

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **KÖRETEK → TÉSZTA KÖRETEK → FŐTT TÉSZTA KÖRETEK**

Ide tartoznak a gyúrt, majd bő vízben főtt tésztaköretek, a pirított majd főtt tésztaköretek és a kevert majd főtt tésztaköretek, a dagasztott főtt vagy gőzölt tésztaköretek. A kifőtt tészta köretek készülhetnek teljes kiőrlésű lisztből vagy fehér lisztből.

Ide tartoznak például:

*gyúrt-kifőtt tészta köret (formájuktól függően: spagetti, makaróni, csőtészta, szarvacska, kagylótészta, orsó tészta),
kevert-kifőtt tésztaköret (nokedli, galuska),
pirított-főtt tésztaköret (tarhonya),
dagasztott-főtt-gőzölt tésztaköret (knédli)*

Tulajdon- ságcsoport	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"> • fehér, törtfehér, halványárga, nyersfehér, krémfehér, természetes, az alapanyagra jellemző színű, teljes kiőrlésű tészta esetén korpaszemeket tartalmazó, színintenzitása megfelelő. Ha pirított, akkor enyhén barnás színű, harmonikus megjelenésű-színárnyalatú. Knédli esetén a dúsítóanyagtól függően (zsemle, kenyér, burgonya), azok színe mozaikosan megjeleni a tésztában. • alakja lehet hosszúkás, csőszerű, belül üreges, szarvacska, kagyló, orsó stb. alakú, nokedli esetén jellemző formájú, gépi tarhonya esetén apró korong, kézi tarhonya esetén jellemző formájú. A knédli hengeres alakú, közel azonos méretűre, egyenletes vastagságúra szeletelt. • a tészta nem sérült, nem törött, nem törmelékes. • egyenletes, közel azonos méretű-alakú, nem deformált. • a knédli metszésfelületén egyenletes eloszlásban légüregek láthatók. • felülete enyhén olajos tapintású, zsiradéktól enyhén csillogó-fényes felületű, a tészta nem tapadtak össze, nem főtték össze. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok, azok mérete, színe mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő, egyenletesen oszlanak el <p>ÖSSZAHATÁSÁBAN: 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,) • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elszíneződött, nem természetes színű, fekete szemcsékkel-pöttyökkel tarkított (teljes kiőrlésű tésztánál a barna korpaszemcsék megengedettek), sötétek, fakók, túlpirítottak • szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, törmelékesek, szétnyíltak, eldeformálódtak, alakjuk nem felismerhető • felülete túl zsíros vagy kiszáradt, töpörödött, ráncos vagy vizes, világos, ázott foltokat tartalmazó • a tésztaszemek összefőttek, összetapadtak • a knédliben nagy mennyiségben légüregek láthatós, repedés, hasadás van a tésztában. • fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő, nem egyenletesen oszlanak el • az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a köret elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban 	

Tulajdon- ságcsoport	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"> • a tésztaelemek kellően, egyenletesen megfőttek, puhák, jellegzetesen rugalmasak. • pirított tészta esetén kellően megpirított, nem égett, nem nyers • nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, nem tapadós. • a knédli egyenletesen lazított szerkezetű, légüregek megfelelő mennyiségben és arányban oszlanak el, rugalmas, puha, laza. 	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, túlpirított, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló • száraz, kiszáradt vagy zsíros • összetapadt, összefőtt darabokat tartalmaz, zsírban tocsogó, kiszáradt • a knédli tésztafelületén a dúsítóanyagok nem egyenletesen eloszlottak, a tészta nem megfelelően lazított, tömött, nehéz. 	
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, harmonikus, a főtt tészta natúr, gabona jellemző illata is érződik. • ha pirított, az teltebbé teszi a tészta illatát. • knédli esetén a dúsítóanyag (hagyma, burgonya) illata is érezhető. • a zsiradék illata harmonikusan érezhető. • 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 csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal 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 szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyodó, penészes...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, nem tiszta, nem harmonikus illat • a tojás illata túl intenzív • zsiradék illata dominál • állott, fülledt illat • köret elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, nem jellemző 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
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 főtt tészta natúr, íze érződik, amit teltebbé tesz a zsiradék vagy a pirítás íze • knédli esetén a dúsítóanyag (hagyma, burgonya, kenyér-zsemle) íze is érezhető. • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a köret elnevezése és a bírált étel íze összhangban van • tiszta, 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, ...) • égett-kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, vízszerű, íztelen, nem tiszta, nem harmonikus, üres • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • lisztes ízű • kesernyés íz érezhető • a köret elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	