

# Formulaire d'évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique

## 1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosueur des particules : 0,5 mm de diamètre (particules d'épices)

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

## 2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires :

Goût caractéristique de la salade de pommes de terre.  
Rafraîchissant, convient très bien pour l'été.