

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **KÖRETEK → ZÖLDSEÉGALAPÚ KÖRETEK**

A zöldségköretek többféle zöldségből készülhetnek vegyesen, vagy egyféle zöldséget tartalmaznak. Készülhetnek párolással, főzéssel, pirítással, grillezéssel, dinszteléssel, tartalmazhatnak zöldfűszereket, zsiradékot.

Ide tartoznak például: párolt vegyes zöldségköret, dinsztelt káposzta, grillezett zöldségköret, karotta, mexikói köret.

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • a zöldségek beazonosíthatók, a fajtára jellemző intenzív-élénk a színük, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, közel azonos alakúak • vegyes zöldségköret esetén az összetevők harmonizálnak egymással színben és megjelenésben. • a zöldségek nem sérültek, nem töröttek, megjelenésük friss érzetet kelt, nem ráncosak, nem töppedtek, nem szétfőttek, nem csomókba összeállók. • ha sütve-, grillezve lettek, kellő mértékben és egyenletesen pirítottak. • 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 <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
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra 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,) • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen, nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, sérültek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, szétfőttek, vagy pirítás hatására erősen megbarnultak. • ha sütve, grillezve lettek, nem egyenletesen és nem kellően pirítottak, túlpirultak. • vegyes zöldségköret esetén nem harmonizálnak egymással színben és megjelenésben. • megjelenése állott, nem friss zöldség érzetét kelti, ráncos, töppedt, masszává főtt, szétfőtt, pépes, csomókba összeálló, felülete kiszáradt, sok zsiradékot tartalmaz, vizes • 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	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok). <ul style="list-style-type: none"> a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, enyhén roppanósak, jól rághatók, friss érzetűek, rágási maradékot nem adnak. sütésnél megfelelően és egyenletesen piritottak, grillezettek, nem égettek, nem nyersek. vegyes zöldségköret esetén állományuk jól harmonizál egymással. 	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 főttek meg, nyersek 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, vizesek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. ha piritottak, grillezettek, akkor zsírosak, szárazak, kiszáradtak, , nem kellően és egyenletesen sülték át vegyes zöldségköret esetén állományuk nem harmonizál egymással 	
ILLAT	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, aromás, összetett, friss érzetű, a felhasznált fűszerek illata karakteresebbé teszi a zöldségköret illatát, vele harmonizál az ízesítőtől és a zöldségektől függően lehet édeskés-savanykás, ecetes köret elnevezése és a bírált étel illata összhangban van tiszta, 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, dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (savanyú, penészes...) égett, kozmás illat undort keltő 	0
	HIBALISTA: <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 fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető zöldség/fűszer-ízesítő/ illata nem harmonikus zsiradék illata dominál, kesernyés, állott, fülledt illat köret elnevezése és a bírált 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, aromás, összetett, friss érzetű, • a felhasznált fűszerek íze karakteresebbé teszi a zöldségköret ízét, vele harmonizál • az ízesítőtől és a zöldségektől függően lehet édeskés-savanykás, enyhén karamellizált • megfelelően ízesített, megfelelően 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 (föld, dohos. vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú...) • 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 többi 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 zöldség jellegzetes íze érezhető • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző íz érezhető • a köret elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	