

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **LEVESEK → HÍGLEVESEK → HÚSLEVES JELLEGŰ LEVESEK**

A húsleveseket a kifejtett állapot húsából, ill. húsos csontjából készítjük. Alapanyagként felhasználhatunk: marhahús, tyúk / kakas, liba, sertés, fácán, galamb, ürü (stb.). Bő, hideg vízben készítjük el. Lassú, gyöngyöző főzéssel puhítjuk. A kicsapódott fehérjét eltávolítjuk (lehabozzuk). Vegyes zöldségekkel bezöldítjük (sárgarépa, petrezselyem gyökér/pasztinák, zeller, karalábé kelkáposzta levél, zöldpaprika, paradicsom, vöröshagyma, fokhagyma). Sóval ízesítjük, egész borssal fűszerezünk. Pihentetés után szűrjük. Külön főzött levesbetétekkel tálaljuk. Húsleves jellegű levesek színezőanyagai: Reszelt, pirított sárgarépa, Vöröshagymahéj, Sáfrány, Couleur (külön = A cukor hevítésével sötétbarnára pirított színezőanyag oldata.), Curcuma (kurkuma), Pörzsanyagok.
Ide tartoznak a húslevesek, csontlevesek.

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé tiszta, átlátszó, áttetsző, sárga, aranyásárga, sárgás színű, színintenzitása megfelelően élénk • zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, azok mérete, színe megfelelő, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • ha láthatók benne zöldfűszer darabok, azok színe és mérete, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • a zöldségek beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak. • ha tartalmaz húst, az közel egyenletes nagyságúra darabolt, a termékre jellemző színű (törtfehér, csontfehér, rózsaszínes, barnás), színintenzitása megfelelő, jól tisztított, zsíros rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz, de lehet bőrös. • a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos. <p>ÖSSZEHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A leves elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van.</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (habos, buggyant, pezseg...) • csontszilánkot tartalmaz • undort keltő 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé opálos, zavaros, sötét, fakó, színtelen, elszíneződött • nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű • zöldfűszer darab elszíneződött, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő • fűszerszemcsék színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő • a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak • a hús nem jellemző színű, elszíneződött, nem egyenletesre, nem jellemző méretűre darabolt, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket, szőrt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz • a levesbetét* nem tetszetős megjelenésű, szétázott, nem megfelelő mennyiségben van jelen • összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő aránytalanul több vagy kevesebb) • a leves elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban. 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé higan folyó. • a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. • a hús egyenletesen átfőtt, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz. • a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt. 	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent .	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs .	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem főttek meg, nyersegek • csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé • a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak • a hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, egyenetlenül átfőtt, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsrá jellemző rostok nem érzékelhetők, • a levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos, széteső, szétázott 	
ILLAT	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, tiszta, intenzív, a zöldségek-fűszerek-hús-levesbetét* illata harmonikusan érezhető. • a leves elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző. • idegen szagtól mentes. 	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent .	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs .	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, dohos, erjedt, penészes, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál • fagyús illat érezhető • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • a leves elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző. 	

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, a zöldségek-fűszerek- hús-levesbetét* íze harmonikus. • telt, tiszta ízhatású. • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. . • a leves elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző. • idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, dohos, avas, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • túl sok, vagy kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető • a leves elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

* a különböző levesbetétekkel kapcsolatos követelmények, hibák, leíró tulajdonságok a „Levesbetétek”c. segédletben megtalálhatók