

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: LEVESEK → HÍGLEVESEK → ZÖLDSÉGLEVESEK

Zöldségekből készült hús felhasználása és sürités nélkül. Belefőzött levesbetétekkel tálaljuk.

Ide tartoznak: a zöldborsóleves, zöldbableves, zöldséges karfiolleves, vegyes zöldségleves

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 vagy opálos, lehet pirosaprikától színezett, pirosas- narancssárgás-barnás színű, vagy sárgás-zöldes árnyalatú, színintenzitása megfelelően élénk. • zsiradékseppeket 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. • 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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	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...) • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé 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, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odailó növényi részt is tartalmaznak, sok, léha szem van jelen (pl. zöldborsó, bab) • 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	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> az alaplé jellemző sűrűségű, hígan folyó. a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. 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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> az összetevők nem főttek meg, nyerssek 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> jellegetetől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyerssek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos, szétesőt, szétázott 	
ILLAT	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek <ul style="list-style-type: none"> az adott zöldségre jellemző, friss érzetet keltő, a zöldségek-fűszerek- levesbetét* illata harmonikusan érezhető. a jellemző fűszerek-ízesítők illata is érezhető (pirospaprika, hagyma, kömény, fokhagyma, babér...) a leves elnevezése és a bíralt 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 (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (savanyú, dohos, erjedt, penészes ...) égett, kozmás illat undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál zsiradék illata dominál, kesernyés konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető a leves elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus 	

Tulajdonságcsoporthat	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthat 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/levesbetét* íze harmonikus. • az összetevőktől függően a fűszerek-ízesítők íze is érezhető (pirospaprika, hagyma, kömény, fokhagyma, babér...) • 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 tulajdonságcsoporthat vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthat vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthat vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthat vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthat 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, ...) • undort keltő • égett-kozmás íz • csípős (gyermekétkeztetésben) 	0
	<p>HIBALISTA:</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, 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 • fagyasztóban 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