

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: LEVESEK→HÍGLEVESEK→MAGYAROS JELLEGŰ LEVESEK

Zsiradékon megpirított hagyma, esetleg szárasztésza, piros fűszerpaprika, burgonya felhasználásával vagy pörköltalaplóból készül. Alapanyagként felhasználhatunk: húst, szalonnát, egyéb zöldségfélét. Sóval ízesítjük, borsal fűszerezük. Belefőzött levesbetétekkel tálaljuk.
Ide tartoznak a gulyáslevesek, a hamis gulyásleves, a lebbencsleves, tarhonyaleves.

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 opálos, piros paprikától színezett, pirosas- narancssárgás-barnás színű, színintenzitása megfelelően élénk • felületén narancsos-pirosas zsiradékcseppek láthatók arányos mennyiségben • 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, vörös árut, az megfelelő méretű, közel egyenletes nagyságúra darabolt, termékre jellemző színű (tört fehér, csont fehér, rózsaszínes, barnás), vörösarú esetén mozaikos – húspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz. • a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: 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 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...) • a hús nyers • csontszilánkot tartalmaz • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé zavaros, sötét, fakó, szintelen, 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, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odailó növényi rész is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héj darab (paradicsom, paprika) nagy mennyiségben van jelen • a hús nem jellemző színű, elszíneződött, nem egyenletesre, nem jellemző méretűre darabolt, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket, szórt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz • vörös áru esetén főtt, lepöndörödött burkolat-darab található • 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. 	

Tulajdonságcsoport	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 jellemző sűrűségű, 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. • szalonna jelenléte esetén kellően zsírára pirított • vörösarú esetén tömör, jól összeálló, rugalmas, rágási maradékot nem ad • a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt, pirított tézta esetén egyenletesen megpirult, majd főzés hatására visszapuhult 	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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <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 zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, szivacsszerűek, 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, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők. • a vörösarú szétesett, szivacsszerű, kemény, pépes, rágási maradékot ad • a szalonna zsírja nem kisütött vagy túlsütött • levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos, széteső, pirított tézta esetén nem egyenletesen megpirult, főzés hatására nem puhult vissza, 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, harmonikus, telt, a hagyma-zsíradék-pirospaprika-zöldségek-fűszerek-hús-levesbetét* illata harmonikusan érezhető. • az összetevőktől függően lehet füstölt, a jellemző fűszerek-ízesítők illata érezhető (pirospaprika, hagyma, zsíradék, kömény, fokhagyma, babér, lecsó...) • 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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (faggyús, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, dohos, erjedt, penészes, avas...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál • zsiradék illata dominál, kesernyés • fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző szag érezhető • a leves elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus 	
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz viszonyítva kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • telt ízhatású, karakteres, aromás • jellegzetes, harmonikus, a hagyma-zsiradék-piroszspaprika-zöldszégek-fűszerek-hús-levesbetét* íze harmonikus. • az összetevőktől függően lehet füstölt, a jellemző fűszerek-ízesítők íze érezhető (piroszspaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér, lecsó...) • 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 viszonyítva alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz viszonyítva kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz viszonyítva döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz viszonyítva súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz viszonyítva 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...) • undort keltő • égett-kozmás íz • csípős (gyermekétkeztetésben) 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál • édeskés íz • zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét • 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 • fagyasztoiban 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