

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

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

Alapanyagait tekintve húsleves jellegű leves. Konyhatechnológiai lépései a húslevesekhez hasonlóak, az alábbi a különbségekkel:

1. Darált hússal, derítéssel (=Ez egy olyan tisztítási eljárás, melynek segítségével a levekben, levesekben (erő- és húsleves) lebegő apró, leszűrhetetlen anyagokat is eltávolíthatjuk, így a lé kristálytiszttá válik. Folyamata - A húst kivesszük, 1-2 tojásfehérjéből kevés vízzel laza habot verünk, a tisztítandó léből egy keveset hozzáadunk, majd állandó kevergetés közben visszaöntjük a tisztítandó léhez. Levezzük a tűzről, és 8-10 percig állni hagyjuk, majd átszűrjük) készítjük el.
2. A zöldségfélék egy részét megpirítjuk, és a hússal egy időben elkészítjük.
3. Pihentetés után, hideg vízzel nedvesített szűrőruhán szűrjük.
4. Különleges levesbetétekkel tálaljuk

Ide tartoznak az erőleves, a dupla erőleves, a szárnyas erőleves, a tavaszi erőleves, a derített gulyásleves, a halerőleves.

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra 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, borostyánsárga, aranysárga, meleg-sárga színű, színintenzitása megfelelően élénk • zsiradékseppeket nem tartalmaz, zsirtalanított. • ha láthatók benne zöldfűszer darabok, azok színe és mérete megfelelő, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • a zöldségek beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak. • 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 bíralt étel megjelenése összhangban van.</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra 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) • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé opálos, zavaros, nem tiszta, sötét, fakó, szintelen, nincs lezsírozva- zsiradékot tartalmaz • a húsfehérjék kicsapódására utaló lebegő részek, fehérjeüledék láthatók (nem megfelelően derített) • fűszerszemcséket tartalmaz (nem jól szűrt) • fűszernövény darab elszíneződött, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő. • a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak • 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, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. • a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	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, nyersek • csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé • a húsfehérjék kicsapódására utaló lebegő részek, fehérjeüledék láthatók (nem megfelelően derített) • a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak • levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, 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
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	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. 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<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, a zöldségek-fűszerek- hús-levesbetét* íze harmonikus. • telt, tiszta ízhatású. • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a leves elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző. • idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra 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, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominál • édeskés íz • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető. • a leves elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

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