

4.2. Сорпалар мен борщтардың сыртқы түрін бағалау барысында көкөністердің туралу формасына және басқа бөлшектеріне, сонымен қатар оның пісіру уақытында сақталуына (пісіп қалған, ескі және мыжылған көкөністер мен басқа өнімдер болмауы тиіс) ерекше назар аударылады.

4.3. Түссіз мөлдір сорпаларды органолептикалық бағалау барысында негізгі сапалық көрсеткіштеріне түссіз тазалығы, экстрактивтік заттардың арқасында пайда болатын қоюланған (еттік және балықтық сорпалар үшін) дәмі және иісі жатады. Таза түссіз сорпаларды органолептикалық анализ жасау кезінде, ең алдымен сорпаның сыртқы көрінісіне, оның түсіне, қалқыған заттардың бетінде болмауына, майлардың шоғылануларына назар аударады.

4.4. Езбе-сорпалардың сапасын тексерерде ыдыстағы тағамды өте мұқият ожаумен араластырады және көже сынамасын құйып алады. Сосын, оны сыздықтатып құю арқылы консистенциясын, қоюлығын, жабысқақтығын, біркелкілігін, қою кесектердің жоқтығын, түсін тексереді. Ақырында иісін анықтайды және көженің дәмін татады. Рецептүра бойынша езде-көжелермен бірге берілетін езбеленбейтін гарнирлердің өз алдына жеке дәмін татады.

4.5. Суық сорпаны бағалау кезінде олардың сыртқы сипатын бағалайды, сонымен қатар сұйық және қою бөліктерінің дәмдерін жеке-жеке татады. Қою бөлігін жекеше саралайды және құрамын анықтайды, мұқият тазалаудан өткендігін, кесу пішінін, көкөністердің, еттік тағамдардың, балықтық тағамдардың консистенциясын тексереді. Содан соң көженің дәмін қаймақсыз және қаймақпен татады.

4.6. Тұздықтық тағамдарды бағалау барысында оларды сыздықтатып құю арқылы консистенциясын тексереді және дәмін татады. Содан кейін олардың түсін, иісін және толықтырғыштардың консистенциясын, олардың кесілу түрін, құрамын (пияз, қияр, тамыржемістер және т.т.) және дәмін анықтайды.

## **V. Екінші тағамдарды органолептикалық бағалау**

5.1. Гарнирмен және тұздықпен берілетін тағамдарда барлық құрамдас бөліктер жеке-жеке бағаланады. Тұздықтық тағамдар (гуляш, рагу) жалпы бағаланады.

5.2. Құстың еті жұмсақ, шырынды және сүйектен жңіл алынуы тиіс.

5.3. Көкөністерден қайнатылып және қуырылып әзірленген тағамдарды бағалау. Көкөністерден қайнатылып және қуырылып әзірленген тағамдарды бағалау барысында ең алдымен шикізатты технологиялық өндеудің дұрыстығын бағалайды, содан соң, бекітілген тәртіп бойынша тағамның консистенциясын, иісін, дәмін және тағамның рецептураға сәйкестігін тексереді.

5.4. Макарондардан жасалынған тағамдарды бағалау кезінде, оларды тарелка бетіне жұқалап жайып, бөтен қоспа және жабысып кесектеліп қалған заттардың жоқтығын тексереді. Макарондық өнімдердің консистенциясына назар аударады: езілгендігі және жабысып қалғандығы, сонымен қатар технология ерекшеліктерін,