

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: LEVESEK → SŰRÍTETT LEVESEK → GYÜMÖLCSLEVESEK

A gyümölcsleveseket általában a gyümölcsidevényben készítjük friss gyümölcsökből. A gyümölcsleveseket készíthetjük még konzervből, valamint mélyhűtött alapanyagból is. Ez utóbbinak igen nagy a táplálkozás élettani jelentősége, mivel majdnem a friss gyümölcshöz hasonló mennyiségben tartalmazzák az értékes vitaminokat, ásványi sókat. A gyümölcsleveseket a magyar konyha habarással sűríti. Színét és élvezeti értékét többféle módszerrel javíthatjuk. Gyümölcspürét készítünk. A puhára főzött gyümölcs felét szűrőkanállal kiemeljük a levesből és még forrón, szitán áttörjük, majd a behabart leveshez visszaadjuk. Fűszerkivonatot (redukció) készítünk. Egy kevés vízbe szegfűszeget, egészfahéjat, citromhéjat teszünk. Az egészet lassan kb. felére főzzük, leszűrjük. A fűszerkivonatot a leveshez adjuk, ízesítés céljából.

Ide tartoznak például: meggyleves, eperkrémleves, erdei gyümölcsleves, almaleves, tárkonyos almaleves, görög gyümölcsleves, aszaltszilvaleves... 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, sárgás, rózsaszínes, csont fehér, barnás az elnevezésére jellemző színű, színintenzitása megfelelően élénk • ha láthatók benne fűszerszemcsék (pl.: fahéj őrölt, szegfűszeg-őrölt, szerecsendió-őrölt, vanília-barna, pontszerű, gyömbér-világosbarna, pontszerű), azok mérete, színe megfelelő, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • a gyümölcsök beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak esetleg pürésítettek. • a sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: 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...) • gyümölcs penészes, rothadt • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé: átlátszó, zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, fakó, halvány, túlzó színű, dermedt, bőrös • fűszerszemcsék színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő • a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül a leves aljára, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a leves szétválk különböző fázisokra, nem egynemű • a gyümölcsök beazonosíthatatlanok, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt (pl. mag, szár...) is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab nagy mennyiségben van jelen • krémleveseknél a pürésítés kevésbé jó, nagyobb darab gyümölcsöt, gyümölcshéjat tartalmaz. • összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a leves elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban. 	

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé jellemző sűrűségű, sűrűn folyó, krémes • a sűrítés egynemű, homogén, csomómentes, sima • a gyümölcsök egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. pürésítés esetén jól pürésített, áttört, egyneműsített. 	5
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé • a liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék • a gyümölcs túlfőtt, szétfőtt, szétmálló, túl kemény, szivacszerű, rágós, rágási maradékot ad, egyenetlenül átfőtt 	
ILLAT	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, telt, harmonikus, aromás, karakteres, édeskés-savanykás • gyümölcs/fűszer-ízesejtő/sűrítőanyag illata harmonikusan érezhető • a leves elnevezése és a bíralt étel illata összhangban van, arra jellemző • idegen szagtól mentes. 	5
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságscsoportra 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, ...) • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, savanyú, émelyítő • gyümölcs/fűszer-ízesejtő/sűrítőanyag illata nem érezhető, • fűszer-ízesejtő illata túl intenzív • lisztes illatú • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv gyümölcs jellegzetes illata érezhető • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • a leves elnevezése és a bíralt 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"> • jellegzetesen telt ízhatású, lágy-tejszínes, aromás, édeskés-savanykás • jellegzetes, gyümölcs/fűszer-ízesítő/sűrítőanyag íze harmonikusan érezhető. • jellemzően ízesített, fűszerezett • 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, erjedt, penészes, ...) • undort keltő • édesítőszer ízű 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét • gyümölcs/fűszer-ízesítő/ íze nem harmonikus • lisztes, keményítős, levesporra emlékeztető ízű • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • túl sok cukor használat, émelyítően édes • 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 	