

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **KÖRETEK → BURGONYAKÖRETEK → SÜLT BURGONYA ALAPÚ KÖRETEK**

A burgonyát tisztítás, mosás, szárítás, aprítás után süthetjük bő olajban, vagy darabolás, törés, reszelés, pépesítés majd lisztel-tojással- zöldségekkel-fűszerekkel való ízesítés után olajban vagy sütőben, minimális zsiradék hozzáadásával.

A célra lehetőleg a szétfőésre nem hajlamos burgonyákat használjuk.

Idetartoznak például: Olajban sült burgonya (hasábburgonya, szalmaburgonya, egyéb szeletelt burgonya, burgonyakroket, rösti, tócsni, burgonyafánk), sütőben sült burgonya (hercegnő burgonya, héjában sült burgonya, alufóliában sült burgonya, fűszerezett 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, vajsárga, élénksárgás, aransárga, aranybarna, világosbarna, azonos színárnyalatú, az alapanyagra jellemző, színintenzitása megfelelő, belseje világosabb, külseje sötétebb. Elszíneződött, zöldes-szürkés vagy égett foltokat nem tartalmaz. A burgonya jól és megfelelően tisztított, héjdarabot (kivéve ha héjában süttött), csíradarabot nem tartalmaz • jellemző alakú (lehet hasáb, kocka, bordázott mintás, karikára vágott vagy hengeresre, kerekre, gömbölydedre, lapítottá formázott...) vagy egészben, héjában, esetleg egyenletesre darabolva süttött, közel azonos méretűek, megfelelő vastagságúak, szabályos alakúak. Ép, nem sérült, nem töredezett, nem törmelékeny. • felülete megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz., a reszelt, darabos összetevőktől lehet rücskös, lehet fűszerezett • ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, hagymadarabokat, zöldségdarabokat tartalmaz, azok mérete, színe mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő, egyenletesen oszlanak el • ha belseje pépesített, pürésített, akkor homogén megjelenésű, csomómentes. Ha tört, akkor megfelelően aprított, töredezett, tört, ha reszelt, a burgonyaszálak látszanak <p>ÖSSZHATÁSÁBAN 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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (elszíneződött, penészes, nyálkás...) • nyers • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a köret elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban • nem jellemző színű, színintenzitása nem megfelelő, elszíneződött, nem egyenletes színűre pirult, sötét, világos, fákó, zöldes-szürkés foltokat tartalmaz. • nem jól tisztított, héjdarabot (héjában sültnél nem hiba), csíradarabot tartalmaz. • nem egyenletes nem megfelelő méretűek vagy vastagságúak, nem jellemző alakúak, nem egyenletesre formázottak, szabálytalan alakúak, töredeztettek, törmelékenyek, deformáltak, sérültek. • ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, hagymadarabokat, zöldségdarabokat tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el • ha belseje pépesített, pürésített, akkor nem homogén megjelenésű, csomós, darás, nagyobb burgonyadarabokat tartalmaz. • felülete kiszáradt, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmaz, nem kellően lecsepegtetett, magába szívta a zsiradékot, visszapuhult, vizes érzetű, lisztes, matt, ráncos 	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
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"> külső kérge roppanós-ropogós, kellően puha, rugalmas, egyenletes mértékben pirult, belseje puha, omlós, rugalmas, kellőképpen megsült, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz. Egyenletes állományú, ha belseje pépesített, pürésített, akkor homogén megjelenésű, csomómentes. Ha tört, akkor megfelelően aprított, töredezett. Ha reszelt, akkor a burgonyaszálak érezhetőek. alaktartó, rugalmas ha tartalmaz zöldségeket, azok egyenletesen átfőttek, esetleg kellően pirítottak, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, a hagymakocka megfelelően pirított, nem égett, nem nyers. Állományuk jól harmonizál a burgonyával. 	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"> az összetevők nem sülték meg, nyersegek 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> elpuhult, visszapuhult, pimpós, vizes hatású, zsíros, száraz-zsirtalan, sületlen, túlsült, túlpirult, lisztes, szívós, egyenetlen állományú, szájpadrást sértő, rágási maradékot ad, kérges, kemény, szivacsos, gumyszerű belseje üreges, lyukacsos, kenődőd, ragacsos. Ha belseje pépesített, pürésített, akkor az nem homogén megjelenésű, csomós. Ha tört, akkor nem megfelelően aprított, töredezett. a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacsosok, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. Ha pirítottak, akkor zsírosak, kiszáradtak, pergamen-szerűek, szájpadrást sértő, rágási maradékot adnak, 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"> jellegetes, tiszta, aromás, ha tartalmaz zsiradékot, akkor annak illata, a fűszerek, dúsítóanyagok és a sült burgonya illata harmonikus a köret elnevezése és a bírált étel illata összhangban van 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 (földszag, pinceszag, égett, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (dohos, erjedt, avas, penészes...) undort keltő 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres illat • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető • fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • zöldség/fűszer-ízestítő/dúsítóanyag/zsiradék illata nem harmonikus a burgonyáéval • zsiradék illata dominál • kesernyés, állott, fülledt illat • lisztes illatú • a köret elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, nem jellemző 	
ÍZ	<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"> • aromás, jellegzetes, tiszta, ha tartalmaz zsiradékot, akkor annak íze, a fűszerek, dúsítóanyagok és a sült burgonya íze harmonikus • megfelelően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a köret elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van • idegen íztől 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
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségben 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"> • idegen íz (föld, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, dohos, avas ...) • égett-kozmás • csípős (közétkeztetésben) • undort keltő 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • üres, jellegtelen, aromaszegény • zsiradék íze dominál • tárolásból adódó mellékíz érezhető, nem friss, állott • nyers hatású, rossz minőségű alapanyagból eredő ízhiba, túlsütött • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • nem megfelelően ízesített, fűszerezett • lisztes ízű, valamelyik összetevő íze elnyomja a többi ízét • kesernyés, állott, fülledt íz • konzerv zöldség jellegzetes íze érezhető • fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző íz érezhető • a köret elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	