

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: LEVESEK → SŰRÍTETT LEVESEK → EGYSZERŰ SŰRÍTETT LEVESEK

A sűrített leveseket rántással, habarással, lisztszórással sűrítjük. Az alapanyagokat nem pépesítjük, nem törjük. Nevüket általában a jelleget adó anyagról kapják.

Ide tartoznak például: *burgonyaleves, zöldborsóleves, zöldbableves, bableves, gombaleves, karfiolleves, karalábéleves, tojásleves, fokhagymaleves, rántott leves, köménymag leves...stb.*

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, sárga, aranyásárga, sárgás színű, lehet fűszerpaprikától színezett pirosas- barnás-narancsos, tejtermék(szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelően élénk. • 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 tojást tartalmaz, az jól eloszlott a levesben, tetszetős megjelenésű, a tojásfoszlányok nagysága, színe jellemző. • a sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. • a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos. <p><u>ÖSSZHATÁSABAN:</u> 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, „túrós”...) • tojáshéjdarabot tartalmaz • undort keltő • éggett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé zavaros, átlátszó, sötét, fakó, szintelen, elszíneződött • nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű alaplé. • a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül a leves aljára, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a leves szétválk különböző fázisokra, nem egynemű • 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, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab (paradicsom, paprika) nagy mennyiségben illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen • ha tartalmaz tojást, az nem egyenletesen eloszlott, színe nem jellemző, elszíneződött. • a levesbetét* nem tetszetős megjelenésű, szétázott nem megfelelő mennyiségben van jelen • az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége 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 • a sűrítés egyenemű, homogén, csomómentes, sima • a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. • ha tartalmaz tojást az megfelelő, laza állományú • a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt, vagy kellően pirított, a levesben megfelelően megpuhult. 	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 • tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható 	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 liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék • tojás nyúlós, gumyszerű, szétázott, túlfőtt • levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos, széteső, pirított tészta 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, telt, a zöldségek-fűszerek-sűrítőanyag-levesbetét* illata harmonikusan érezhető. • az összetevőktől függően lehet savanykás, a jellemző fűszerek-ízesítők íze érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér, ...) • 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 (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, dohos, erjedt, penészes ...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál • zsiradék illata dominál, kesernyés • a tojás illata túl intenzív • liszt illatú, rántásos illat dominál • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • a leves elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző. 	
ÍZ	<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"> • telt ízhatású • jellegzetes, harmonikus, a zöldségek-fűszerek-sűrítőanyag-levesbetét* íze harmonikus. • az összetevőktől függően lehet, savanykás, a jellemző fűszerek-ízestítők íze érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér...) • 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 tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra 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, ételízestítő jellegű íz dominál • édeskés íz • zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál • túlfűszerezett, túlízestített, 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 bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

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