



CÓMO SE DEGUSTARÁ SU PRODUCTO

Publicado en diciembre de 2021

El propósito de este documento es el de ayudarle a entender cómo se preparará y servirá su producto ante los jueces de Great Taste. Recuerde que todos los productos se calificarán a ciegas.

CATEGORÍA

Preparación estándar / Instrucciones de cocinado

CERVEZAS, SIDRAS, PERRIES E HIDROMIEL

Se degustarán en unos días de evaluación especializada con expertos en cerveza y sidra. Los productos se mantendrán a 12°C, a menos que se especifique lo contrario, y se sacarán del refrigerador antes de la degustación.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y LICORES

Se degustarán en unos días de evaluación especializada con expertos en bebidas espirituosas. Los jueces tendrán a su disposición agua, con y sin gas, así como una selección de mixers.

REFRESCOS Y BEBIDAS FERMENTADAS

Se refrigerarán y se servirán frías en el momento de la evaluación.

INFUSIONES (FRÍAS Y CALIENTES) Y BEBIDAS CALIENTES

Se seguirán las instrucciones indicadas en el paquete. Se utilizará agua filtrada en todas las preparaciones. A fin de conseguir una temperatura de “ebullición” reducida, cuando se requiera, se van a usar hervidores de temperatura controlada, así como temporizadores de cocina para seguir los tiempos de elaboración indicados.

ESPRESSO

El café se calificará en unas instalaciones acondicionadas para su evaluación. Allí se utilizarán una molienda, peso y extracción consistentes, a menos que se especifique lo contrario. Los granos se molerán en un molinillo comercial. El café Espresso se prepara en una máquina de Espresso Wega hx utilizando cabezales E61. La presión del interior de la caldera será de 1,1 bares. La presión de la bomba será de 9 bares. Si se facilita una receta, se seguirá, de lo contrario se utilizará una receta de 16g, 40ml. Y 25 segundos.

CAFÉ DE FILTRO

Preparado utilizando sistemas de goteo inteligente con una proporción consistente de agua y molido de 60g por 1000ml., a menos que se especifique lo contrario. El café se molerá fresco en un molinillo Mahlkonig (EK43).

GALLETAS Y APERITIVOS DULCES

Se abrirán un poco antes de su evaluación y se colocarán en un recipiente con tapa para mantenerlos lo más frescos posibles para los jueces

PAN

Se entregará fresco por la mañana del día de la evaluación; la del pan será la primera evaluación de la sesión de la tarde. Se servirá a temperatura ambiente, sin calentarse. El pan que se entregue congelado y sea descongelado en el horno, se dejará enfriar y se servirá también a temperatura ambiente. Los panes para tostar, pitas, bagels o similares (aquellos que se consuman calentados o tostados) se tostarán o calentarán. A los jueces se les servirán las versiones tanto a temperatura ambiente como las calientes o tostadas de los productos para su evaluación.

SCONES*, MADALENAS, CRUMPETS** ETC. Y BOLLERÍA YA HORNEADA

Tomaremos la decisión sobre estos productos utilizando la lógica de cómo lo prepararía el consumidor en casa. (por ejemplo, serviremos los crumpets tostados, los mince pies [tartaletas de picadillo de fruta] fríos y calientes y el resto de la bollería horneada se servirá a temperatura ambiente.

*Panecillos densos, ligeramente dulces

**pasteles elaborados con harina, levadura y leche

MEZCLAS PARA MASAS

Se prepararán de acuerdo con las instrucciones en el paquete. De no haberlo, se seguirán las instrucciones facilitadas en el punto de entrega y los jueces utilizarán su propio juicio cuando sea necesario.

CHOCOLATE

Se conservará a 18°C y se sacará poco antes de la evaluación.

DULCES Y REPOSTERÍA

Se conservarán a 18°C y se sacarán poco antes de la evaluación.

SALSAS Y ADEREZOS DULCES

Se conservarán en el refrigerador y se sacarán un poco antes de su evaluación.

