

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: LEVESEK→ÖSSZETETT LEVESEK→ ÖSSZETETT HÍG LEVESEK

Az összetett levesekbe rendszerint tartalmasabb betétet teszünk, mennyiségük is általában több, mint a már megismert leveseké. Betétjük majdnem mindig valamilyen húsféle. Tartalmasságuk és mennyiségük miatt önálló fogásként is adhatók. Nevüket kaphatják országról, tájegységről, híres emberről, városról.

Ide tartoznak például: *nyírségi gombócleves, betyáros lencseleves, Verdi kedvenc levese, húsos zöldségleves, tárkonyos raguleves, húsos zöldbaleves*

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 vagy áttetsző, sárga, aranyásárga, sárgás színű, lehet fűszerpaprikától színezett pirosas-barnás-narancsos, 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. • ha tartalmaz húst, vörös árut, az megfelelő méretű, közel egyenletes nagyságúra darabolt, termékre jellemző színű (tört fehér, csont fehér, rózsaszínes, barnás), vörösarú esetén mozaikos – húspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz. • húsgombóc esetén a gombócok megfelelő, közel azonos méretűek, szabályos alakúak, épek, nem törtek, nem hiányosak, nem sérültek, színük az alapanyagra és a dúsítóanyagra jellemző • a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, tartalmaz, 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...) • a hús nyers • csontszilánkot tartalmaz • undort keltő • égett, kozmás 	0

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • az alaplé zavaros, sötét, fakó, szintelen, elszíneződött • 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 odaillő növényi részt is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab (paradicsom, paprika) nagy mennyiségben illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen • a hús nem jellemző színű, elszíneződött, nem egyenletesre, nem jellemző méretűre darabolt, zsíros ,rágós, inas, mócsingos részeket, szórt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz • vörös áru esetén főtt, lepöndörödött burkolat-darab található • a húsgombóc szétfőtt, aránytalan a hús és dúsítóanyag mennyisége, nem szabályos formájú, torz, deformált, hiányos, nem jellemző színű • 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 összhangban. 	
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 zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. • a hús egyenletesen átfőtt, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz. • szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára piritott, • vörösarú esetén tömör, jól összeálló, rugalmas , rágási maradékot nem ad • virsli esetén rugalmas, rágás során jól összeálló, rágási maradékot nem ad • húsgombóc esetén kellően és egyenletesen átfőtt, a hús és a dúsítóanyag megfelelő arányban és egyenletesen elkeverve van jelen, könnyen rágható, szájjában omlik, nem kiszáradt, nem fojtós. • 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, nyersegek • csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé • a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak • a hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, , egyenetlenül átfőtt , rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők,. • a vörösarú szétesett, szivacszerű, kemény, pépes, rágási maradékot ad • a szalonna zsírja nem kisütött vagy túlsütött • virsli esetén málló, szivacszerű, pépes, rágási maradékot ad • húsgombóc nem egyenletesen főtt át, a hús és dúsítóanyag aránya és eloszlása nem megfelelő, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kiszáradt, fojtós, elpuhult, nyálkás. • levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos, széteső, piritott tézta esetén nem egyenletesen megpirult, főzés hatására nem puhult vissza, szétázott 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
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"> jellegzetes, telt, a zöldségek-fűszerek-hús-levesbetét* illata harmonikusan érezhető. az összetevőktől függően lehet savanykás, füstölt, a jellemző fűszerek-ízesítők íze érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér, tárkony, kapor, lecsó...) 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, avas, fehérjebomlásra utaló...) égett, kozmás illat undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál zsiradék illata dominál, kesernyés faggyús illat érezhető egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető fagyasztoiban helytelenül tárolt mirelit termékre jellemző szag érezhető a leves elnevezése és a bíralt 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"> telt ízhatású jellegzetes, , a zöldségek-fűszerek-hús-levesbetét* íze harmonikus. az összetevőktől függően lehet savanykás, füstölt, a jellemző fűszerek-ízesítők illata érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér, tárkony, kapor, lecsó...) jellegzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. a leves elnevezése és a bíralt 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 többségben 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, avas, fehérjebomlásra utaló ...) undort keltő égett-kozmás íz csípős (gyermekétkeztetésben) 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízésítő jellegű íz dominál • édeskés íz • zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • túlfűszerezett, túlízésített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só izfokozó 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 bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

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