



A FORMA COMO O SEU PRODUTO SERÁ DEGUSTADO

Publicado em dezembro de 2021

Este documento visa ajudá-lo a compreender a forma como o seu produto será preparado e servido aos juízes do Great Taste. Não esqueça: todos os produtos são submetidos a provas cegas.

CATEGORIA

CERVEJAS, CIDRAS, PERADAS E HIDROMÉIS

Preparação normal / Orientações culinárias

Provados em dias de avaliação especializada por especialistas em cerveja e cidra. Os produtos são refrigerados a 12° C, salvo especificação em contrário, e retirados do frigorífico antes da prova.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS E LICORES

Provados em dias de avaliação especializada por especialistas em bebidas espirituosas. São colocados à disposição dos juízes gelo, água mineral com e sem gás, bem como uma seleção de refrigerantes para misturar com as bebidas.

REFRIGERANTES E BEBIDAS FERMENTADAS

Refrigerados e servidos frios no momento da avaliação.

INFUSÕES (QUENTES / FRIAS) e BEBIDAS
QUENTES

São seguidas as instruções da embalagem. Em todas as preparações é utilizada água filtrada. São utilizadas chaleiras com temperatura controlada para permitir uma redução da temperatura de “ebulição”, caso necessário, e são utilizados temporizadores para seguir os tempos específicos de infusão.

EXPRESSO

O café é avaliado numa instalações de avaliação especializada, nas quais é utilizada uma moagem / peso / extração consistente, salvo especificação em contrário. Os grãos são moídos num moedor comercial. O expresso é feito numa máquina expresso Wega hx, utilizando cabeçotes E61. A pressão da caldeira é fixada em 1,1 bar. A pressão da bomba é de 9 bar. Caso seja fornecida uma receita, esta será seguida. Caso não seja fornecida uma receita, é utilizada uma receita padrão de 16 g, 40 ml, 25 segundos.

CAFÉ DE FILTRO

Sempre feito utilizando gotejadores inteligentes com uma relação peso / água e moagem consistente, salvo indicação em contrário. A proporção padrão é de 60 g por 1000 ml. O café é moído na altura, quando os grãos são fornecidos, com um moedor Mahlkonig (EK43).

BOLACHAS, BISCOITOS E SNACKS (DOCES)

Abertos pouco antes da avaliação e colocados num recipiente com tampa para mantê-los tão frescos quanto possível para os juízes.

PÃO

Entregue fresco na manhã da avaliação, este será sempre avaliado em primeiro lugar na sessão da tarde. O pão será servido à temperatura ambiente, não aquecido. O pão que seja inscrito como congelado e descongelado no forno, será arrefecido e servido à temperatura ambiente. Pães para torrar, pães sírios, bagels ou semelhantes (que seriam comidos quentes ou torrados por um consumidor) serão torrados ou aquecidos. Os juízes receberão para sua avaliação ambas as versões do pão participante – à temperatura ambiente e quente / torrado.

SCONES, MUFFINS, CRUMPETS [PEQUENOS
BOLOS MOLES REDONDOS PARECIDOS COM
PÃO E COM BURACOS DE UM LADO] ETC. E
PRODUTOS DE PASTELARIA JÁ ASSADOS

A decisão sobre estes produtos será tomada pela lógica de como o consumidor os prepararia em casa. Por exemplo, serviremos os crumpets torrados; as mince pies [empadas com recheio à base de frutos secos e brandy] serão servidas quentes e frias; os produtos de pastelaria serão servidos à temperatura ambiente.

MISTURAS DE MASSAS PARA ASSAR

Preparadas seguindo as instruções da embalagem. Caso estas não existam, seguiremos as instruções fornecidas no ponto de entrada e os chefes de cozinha poderão usar o seu próprio critério quando necessário.

CHOCOLATE

Armazenado a 18° C e retirado apenas pouco antes da avaliação.

CONFEITARIA

Armazenada a 18° C e retirada apenas pouco antes da avaliação.

MOLHOS DOCES

Armazenados frios e retirados pouco antes da avaliação.

SOBREMESAS CONGELADAS, GELADOS E
SORVETES

Armazenadas congeladas e retiradas antes da avaliação para permitir que atinjam a temperatura própria para servir.



