

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **KÖRETEK → GABONA ALAPÚ KÖRETEK**

A gabona köret zsiradékot pirítva majd főzve, vagy főzve. A gabona dúsítható zöldfűszerekkel, zöltségekkel.
Ide tartoznak például: köles, gersli(árpagyöngy), hajdina, bulgur, pirított búzadara

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"> • a gabona-alapanyagra jellemző, fehér, sárgás, sárga, krémszínű, barnás, barna, természetes színű, színintenzitása megfelelő, nem elszíneződött, foltokat, pettyeket nem tartalmaz. • felülete a fajtától függően fényes, matt, opálos. • az alapanyagra jellemzően (kerek, gömbölyű, csepp, hosszúkás, aprógyöngyszerű) egyenletes, közel azonos méretű-alakú. • a szemek nem sérültek, nem törtek, jól tisztítottak, héjdarabot nem tartalmaznak • fajtától függően különálló szemek alkotják, vagy tapadósabb esetleg kissé kásás (köles) • ha zöltséggel dúsított, ott kisebb csomókba állhat össze, ami villával könnyen szétnyomható, ilyenkor a gabonaszemek jobban tapadhatnak a zöltséghez és egymáshoz. • felülete nem kiszáradt, nem zsíros érzetű, ha nem tartalmaz zsiradékot, akkor matt, ha tartalmaz, akkor csillogó-fényes felületű • pirított búzadara esetén: egyöntetűen világos-barnás drappos színű, nem zsíros, nem porszerű. • 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, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. Ha sütve-párolva lettek előtte, egyenletesen pirítottak, harmonizálnak a gabonával, felületük nem kiszáradt, nem töpörödött, nem sérült. <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.	0
	<p>HIBALISTA:</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 <p>• elszíneződött, nem jól tisztított, héjmaradványokat tartalmaz, nem természetes színű, foltos</p> <p>• a gabonaszemek eltérő alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, szétfőttek, törmelékesek</p> <p>• összeállt, nagyméretű vagy sok, vagy villával nem szétnyomható csomót tartalmaz,</p> <p>• felülete kiszáradt vagy túlzott mennyiségű zsiradékot tartalmaz</p> <p>• fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő, nem egyenletesen oszlanak el</p> <p>• a zöltségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen, nem jellemző méretűek, tépettek, törtek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, szétfőttek, vagy pirítás hatására, erősen megbarnultak.</p> <p>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</p> <p>• a köret elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban</p>	

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).</p> <ul style="list-style-type: none"> • a gabona jól, egyenletesen átfőtt, jellegzetesen rugalmas, kellően puha, pergős. Bizonyos gabonafélénél (köles) kissé 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 gabonával. • pirított dara esetén: laza szerkezetű, többségében különálló szemcsék alkotják, néhány kisebb, könnyen szétnyomható csomót tartalmazhat. Jellegzetesen puha, morzsalékos, nem túlnedvesített és nem túl száraz, nem porszerű. • néhány csomót tartalmazhat, ami 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, ragacsos, 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 gabonával 	
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 gabona natúr illata érződik. • a felhasznált zöldségek, fűszerek illata karakteresebb teszi a gabona 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
	<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"> • idegen szag (dohos , vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, ,avas, penészes...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<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 zöldség jellegzetes illata érezhető, • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • zöldség/fűszer-ízesítő/ illata nem harmonikus a gabonával • zsiradék illata dominál, • kesernyés, állott, fülledt illat • köret elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbnyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a gabona, natúr íze érződik megfelelő sóhasználat mellett. • a felhasználó, zöldségek, fűszerek íze karakteresebbé teszi a gabonaköret 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 • 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, 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 gabona ízét, nem harmonikus • túlfűszerezett, túlízesített, 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 • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző íz érezhető • a köret elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	