

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: KÖRETEK → BURGONYAKÖRETEK → FŐTT BURGONYA ALAPÚ KÖRETEK

A darabolt vagy egész a burgonyát megfőzik, szűrik esetleg gőzölik utána törik, pürésítik pépesítik, dúsítják zsiradékkal, tejtermékkel esetleg zöldséggel. vagy törik, zsiradékkal, zöldfűszerrel, zöldséggel dúsítják/forró zsiradékon átfogatják vagy a megfőtt darabokat forró zsiradékon átfogatják, zöldséggel, zöldfűszerrel dúsítják.

Lehetőleg nagy szemű ép burgonyát használjunk, ami nem esik szét főzés közben

Ide tartoznak például *petrezselymes burgonya, újburgonya, burgonyapüré, karottás burgonyapüré, sós burgonya, vajos burgonya, tört burgonya, , hagymás tört burgonya,*

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"> • sárga, sárgás, vajsínű, vajsárga, élénksárga, az alapanyagra jellemző színű, színintenzitása megfelelő, nem elszíneződött, zöldes-szürkés foltokat nem tartalmaz • jól tisztított, héjdarabot, csíradarabot nem tartalmaz • ha darabolt, akkor a darabok egyenletes, megfelelő, közel azonos méretűek, szabályos alakúak (félbevágott, negyedelt, karikázott, kockára vágott, hasáb alakú...). • ha pépesített, pürésített, akkor homogén megjelenésű, krémszerű, csomómentes. • ha tört, akkor jellemzően aprított, tört • felülete nem kiszáradt, nem zsiros érzetű, ha nem tartalmaz zsiradékot, akkor matt, ha tartalmaz, akkor csillogó-fényes felületű • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok, azok mérete, színe mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő, egyenletesen oszlanak el • ha tartalmaz zöldséget (sárgarépa, kukorica, hagyma...), beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak. Ha sütve-párolva lettek előtte, egyenletesen pirítottak, harmonizálnak a burgonyával, felületük nem kiszáradt, nem töpörödött, nem sérült. <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A köret elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	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 (penészes, nyálkás...) • nyers, nem főtt meg • undort keltő • égett, kozmás 	0

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elszíneződött, nem jól tisztított, csíra és héjmaradványokat tartalmazó, szürke-barnás-zöld foltos, fagyásra utaló „üvegszerű” megjelenés • a burgonyadarabok szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, szétfőtt törmelékes • törtburgonya esetén szabálytalanul, nem egyenletesen tört, vizes-pépszerű • burgonyapüré esetén rögöket tartalmaz, csomós, nem homogén, higan folyó, vizes • felülete kiszáradt vagy túlzott mennyiségű zsiradékot tartalmaz • fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő, nem egyenletesen oszlanak el • a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, szétföttek, vagy piritás hatására, erősen megbarnultak. • az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a köret 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"> • a darabolt burgonya kellően puha, egyenletesen megfőtt, szájon elomló • a tört burgonya megfelelően tört, aprított, kellően puha, egyenletesen megfőtt, szájon elomló, nem vizes, nem zsíros • a burgonyapüré selymes hatású, könnyed-lágy vagy krémes állományú, csomó és göbmentes, elvéve villával könnyen szétnyomható rögöket tartalmazhat, nem zsíros, nem vizes. • ha tartalmaz zöldségeket, azok egyenletesen átföttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, a hagymakocka megfelelően piritott, nem égett, nem nyers. Állományuk jól harmonizál a burgonyával. 	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 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a darabolt burgonya töredezett, szétfőtt, vizes, zsíros, száraz, kiszáradt, túlfőtt, túl puha, nem egyenletesen főtt meg, szétmálló, tappadós, száraz, kemény • a tört burgonya túlfőtt, vizes, zsíros, nyúlós, nem egyenletesen főtt meg, tapadós, száraz, kiszáradt, kemény • a burgonyapüré nehéz, túl híg vagy túl sűrű, rosszul pürésített, rosszul eldolgozott, nagy mennyiségű vagy villával szét nem nyomható csomót-rögöt tartalmaz, ragadós, nehezen nyelhető, száraz, zsíros, darás, tapadós • a zöldségek túlföttek, szétföttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. Ha piritottak, akkor zsírosak, kiszáradtak, nem harmonizálnak a burgonyával 	
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, a burgonya natúr, semleges illata érződik • ha zsiradékkal dúsított vagy tejtermékkel, illetve a felhasznált zöldségek, fűszerek illata karakteresebbé, teltebbé teszi a burgonya köret illatát, vele harmonizál. • a köret elnevezése és a bírált étel illata összhangban van • tiszta, idegen szagtól mentes. 	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

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	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 (földszag, pinceszag, dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, avas, penészes...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető • fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • zöldség/fűszer-ízestítő/ illata nem harmonikus a burgonyaéval • zsiradék illata dominál • kesernyés, állott, fülledt illat • a köret elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, 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"> • jellegzetes, harmonikus, natúr, ha zsiradékkal dúsított, vagy tejtermékkel, az teltebbé teszi a burgonya ízét, vele harmonizál • a felhasznált, zöldségek, fűszerek íze karakteresebbé teszi a burgonya köret ízét, azt aromásítja, vele harmonizál. • megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a köret elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van • tiszta, 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 (föld, dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, , avas, ...) • égett-kozmás • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, vízszerű, ételízestítő jellegű íz dominál • édeskés • egyik összetevő íze elnyomja a burgonya ízét, nem harmonikus • lisztes ízű, burgonyapelyre emlékeztető ízű • túlfűszerezett, túlízestített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • kesernyés, állott, fülledt íz • konzerv zöldség jellegzetes íze érezhető • fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző íz érezhető • a köret elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	