

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

*Ételcsoport neve:* LEVESEK→ÖSSZETETT LEVESEK→ ÖSSZETETT SŰRÍTETT 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. Az összetett levesek csoportjába tartoznak, de sűrítéssel készülnek.

Ide tartoznak például: palócleves, *nyírségi gombócleves, Jókai bableves, frankfurti leves...stb.*

| 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>• az alaplé opálos, sárga, aranysárga, sárgás színű, lehet fűszerpaprikától színezett pirosas- barnás-narancsos, tejtermék(szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelően élénk.</li> <li>• zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz.</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</li> <li>• a zöltségek beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak.</li> <li>• 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.</li> <li>• húsgombóc esetén a gombócok megfelelő, közel azonos méretűek, szabályos alakúak, épek, nem törtek, nem hiányosak, nem sérültek, színük az alapanyagra és a dúsítóanyagra jellemző</li> <li>• a sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima.</li> <li>• a levesbetét* tetszetős megjelenésű, mennyisége az alapléhez viszonyítva arányos.</li> </ul> <p><b>ÖSSZHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, tartalmas, 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, „túrós”... )</li> <li>• a hús nyers</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>  | <b>0</b> |

| Tulajdonságcsoport          | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák  | Pont  |
|-----------------------------|--|---|
| <b>KÜLSŐ</b><br>(folytatás) | <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az alaplé zavaros, átlátszó, sötét, fakó, szintelen, elszíneződött</li> <li>• nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű alaplé.</li> <li>• a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül a leves aljára, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a leves szétválik különböző fázisokra, nem egynemű</li> <li>• fűszerszemesék, zöldfűszerdarabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő</li> <li>• a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen, 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</li> <li>• a hús nem jellemző színű, elszíneződött, nem egyenletesre, nem jellemző méretűre darabolt, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket, szőrt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz</li> <li>• vörös áru esetén főtt, lepöndörödött burkolat-darab található</li> <li>• a húsgombóc szétfőtt, aránytalan a hús és dúsítóanyag mennyisége, nem szabályos formájú, torz, deformált, hiányos, nem jellemző színű</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)</li> <li>• a leves elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban.</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>• az alaplé jellemző sűrűségű</li> <li>• a sűrítés egynemű, homogén, csomómentes, sima</li> <li>• a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak.</li> <li>• a hús egyenletesen átfőtt, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz.</li> <li>• szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított</li> <li>• vörösarú esetén tömör, jól összeálló, rugalmas, rágási maradékot nem ad</li> <li>• virsli esetén rugalmas, rágás során jól összeálló, rágási maradékot nem ad</li> <li>• húsgombóc esetén kellően és egyenletesen átfőtt, a hús és a dúsítóanyag megfelelő arányban és egyenletesen elkeverve van jelen, könnyen rágható, szájból omlik, nem kiszáradt, nem fojtós.</li> <li>• a levesbetét* fajtájától függően megfelelően és egyenletesen átfőtt, vagy kellően pirított, a levesben megfelelően megpuhult.</li> </ul> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p> <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> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p> <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> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túrós-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><b>5</b></p> <p style="text-align: center;"><b>4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>0</b></p> |

| Tulajdonságcsoport             | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák  | Pont     |
|--------------------------------|--|----------|
| <b>ÁLLOMÁNY</b><br>(folytatás) | <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alaplé</li> <li>• a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak</li> <li>• 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,</li> <li>• a liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék</li> <li>• a vörösarú szétesett, szivacszerű, kemény, pépes, rágási maradékot ad</li> <li>• a szalonna zsírja nem kisütött vagy túlsütött</li> <li>• a virsli esetén málló, szivacszerű, pépes, rágási maradékot ad</li> <li>• a húsgombóc nem egyenletesen főtt át, a hús és dúsítóanyag aránya és eloszlása nem megfelelő, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kiszáradt, fojtós, elpuhult, nyálkás.</li> <li>• levesbetét* nem a jellegének megfelelő, nem főtt meg, nyers, kemény, nem egyenletesen főtt meg vagy túlfőtt, mászkos, széteső, pirított tézta esetén nem egyenletesen megpirult, főzés hatására nem puhult vissza, szétázott</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, a zöldségek-fűszerek-hús-sűrítőanyag-levesbetét* illata harmonikusan érezhető.</li> <li>• az összetevőktől függően lehet savanykás, füstölt, a jellemző fűszerek-ízesítők illata érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér, tárkony, kapor, lecsó...)</li> <li>• a leves elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző</li> <li>• idegen szagtól mentes.</li> </ul>  | <b>5</b> |
|                                | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</b></p>  | <b>4</b> |
|                                | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</b></p>  | <b>3</b> |
|                                | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b></p>  | <b>2</b> |
|                                | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b></p>   | <b>1</b> |
|                                | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (dohos, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, penészes, avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• égett, kozmás illat</li> <li>• undort keltő</li> </ul>   | <b>0</b> |
|                                | <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál</li> <li>• zsiradék illata dominál, kesernyés</li> <li>• liszt illatú, rántásos illat dominál</li> <li>• fagyús illat érezhető</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető</li> <li>• fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető</li> <li>• a leves elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>  |          |

| Tulajdonságscsoport | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák  | Pont |
|---------------------|--|------|
| 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"> <li>• telt, karakteres, aromás ízhatású</li> <li>• jellegzetes, a zöldségek-fűszerek-hús-sűrítőanyag-levesbetét* íze harmonikus.</li> <li>• az összetevőktől függően lehet, savanykás, füstölt, a jellemző fűszerek-íze érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, kömény, fokhagyma, babér, tárkony, kapor, lecsó...)</li> <li>• jellemzően 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>  | 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 többségben 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"> <li>• idegen íz (dohos, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett-kozmás íz</li> <li>• csípős (gyermekétkeztetésben)</li> </ul>  | 0    |
|                     | <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominál</li> <li>• édeskés íz</li> <li>• zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus</li> <li>• lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál</li> <li>• túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>• túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető</li> <li>• állott, nem friss érzetű</li> <li>• fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető</li> <li>• a leves elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul> |      |

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