

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

LEVESEK → SŰRÍTETT LEVESEK → **KRÉMLEVESEK**

A krémleveseket a pürélevesekhez hasonlóan készítjük, de a pároláshoz, rántás készítéséhez vaját használunk. A krémleveseket még legírozunk* és montírozunk is. Ezekhez a műveletekhez tejszínt és tojássárgáját, illetve vaját használunk. A legírozással és a montírozással növeljük krémleveseink táplálkozás élettani és élvezeti értékét, így kellemes pasztellszínűek lesznek, amely előnyösen befolyásolja az étkezést. Legírozáshoz friss tejszínt és tojássárgáját használunk. A tejszínt és a tojássárgáját habüstben vagy keverőtálban összekeverjük. A levest levesszük a tűzhelyről. Forralni már nem szabad. A levest merőkanálból vékony sugárban a legírhez öntjük. Habverővel állandóan keverjük, így keverjük a leves felét össze a tejszínnel és a tojássárgájával. Ezután az egészkeveréket szintén vékony sugárban és habverővel állandóan keverve visszaöntjük a maradék leveshez. A montírozáshoz vaját használunk. A legírozott krémlevesbe tehát apró vajdarabkákat teszünk. A levest közben habverővel kevergetjük. A meleg levesben a vajdarabkák elolvadnak. A leves így tetszetősebb és táplálóbb lesz. A legírozott, montírozott leveseket és más ételeket nem szabad forralni, mert a leveshez kevert tejszín, tojássárgája és vaj kicsapódik a levesben. Ez étvágyrontó, és csökkenti a leves élvezeti értékét. A krémleveseket tálalásig vízfürdőben tartjuk melegen. Ilyenkor egy kevés vaját morzsolunk a tetejére, amely megóvja a levest a felületi bőrösödéstől. A víz nem forrhat, mert a krémlevesben levő tojássárgája, tejszín és vaj kicsapódik.

Ide tartoznak például: burgonyakrémleves, zöldborsókrémleves, gombakrémleves, zellerkrémleves, spárgakrémleves, sajtkrémleves, fokhagymakrémleves, gesztenyekrémleves, sütőtökrémleves, brokkolikrémleves, kukoricakrémleves...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"> • a leves opálos, egynemű, színe az alapanyagra és sűrítőanyagra jellemző színű (sárgás, csontfehér, zöldes, vajszerű, drappos...), tejtermék(szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelően élénk • zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmazhat a felületén (vaj, tejszín eredetű). • 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 sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. • a zöltségek egyenletesen pépesítettek, néhány zöltségrost, vagy a zöltségre jellemző apró növényi szemcse-darab (pl. brokkolivirág, gomba, zellerrost...) előfordulhat, beazonosítható, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk. • a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos. • dúsításként, szóratként** ha olajos magvat tartalmaz, azok mérete, aprítottsága, színe megfelelő, esetleg pirított. • dúsításként, szóratként** ha sajtot tartalmaz, az egyenletesen aprított, reszelt, megfelelően olvadt, jellemző színű, egyenletesen oszlik el a leves tetején. <p>ÖSSZFHATÁSÁBAN: 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”...) • undort keltő • égett, kozmás 	0

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zavaros, átlátszó, sötét, fakó, színtelen, elszíneződött • összefüggő zsiradék réteg látható a felületén, zsiradék kicsapódott, dermedt, bőrös • a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül a leves aljára, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a leves szétválik különböző fázisokra, nem egynemű • zöldfűszer darab elszíneződött, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő • fűszerszemcsék színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő • a zöltségek nem jellemző színűek, nem jól, egyenetlenül pürésítettek, nem odailló növényi részt, nagyobb darab zöltséget, zöltséghejat tartalmaz • az olajos magvak nem beazonosíthatók, nem jellemző színűek, elszíneződött, egyenetlenül aprítottak • a sajt** színe a termékre nem jellemző, nem egyenletesen oszlik el a leves felületén, csomóba összeállt, összeolvadt, esetleg kiszáradt. • 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 bírált étel megjelenése nincs összhangba 	
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"> • a leves jellemző sűrűségű, sűrűn folyó, krémes, sima, selymesen lágy • a sűrítés egynemű, homogén, csomómentes, sima • a zöltségek jól pürésítettek, áttörtek, egyneműsítettek, néhány zöltségdarabot, rostot tartalmazhat • ha szóratként** tartalmaz olajos magvat, azok piritottsága, nagysága megfelelő és egyenletes, nem tartalmaz héjrészt, könnyen ráógható, rágási maradékot nem ad. • ha szóratként tartalmaz sajtot**, az a levesben megfelelően megolvadt, nem darás, nem állt össze csomóba, nem kiszáradt. • a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt, vagy kellően piritott, a levesben megfelelően megpuhult. 	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 • nagymértékű túrós-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható. 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé • a liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék • nagyobb zöltségdarabokat tartalmaz, amik kemények, nem főttek meg, nyersek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak • az olajosmag rágási maradékot ad, kemény, szívós • a sajt kiszáradt, zsíros, nem kellően megolvadt, gumiszerű, rágós, darás, csomóba összeállt. • a levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos szétázott, elpuhult, nehezen rágható, szájpaplást sértő 	
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, harmonikus, • a zöltség (sajt)/fűszer-ízestítő/sűrítőanyag/levesbetét*/szórat illata harmonikusan érezhető • a leves elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző • idegen szagtól mentes. 	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	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) undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál égett, kozmás illat liszt illatú, rántásos illatú egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus konzerv zöltség jellegzetes illata érezhető fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető a leves elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző. 	
ÍZ	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek <ul style="list-style-type: none"> jellegzetesen telt, ízhatású, krémes, aromás jellegzetes, gyümölcs/fűszer-ízestítő/sűrítőanyag/levesbetét* íze harmonikusan érezhető. 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
	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 íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló íz (savanyú, dohos, erjedt, penészes, ...) undort keltő 	0
HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét zöltség (sajt)/fűszer-ízestítő/sűrítőanyag/levesbetét*/szórat íze nem harmonikus lisztes ízű jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominál égett-kozmás íz túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő konzerv zöltség jellegzetes utóíze érezhető állott, nem friss érzetű fagyasztoában 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

** a különböző rátéttel, szóráttal kapcsolatos követelmények, hibák, leíró tulajdonságok a „Rátét, szórat” c. segédletben megtalálhatók