POSTRES CONGELADOS, HELADOS Y SORBETES

Se conservarán en el congelador y se sacarán antes de la evaluación para que alcancen la temperatura óptima para su consumo.



| | |
|--|--|
| MERMELADAS, CONFITURAS Y CONSERVAS | A servir en un frasco pequeño y conservados a temperatura ambiente, a menos que se indique lo contrario. |
| MOSTAZAS, CONDIMENTOS Y GELATINAS | Servidos directamente a los jueces y conservados a temperatura ambiente, a menos que se indique lo contrario. |
| ACEITUNAS, ANTIPASTO Y SALSAS | Servidos directamente a los jueces y conservados a temperatura ambiente, a menos que se indique lo contrario. |
| SALSAS E INGREDIENTES DE DESPENSA | Servidos directamente a los jueces y conservados a temperatura ambiente, a menos que se indique lo contrario. |
| PASTA, ARROZ Y CUSCÚS, ETC. | Preparados según las instrucciones en el paquete. De no incluirse instrucciones, los chefs seguirán las instrucciones de cocinado facilitadas en el registro del producto en MyGuild. |
| VINAGRES Y CONDIMENTOS | Servidos directamente a los jueces y conservados a temperatura ambiente, a menos que se indique lo contrario. |
| | |
| CARNE FRESCA, EMBUTIDOS, MARISCOS Y PESCADOS | Toda la carne y el pescado frescos se cocinan de acuerdo con una tabla de temperaturas, que se aplica en todos los lugares de evaluación. Los chefs cocinarán a la temperatura adecuada, utilizando las instrucciones del paquete, o las instrucciones del productor dadas en el registro como referente, si fuera necesario |
| TERRINAS Y PATÉS | Se mantendrán refrigerados a menos que se aconseje lo contrario y se sacarán del frigorífico un poco antes de su evaluación para asegurarnos de que los jueces no los degusten recién salidos del frigorífico. |
| CARNES CURADAS Y CHARCUTERÍA | Se mantendrán refrigerados a menos que se instruya lo contrario y se sacarán del frigorífico un poco antes de su evaluación para asegurarnos de que los jueces no los degusten recién salidos del frigorífico. |
| QUESO | Se mantendrán refrigerados a menos que se instruya lo contrario y se sacarán del frigorífico un poco antes de su evaluación para asegurarnos de que los jueces no los degusten recién salidos del frigorífico. Los quesos más duros pasarán más tiempo en la sala de evaluación para permitir que alcancen la temperatura ambiental. |
| NATA, QUESO FRESCO, YOGURES, MASCARPONE, ETC. | Se mantendrán refrigerados a menos que se instruya lo contrario y se sacarán del frigorífico un poco antes de su evaluación para asegurarnos de que los jueces no los degusten recién salidos del frigorífico. |
| COMIDAS Y ALIMENTOS PREPARADOS | Preparados según las instrucciones en el paquete. De no incluirse instrucciones, los chefs seguirán las instrucciones de cocinado facilitadas en el registro del producto en MyGuild. |
| ALIMENTOS 'SIN' Y VEGANOS | Preparados según las instrucciones en el paquete. De no incluirse instrucciones, los chefs seguirán las instrucciones de cocinado facilitadas en el registro del producto en MyGuild. |
| PREPARADOS DE ESPECIAS | Cuando un preparado de especias vaya a utilizarse con arroz, los chefs calentarán la mezcla de especias en aceite de semilla de uva y añadirán esta mezcla al agua hirviendo en el que cocinarán el arroz. Cuando un preparado de especias vaya a utilizarse con leche de coco, los chefs utilizarán leche de coco light [descremada] en lata. Cuando un preparado de especias vaya a utilizarse con el ingrediente único añadido, el pollo, cordero o vaca serán de la misma calidad estándar en todas las ubicaciones de la evaluación y procedentes de un supermercado local. Para todas las especias que requieran su cocinado con aceite, se utilizará aceite de semilla de uva. |
| ESPECIAS INDIVIDUALES MOLIDAS (Dulces y saladas, como la canela o la cúrcuma) | Se servirán y evaluarán crudas. |
| ESPECIAS INDIVIDUALES ENTERAS (dulces y saladas, como las semillas de hinojo o el clavo) | Se servirán crudas y se evaluarán tanto enteras como molidas. Las hojas de lima de Kaffir se cocinarán en leche de coco light [descremada]. |
| | |

NOTA: Debido a la variedad de productos existentes y al amplio abanico de alimentos y bebidas participantes en Great Taste, éstas son meramente instrucciones generales. Nuestros chefs podrán usar su propio juicio cuando lo consideren necesario para garantizar la coherencia y la equidad en todas las ubicaciones de evaluación y para asegurarse de que los productos se presenten de la mejor manera posible ante los jueces.

