

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: LEVESEK → SŰRÍTETT LEVESEK → **PÜRÉLEVESEK**

A pürélevesek egyszerű sűrített levesek szitán áttörve, vagy eleve zöldségpüréből készülnek. Betétjük leginkább pirított zsemlekecska. Püréleveseknek nevezzük azokat a leveseket, amelyek alapanyagait csontlében, esetleg vízben főzzük, vagy zsiradékon, illetve vajon pároljuk puhára. Ezután rántással vagy lisztzórással sűrítjük, jól kiforraljuk a levest, és még forrón szitán áttörjük. A pürélevesek sűrítésénél a későbbiek során a krémleveseknél is figyelembe kell venni, hogy az áttört leves anyaga is sűrít.

Ide tartoznak például: *paradicsomleves, zelleres paradicsomleves, sárgaborsópüré-leves*

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a leves opálos, egynemű, színe az alapanyagra és sűrítőanyagra jellemző színű (pirosas, narancsos, sárgás, drappos...), színintenzitása megfelelően élénk</li> <li>• zsiradékcseppeket kellő mennyiségben és arányban tartalmazhat a felületé.</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, azok mérete, színe megfelelő, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</li> <li>• ha láthatók benne zöldfűszer darabok, azok színe és mérete, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</li> <li>• a sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima.</li> <li>• a zöldségek egyenletesen pépesítettek, pürésítettek, kisebb zöldségdarabokat tartalmaz, amik beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk.</li> <li>• a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos.</li> <li>• dúsításként, szóratként** ha sajtot tartalmaz, az egyenletesen aprított, reszelt, megfelelően olvadt, jellemző színű, egyenletesen oszlik el a leves tetején.</li> </ul> <p><b>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A leves elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>kifogástalan megjelenésű.</b>	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b>	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.</b>	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</b>	<b>1</b>
<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (habos, buggyant, pezseg...)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	<b>0</b>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ</b> (folytatás)	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zavaros, átlátszó, sötét, fakó, színtelen, elszíneződött</li> <li>• nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű alaplé.</li> <li>• a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül a leves aljára, a leves szétválk különböző fázisokra, nem egynemű</li> <li>• zöldfűszer darab elszíneződött, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő</li> <li>• fűszerszemcsék színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő</li> <li>• a zöldségek nem jellemző színűek, nem jól, egyenetlenül pürésítettek, nem odaillő növényi részt, nagyobb darab zöldséget, zöldséghéjat tartalmaz</li> <li>• a sajt** színe a termékre nem jellemző, nem egyenletesen oszlik el a leves felületén, csomóba összeállt, összeolvadt, esetleg kiszáradt.</li> <li>• a levesbetét* nem tetszetős megjelenésű, szétázott nem megfelelő mennyiségben van jelen</li> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) a leves elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangba</li> </ul>	
<b>ÁLLOMÁNY</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a leves jellemző sűrűségű, sűrűn folyó</li> <li>• a sűrítés egynemű, homogén, csomómentes, sima</li> <li>• a zöldségek egyenletesen megfőttek-szétfőttek, puhák, jól pürésítettek, áttörtek, egyneműsítettek, kisebb zöldségdarabot, rostot tartalmaznak</li> <li>• ha szóratként tartalmaz sajtot**, az a levesben megfelelően megolvadt, nem darás, nem állt össze csomóba, nem kiszáradt.</li> <li>• a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt, vagy kellően pirított, a levesben megfelelően megpuhult.</li> </ul>	<b>5</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	<b>4</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b>.</p>	<b>3</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek meg, nyerssek</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé</li> <li>• a liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék</li> <li>• nagyobb zöldségdarabokat tartalmaz, amik kemények, nem főttek meg, nyerssek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak</li> <li>• a sajt kiszáradt, zsíros, nem kellően megolvadt, gumyszerű, rágós, darás, csomóba összeállt.</li> <li>• a levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos szétázott, elpuhult, nehezen rágható, szájpaplást sértő</li> </ul>	
<b>ILLAT</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetes, telt, harmonikus. paradicsomleves esetén édeskés-savanykás</li> <li>• a zöldség /fűszer-ízeseítő/sűrítőanyag/levesbetét*/szórat illata harmonikusan érezhető</li> <li>• a leves elnevezése és a bíralt étel illata összhangban van, arra jellemző</li> <li>• idegen szagtól mentes.</li> </ul>	<b>5</b>

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b> .	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b> .	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik</b> , <b>élvezeti értéke minimálisra csökkent</b> .	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik</b> , <b>élvezeti értéke nincs</b> .	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló szag (savanyú, dohos, erjedt, penészes)</li> <li>undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál</li> <li>égett, kozmás illat</li> <li>liszt illatú, rántásos illatú</li> <li>egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>konzerv zöltség jellegzetes illata érezhető</li> <li>fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető</li> <li>a leves elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>	
ÍZ	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegetesen telt, ízhatású, aromás</li> <li>jellegetesen, zöltség/fűszer-ízestítő/sűrítőanyag/levesbetét* íze harmonikusan érezhető.</li> <li>jellegetően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül..</li> <li>a leves elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>idegen íztől mentes..</li> </ul>	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b> .	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b> .	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik</b> , <b>élvezeti értéke minimálisra csökkent</b> .	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik</b> , <b>élvezeti értéke nincs</b> .	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik). <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló íz (savanyú, dohos, erjedt, penészes, alkoholos, ecetes...)</li> <li>undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét</li> <li>zöltség /fűszer-ízestítő/sűrítőanyag/levesbetét*/szórat íze nem harmonikus</li> <li>lisztes ízű, rántásos ízű</li> <li>jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominálégett-kozmás íz</li> <li>túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>konzerv zöltség jellegzetes utóíze érezhető</li> <li>állott, nem friss érzetű, égett-kozmás íz</li> <li>fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető</li> <li>a leves elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>	

\* 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