DOCES, CONSERVAS E COMPOTAS	Servidos num pequeno frasco e armazenados à temperatura ambiente, salvo indicação em contrário.
MOSTARDAS, CONDIMENTOS E GELEIAS	Servidos diretamente aos juízes e armazenados à temperatura ambiente, salvo indicação em contrário.
AZEITONAS, ANTIPASTOS, SALSA E MOLHOS DIP	Servidos diretamente aos juízes e armazenados refrigerados, salvo indicação em contrário.
MOLHOS E INGREDIENTES DE DESPENSA	Servidos diretamente aos juízes e armazenados à temperatura ambiente, salvo indicação em contrário.
MASSA, ARROZ E CUSCUZ etc.	Preparado seguindo as instruções do pacote. Caso não constem instruções no pacote, os chefes de cozinha seguirão as instruções dadas em MyGuild que acompanham o produto participante.
VINAGRES E MOLHOS PARA SALADA	Servidos diretamente aos juízes e armazenados à temperatura ambiente, salvo indicação em contrário.

CARNE FRESCA, SALSICHAS, MARISCO E PEIXE	Todas as carnes e peixes frescos são cozinhados seguindo um quadro de temperaturas, o qual é seguido em todos os locais de avaliação. Os chefes cozinharão à temperatura correta, utilizando as instruções da embalagem ou as instruções do produtor proporcionadas no ponto de entrada como orientação, caso seja necessário.
TERRINAS E PÂTÉS	Armazenados refrigerados, salvo indicação em contrário, e retirados do frigorífico pouco antes da avaliação para assegurar que os juízes não estejam a provar amostras geladas.
CARNE CURADA E CHARCUTARIA	Armazenados refrigerados, salvo indicação em contrário, e retirados do frigorífico pouco antes da avaliação para assegurar que os juízes não estejam a provar amostras geladas.
QUEIJO	Armazenado refrigerado, salvo indicação em contrário, e retirado do frigorífico pouco antes da avaliação para assegurar que os juízes não estejam a provar amostras geladas. Os queijos mais duros ficarão mais tempo na sala de avaliação para atingirem a temperatura ambiente.
NATAS, FROMAGE FRAIS [queijo fresco tipo iogurte], CRÈME FRAÎCHE [natas grossas um pouco azedas] e MASCARPONE etc.	Armazenados refrigerados e retirados do frigorífico pouco antes da avaliação para assegurar que os juízes não estejam a provar amostras geladas.
REFEIÇÕES PRONTAS E ALIMENTOS PREPARADOS	Preparados seguindo as instruções da embalagem. Se não estiverem presentes instruções na embalagem, os chefes de cozinha seguirão as instruções dadas em MyGuild que acompanham o produto participante.
LIVRE DE e VEGAN	Preparados seguindo as instruções da embalagem. Se não estiverem presentes instruções na embalagem, os chefes de cozinha seguirão as instruções dadas na MyGuild que acompanham o produto participante.
MISTURAS DE ESPECIARIAS	Se uma mistura de especiarias for destinada a ser utilizada com arroz, os chefes de cozinha aquecerão a mistura de especiarias em óleo de semente de uva, adicionando-a em seguida à água a ferver na qual irão cozer o arroz. Se uma mistura de especiarias for destinada a ser utilizada com leite de coco, os chefes de cozinha utilizarão leite de coco light enlatado. Se uma mistura de especiarias se destinar a ser utilizada com um único ingrediente acrescentado aprovado, o frango / carne de vaca / borrego etc. será de qualidade padrão em todos os locais de avaliação e proveniente de um supermercado local. Deve ser usado o óleo de semente de uva em relação a quaisquer especiarias que precisam de ser salteadas em óleo.
ESPECIARIAS MOÍDAS INDIVIDUAIS (doces e salgados), por ex. canela, curcuma	Estas serão servidas e avaliadas cruas.
ESPECIARIAS INTEIRAS INDIVIDUAIS (doces e salgados) por ex. sementes de funcho, cravos	
Estas serão servidas cruas e avaliadas moídas bem como inteiras. As folhas de kaffir serão cozinhadas em leite de coco light e servidas ao lado da folha de kaffir crua para inspeção.	

Queira observar que devido à variedade de produtos existentes e ao leque de alimentos e bebidas diferentes inscritos no Great Taste, estas orientações são apenas a título geral. Os nossos chefes de cozinha poderão usar o seu próprio critério quando necessário para garantir a coerência e a imparcialidade em todos os locais de avaliação e permitir que os produtos sejam apresentados aos juízes no seu melhor.

