισης.

Ο καφές κρίνεται σε ειδικές εγκαταστάσεις αξιολόγησης όπου χρησιμοποιείται συγκεκριμένο άλεσμα / βάρος / εξαγωγή, εκτός αν καθοριστεί κάτι διαφορετικό. Οι κόκκοι αλέθονται σε επαγγελματικό μύλο. Ο εσπρέσο ετοιμάζεται σε μια μηχανή εσπρέσο ανταλλαγής θερμότητας (HX) Wega με κεφαλές E61. Η πίεση του βραστήρα ορίζεται στα 1,1 bar. Η πίεση της αντλίας είναι 9 bar. Αν δοθεί συγκεκριμένη συνταγή, τότε θα χρησιμοποιηθεί εκείνη. Αν δεν δοθεί συγκεκριμένη συνταγή, τότε θα χρησιμοποιηθεί μια στάνταρ συνταγή 16gr, 40ml, 25 δευτερολέπτων.

Ετοιμάζονται όλοι με τη χρήση καφετιέρας clever dripper με σταθερή αναλογία βάρους προς νερού και άλεσης, εκτός αν δοθούν διαφορετικές οδηγίες. Η στάνταρ αναλογία είναι 60g ανά 1000ml. Όταν παρέχονται κόκκοι, ο καφές αλέθεται φρέσκος, με μύλο Mahlkonig (EK43).

ΜΠΙΣΚΟΤΑ, ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΚΑΙ ΣΝΑΚ (ΓΛΥΚΑ)

ΨΩΜΙ

ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ, ΜΑΦΙΝ, CRUMPET, Κ.ΛΠ. ΚΑΙ ΕΤΟΙΜΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ

ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΓΛΥΚΑ

ΓΛΥΚΕΣ ΣΩΣ

ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ, ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ

Ανοίγονται λίγο πριν την αξιολόγηση και τοποθετούνται σε ένα δοχείο που κλείνει με καπάκι, για να διατηρηθούν όσο πιο φρέσκα γίνεται για τους κριτές.

Παραδίδεται φρέσκο, το πρωί της αξιολόγησης και αξιολογείται πάντα πρώτο κατά την απογευματινή συνεδρία. Το ψωμί θα σερβίρεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, όχι ζεσταμένο. Το ψωμί που δηλώνεται κατεψυγμένο και αποψύχεται στον φούρνο θα αφεθεί πρώτα να κρυώσει και θα σερβιριστεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Καρβέλι για τοστ, ψωμί τύπου πίτα, μπέικελ ή παρόμοια προϊόντα (τα οποία θα τρώγονταν ζεστά ή ψημένα από τον καταναλωτή), θα ψήνονται ή θα ζεσταίνονται πλήρως. Αυτά τα προϊόντα θα σερβίρονται στους κριτές σε δύο εκδοχές: μία σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και μία ζεστή/ψημένη.

Θα λάβουμε μια απόφαση για αυτά τα προϊόντα με βάση το πώς θα τα ετοιμάζει ο καταναλωτής στο σπίτι του. Για παράδειγμα, τα crumpet θα σερβίρονται ψημένα, οι κρεατόπιτες θα σερβίρονται ζεστές και κρύες, τα αρτοποιήματα θα σερβίρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ετοιμάζονται με βάση τις οδηγίες στο δέμα. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, θα ακολουθήσουμε τις οδηγίες που παρέχονται στο σημείο δήλωσης συμμετοχής, ενώ οι σεφ μπορούν να βασιστούν στη δική τους κρίση, όταν χρειαστεί.

Αποθηκεύονται στους 18οC και εκτίθενται στη θερμοκρασία περιβάλλοντος λίγο πριν τη δοκιμή.

Αποθηκεύονται στους 18οC και εκτίθενται στη θερμοκρασία περιβάλλοντος λίγο πριν τη δοκιμή.

Αποθηκεύονται σε ψύξη και εκτίθενται στη θερμοκρασία περιβάλλοντος λίγο πριν τη δοκιμή.

Αποθηκεύονται παγωμένα και βγαίνουν εκτίθενται στη θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν από την κρίση, για να μπορούν να φτάσουν στην κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος.



ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΜΗ	Σερβίρονται από ένα μικρό βάζο και αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εκτός αν μας έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες.
ΜΟΥΣΤΑΡΔΕΣ, ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΖΕΛΕ ΓΙΑ ΦΑΓΗΤΟ	Σερβίρονται απευθείας στους κριτές και αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εκτός αν μας έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες.
ΕΛΙΕΣ, ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΣΑΛΣΑ ΚΑΙ ΝΤΙΠ	Σερβίρονται απευθείας στους κριτές και αποθηκεύονται σε ψύξη, εκτός αν μας έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες.
ΣΩΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	Σερβίρονται απευθείας στους κριτές και αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εκτός αν μας έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες.
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ, ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΚΟΥΣΚΟΥΣ κ.λπ.	Ετοιμάζονται με βάση τις οδηγίες στο δέμα. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες στο δέμα, οι σεφ θα ακολουθήσουν τις οδηγίες μαγειρέματος που έχουν δοθεί στο MyGuild κατά τη δήλωση συμμετοχής.
ΞΥΔΙΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ	Σερβίρονται απευθείας στους κριτές και αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εκτός αν μας έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες.
ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ, ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ, ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Όλα τα νωπά κρέατα και ψάρια μαγειρεύονται σύμφωνα με έναν πίνακα θερμοκρασιών, κάτι που ακολουθείται σε όλες τις τοποθεσίες αξιολόγησης. Οι σεφ θα μαγειρέψουν με την κατάλληλη θερμοκρασία, ακολουθώντας τις οδηγίες στο δέμα ή τις οδηγίες που έχει δώσει ο παραγωγός κατά τη δήλωση συμμετοχής, εφόσον χρειάζεται.
TERRINE ΚΑΙ ΡÂΤÉ	Αποθηκεύονται ψυγμένα, εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες, και βγαίνουν από το ψυγείο λίγο πριν την αξιολόγηση, για να μην δοκιμάσουν οι κριτές δείγματα που είναι πολύ κρύα.
ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ	Αποθηκεύονται ψυγμένα, εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες, και βγαίνουν από το ψυγείο λίγο πριν την αξιολόγηση, για να μην δοκιμάσουν οι κριτές δείγματα που είναι πολύ κρύα.
ΤΥΡΙ	Αποθηκεύονται ψυγμένα, εκτός αν υπάρχουν διαφορετικές οδηγίες, και βγαίνουν από το ψυγείο λίγο πριν την αξιολόγηση, για να μην δοκιμάσουν οι κριτές δείγματα που είναι πολύ κρύα. Τα πιο σκληρά τυριά θα αφεθούν περισσότερο χρόνο στην αίθουσα αξιολόγησης, για να φτάσουν σε θερμοκρασία δωματίου.
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΝΩΠΟ ΤΥΡΙ (FROMAGE FRAIS), ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ, ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ κ.λπ. ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΑ	Αποθηκεύονται ψυγμένα και βγαίνουν από το ψυγείο λίγο πριν την αξιολόγηση, για να μην δοκιμάσουν οι κριτές δείγματα που είναι πολύ κρύα. Ετοιμάζονται με βάση τις οδηγίες στο δέμα. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες στο δέμα, οι σεφ θα ακολουθήσουν τις οδηγίες μαγειρέματος που έχουν δοθεί στο MyGuild κατά τη δήλωση συμμετοχής.
ΦΑΓΗΤΑ ΧΩΡΙΣ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ ΚΑΙ ΒΙΓΚΑΝ	Ετοιμάζονται με βάση τις οδηγίες στο δέμα. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες στο δέμα, οι σεφ θα ακολουθήσουν τις οδηγίες μαγειρέματος που έχουν δοθεί στο MyGuild κατά τη δήλωση συμμετοχής.
ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ	Αν ένα μείγμα μπαχαρικών προορίζεται να χρησιμοποιηθεί με ρύζι, οι σεφ θα ζεστάνουν το μείγμα μπαχαρικών σε λάδι από κουκούτσι σταφυλιού και θα προσθέσουν αυτό το μείγμα σε νερό που βράζει, και στο οποίο θα μαγειρέψουν στη συνέχεια το ρύζι. Αν το μείγμα μπαχαρικών προορίζεται για χρήση με γάλα καρύδας, οι σεφ θα χρησιμοποιήσουν ελαφρύ γάλα καρύδας συσκευασμένο σε τενεκεδάκι. Αν το μείγμα μπαχαρικών προορίζεται για χρήση με ένα εγκεκριμένο μοναδικό επιπρόσθετο συστατικό (κοτόπουλο / μοσχάρι / αρνί κ.λπ.), αυτό θα είναι τυποποιημένης ποιότητας σε όλες τις τοποθεσίες αξιολόγησης από ένα τοπικό σουπερμάρκετ. Θα χρησιμοποιηθεί λάδι από κουκούτσι σταφυλιού για οποιοδήποτε μπαχαρικό χρειάζεται να μαγειρευτεί με λάδι. Αυτά θα σερβίρονται και θα αξιολογούνται ωμά.
ΑΛΕΣΜΕΝΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ (γλυκά και αλμυρά), π.χ. κανέλα, κουρκουμάς	Αυτά θα αλεσθούν και θα αξιολογούνται ταυτόχρονα και αλεσμένα, και ωμά.
ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ (γλυκά και αλμυρά), π.χ. σπόροι μαραθου, γαρίφαλα	Τα φύλλα καφίρ λάιμ θα μαγειρεύονται σε ελαφρύ γάλα καρύδας και θα σερβίρονται συνοδεύοντας το ωμό φύλλο καφίρ λάιμ για να μπορεί να επιθεωρηθεί και αυτό.

Να έχετε υπόψη ότι λόγω της ποικιλίας των προϊόντων που υπάρχουν και του εύρους διαφορετικών τροφίμων και ποτών που συμμετέχουν στο Great Taste, αυτές οι οδηγίες αποτελούν μόνο γενικό υλικό αναφοράς. Οι σεφ μας μπορούν να βασιστούν στη δική τους κρίση, όταν χρειάζεται αυτό για να διασφαλιστεί ότι η διαδικασία είναι συνεπής και δίκαια σε όλες τις τοποθεσίες αξιολόγησης, καθώς και ότι τα προϊόντα θα εμφανίζονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στους κριτές.

