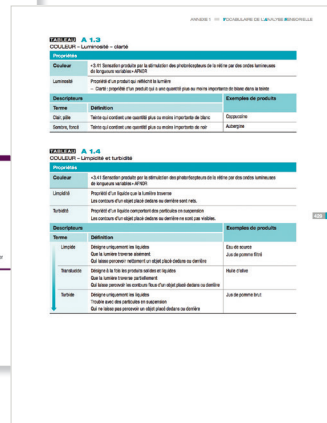


APPRÉCIER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS

Auteure
Suzanne Léger

Établissement
Collège Montmorency



Manuel | Manuel numérique | [Logiciel à télécharger](#) | [Site Web](#) | [PDF](#) | [Album](#) | [Autres](#)

Description

Les métiers de bouche exigent une connaissance fine des produits alimentaires. Au-delà des ingrédients, il y a le goût, l'odeur, l'aspect, la texture et la saveur à prendre en considération. Ce manuel présente, dans un style scientifique concis, une démarche progressive d'appréciation des qualités organoleptiques des aliments. De nombreux tableaux synthèses expose le vocabulaire ainsi que les méthodes de préparation et de présentation des échantillons. Ces tableaux regroupent des connaissances essentielles pour réussir une analyse sensorielle et apprécier avec justesse un aliment. Une série d'exercices pratiques, testés auprès d'étudiants et validés par des enseignants, des questions d'auto-évaluation ainsi que des défis personnels à relever complètent la théorie.

Apprécier les qualités organoleptiques des aliments est un manuel unique en son genre. Il constitue un outil indispensable pour toutes les personnes désireuses d'accroître et d'affiner leur acuité sensorielle, spécialistes dans le domaine ou simples gourmets. Un Guide des exercices pratiques complète ce manuel.

Sommaire : L'analyse sensorielle • L'arôme et l'odeur • L'aspect • La saveur • La texture • La flaveur • Le vocabulaire • Les méthodes de préparation et de présentation des échantillons

Techniques de diététique (120.Ao)
ISBN : Version imprimée : 978-2-89470-318-2 / Version numérique : 978-2-89470-319-9
500 pages | CCDMD 2013

