

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **KÖRETEK → RIZS ALAPÚ KÖRETEK**

A rizsköret készülhet fehérrizsből, barnarizsből és hántolatlan rizsből. Ez utóbbiból kásaszerű rizsköret készíthető. A rizs dúsítható zöldfűszerekkel, zöltségekkel. Ha a rizst kissé megpirítjuk, az ún.: Battyány-rizst kapjuk. Sokszor használnak a rizs készítéséhez ízesítésre vöröshagymát.

Ide tartoznak például: párolt rizs, rizi-bizi, kukoricás rizs, petrezselymes rizs, karottás rizs, barnarizs, zöltséges rizs, zöldbabos rizs, gombás rizs

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 alapanyagra jellemző fehér, törtfehér, természetes színű, barnarizs esetén drappos, színintenzitása megfelelő. Lehet fajtától függően gipszes, vörös csíkos. Nem elszíneződött, sárga-barna-fekete foltokat nem tartalmaz • egyenletes, közel azonos méretű-alakú (hosszúkás, kerek, rövid...) rizsszemekből áll • a szemek nem sérültek, nem törtek, jól tisztítottak, héjdarabot nem tartalmaznak • natúr rizs esetén különálló szemek alkotják • ha zöltséggel dúsított, ott a rizs kevésbé pergős, kisebb csomókba állhat össze, ami villával könnyen szétnyomható, a rizsszemek jobban tapadnak a zöltséghez és egymáshoz • barnarizs esetén a rizsszemek jobban tapadhatnak egymáshoz • hántolatlan rizs esetén kásaszerű állományú. • felülete nem kiszáradt, nem zsíros 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 zöltséget (sárgarépa, kukorica, hagyma...), beazonosíthatók, a fajtára jellemző intenzív-élénk a színük, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. Ha sütve-párolva lettek előtte, egyenletesen pirítottak, harmonizálnak a rizzsel, felületük nem kiszáradt, nem tőpörödött, nem sérült. <p>ÖSSZEHATÁSÁBAN: 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 (penészes, nyálkás) • nyers, nem főtt meg • undort keltő • égett, kozmás 	0

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elszíneződött, sárgás, barnás, feketés, foltos, nem jól tisztított, héjmaradványokat tartalmazó (hántolt rizs esetén) • a gabonaszemek szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, szétfőtt, törmelékes • összeállt, nagy méretű, vagy sok, vagy villával nem szétnyomható csomót tartalmaz, • 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, nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, szétfőttek, vagy pirítás 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).</p> <ul style="list-style-type: none"> • a rizs jól, egyenletesen átfőtt, pergő. Jellegzetesen rugalmas, kellően puha. Barnarizs esetén kevésbé pergős, hántolatlan rizs esetén kásaszerű. • nem vizes, nem zsíros, nem száraz, könnyen rágható, nyelhető • ha tartalmaz zöldségeket, azok egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, a hagymakocka megfelelően pirított, nem égett, nem nyers. Állományuk jól harmonizál a rizzsel. • néhány csomót tartalmazhat, amik villával könnyen szétnyomható. 	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, nyerssek 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény • túlfőtt, nyálkás, ragacos, széteső, mászkos, vizes, nedves. • száraz, kiszáradt vagy zsíros, fojtós. • sok, vagy nagyméretű, vagy villával nehezen szétnyomható csomókat tartalmaz, összetapadt • a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyerssek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. Ha pirítottak, akkor zsírosak, kiszáradtak, nem harmonizálnak a rizzsel 	
ILLAT	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek (NAGYON JÓ).</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a rizs natúr, semleges illata érződik. • a felhasznált zöldségek, fűszerek illata karakteresebbé teszi a rizsköret illatát, vele harmonizál. • köret elnevezése és a bíralt 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
	<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

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, penészes...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv zöltség jellegzetes illata érezhető • fagyaszttóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • zöltség/fűszer-ízesítő/ illata nem harmonikus a rizzzsel • zsiradék illata dominál, kesernyés, állott, fülledt illat • köret elnevezése és a bírált 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"> • jellegzetes, harmonikus, a gabona tiszta, natúr íze érződik megfelelő sóhasználat mellett. • a felhasznált, zöltségek, fűszerek íze karakteresebbé teszi a rizs ízét, azt aromásíthatja, vele harmonizál. • megfelelően ízesített, megfelelően 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 (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas...) • égett-kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, vízszerű, ételízesítő jellegű íz dominál • egyik összetevő íze elnyomja a rizs ízét • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • kesernyés, állott, fülledt íz • konzerv zöltség jellegzetes íze érezhető • fagyaszttóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző íz érezhető • a köret elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	