

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **LEVESBETÉTEK**

A levesek dúsítására, tápértékük növelésére, élvezeti értékük fokozására használják. Lehet a levesbe főzni, vagy tálaláskor a levesbe tenni.

Ide tartoznak például:

*gyúrt tészták (főtt tészta),
galuskák (galuska, vajas galuska, májgaluska),
gombócok (daragombóc, májgombóc, burgonyagombóc, macesszombóc, zöldséggombóc, húsgombóc)
főtt gabona (rizs, árpagyöngy)
palacsintametélt
egyebek (pirított zsemlekocka, kenyérkocka, leves gyöngy)*

A levesbetéteket mindig a levessel közösen, a levesben tapasztalt tulajdonságait, összhatásukat vizsgálva együttesen bíráljuk, értékeljük.

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
KÜLSŐ	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a levesben főtt tészta fehér, törtfehér, halványsárga, nyersfehér, krémfehér, természetes színű, teljes kiőrlésű tészta esetén korpaszemeket tartalmazó, az alapanyagra jellemző, színintenzitása megfelelő. Ha pirításon esett át, akkor színe drappos. Alakja többféle lehet. A tésztadarabok nem sérültek, nem törtek, nem nyíltak szét, nem törmelékesek. Egyenletes, közel azonos méretű-alakú-formájú, nem deformált, nem állt össze csomókba. • a galuskák fehér, törtfehér, ha májjal van dúsítva, akkor barnás színűek, tartalmazhatnak fűszerszemcséket. Egyenletes, közel azonos méretű-alakú-formájú, nem deformált, nem állt össze csomókba. • a gombócok az alapanyagoktól függően drappos, vajsínű, barnás-rózsaszínes, a felhasznált zöldségre jellemző színű, tartalmazhat zöldfűszer-darabokat és fűszerszemcséket. Egyenletes, közel azonos méretű-alakú, formájú, nem deformált, nem esett szét, nem hiányos. • a pirított zsemle és kenyérkocka közel azonos és megfelelő méretűre darabolt, jellemző színű, az előpirítás nyoma látszik rajta. Nem szétázott. • a levesgyöngyök drappos-barnás színűek, kissé olajos felületűek. Egyenletes, közel azonos méretű-alakú, formájú, nem deformált, nem esett szét, nem hiányos, a levesben nem ázott szét. • a főtt gabonára jellemző, fehér, törtfehér, krémfehér, természetes színű, nem elszíneződött, sárga-barna-fekete foltokat nem tartalmaz, egyenletes, közel azonos méretű-alakú (hosszúak, kerek, rövid...) • a palacsintatészta jellemző, világos nyersfehér színű, helyenként jellegzetes barnára sült foltokkal tarkított, színintenzitása megfelelő, egyenletes, közel azonos méretű-alakú-formájú, nem deformált, nem állt össze csomókba. • a levesbetét elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van <p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (nyálkás, penészes...) • égett, kozmás • undort keltő <p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a levesben főtt tészta esetén elszíneződött, nem természetes színű, fekete szemcsékkel-pöttyökkel tarkított (teljes kiőrlésű tésztánál a barna korpaszemcsék megengedettek). A tésztaszemek szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, törmelékesek, szétnyíltak, eldeformálódtak, alakjuk nem felismerhető. Összefőtt tésztadarabokat tartalmaz, a tésztaszemek összetapadtak. • a galuskák aprók vagy túl nagyok, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, szétázottak, összetapadtak, összefőttek. • a gombócok szabálytalan alakúak és nem megfelelő méretűek, deformáltak, hiányosak, szétestek. • a pirított zsemle vagy kenyérkocka nem megfelelő, nem egyenletes méretű, tépett, nem kellően pirított, a levesben szétázott. • a levesgyöngyök szabálytalan alakúak és nem megfelelő méretűek, deformáltak, hiányosak, szétestek, túl zsíros felületűek vagy kiszáradtak, a levesben szétáztak. • a főtt gabona elszíneződött, nem természetes színű, foltos, egyenetlen méretűek, törmelékesek, szétfőttek • a palacsintatészta nem jellemző színű, elszíneződött, túlpirított, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, szétázottak, összetapadtak, összefőttek. • a levesbetét elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a főtt tészaszemek, a galuskák, a gabonaszemek kellően átfőttek, egyenletesen megfőttek, kellően puhák • a gombócok kellően átfőttek, nem kérgesek, nem nyálkás felületűek, nem kiszáradtak, kellően puhák • a pirított zsemle vagy kenyérkocka, illetve a levesgyöngy a levesben megfelelően visszapuhul, de nem szétázott • a palacsintametélt megfelelően átsült, a levesben jellegzetesen puha
	<p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nem főtt meg, nyers
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a főtt tészta, galuska, főtt gabona kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény, túlfőtt, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló, összetapadt, összefőtt darabokat tartalmaz. • a gombóc nem kellően főtt meg, kérges, nyálkás felületű, pépes, túlfőtt, kiszáradt • a pirított zsemle vagy kenyérkocka, illetve a levesgyöngy a levesben nem puhult vissza, kemény vagy szétázott, pépes • a palacsintametélt nem kellően átsült, a levesben kemény, száraz, vagy zsíros, szétázott
ILLAT	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, a levessel összhatásában harmonikus, annak illatát saját jellegével kiegészíti, teltebbé teszi • levesbetét elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző • idegen szagtól mentes.
	<p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, avas, ...) • égett, kozmás illat • undort keltő
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, nem tiszta, nem harmonikus, állott, fülledt illatot visz a levesbe • a levesbetét elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző
ÍZ	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, a levessel összhatásában harmonikus, annak ízét saját jellegével kiegészíti, teltebbé teszi. • jellemzően ízesített, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a levesbetét elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző • idegen íztől mentes
	<p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, ...) • égett-kozmás íz • undort keltő
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, íztelen, nem tiszta, nem harmonikus, kesernyés íz érezhető • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • a levesbetét elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző