

Purée de saumon et avocat

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosueur des particules : Cliquez ici pour taper du texte. mm de diamètre

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. L'aliment est organoleptiquement

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

Commentaires :

Conservation : Le produit épaissit lors de la réfrigération. Au besoin, ajouter du liquide supplémentaire pour atteindre la consistance désirée.

Très frais, idéal pour l'été.

Purée de salade de betteraves

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosseur des particules : Cliquez ici pour taper du texte. mm de diamètre

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. L'aliment est organoleptiquement

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

Commentaires : Bien mélanger avant de servir si présence de synérèse.
Très frais, idéal pour l'été.