

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **FŐZELÉKEK**

A főzést vagy párolást követő rántás, hintés, habarás adja meg a számunkra megszokott konzisztenciát. Önálló fogásként ritkán és kevesen fogyasztják – általában a húsételek kísérője. Alapanyagul a növények legkülönbözőbb részeit használjuk fel: gyökerét a sárgarépanak, a petrezselyemgyökérnek, gumóját a burgonyának, zellernek, hajtását a karalábénak, spárgának, levelét a sósáknak, parajnak, salátának, káposztának, virágát a karfiolnak, brokkolinak, a termését a töknak, paprikának, paradicsomnak, zöldbabnak, magját a zöldborsónak, fejlett babnak, lencsének

Ide tartoznak például: *burgonyafőzelék, borsófőzelék, finomfőzelék, fejttettbabfőzelék, zöldbabfőzelék, tökfőzelék, paradicsomos burgonyafőzelék, spenótfőzelék...stb.*

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az alapszószerű jellegzetes sűrűségű, a sűrítőanyag és a felhasznált zöldség alapján lehet vajszerű, zölde, sárgás, törtfehér, barnás, fűszerpaprikától vagy paradicsomtól színezett pirosas- barnás-narancsos, tejtermék (szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelő</li> <li>• zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz.</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő</li> <li>• a zöldségek beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak.</li> <li>• a sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima.</li> </ul> <p><b>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A főzelék elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>kifogástalan megjelenésű.</b>	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b>	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b>	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</b>	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b>	<b>0</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik ( habos, buggyant, pezseg, „túrós”... )</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	
<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sötét, szintelen, elszíneződött, fakó</li> <li>• nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű</li> <li>• a sűrítőanyag csomós, darás, kicsapódott, a főzelék szétválk különböző fázisokra, nem egynemű</li> <li>• fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő</li> <li>• a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odailló növényi részt is tartalmaznak, illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen</li> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• a főzelék elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban.</li> </ul>		

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	<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"> <li>• a főzelék jellemző sűrűségű.</li> <li>• a sűrítés egynemű, homogén, csomómentes, sima</li> <li>• a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak</li> </ul>	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b>.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek meg, nyerssek</li> <li>• tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) alapszószer</li> <li>• a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyerssek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak</li> <li>• a liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott</li> <li>• sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) rágási maradékot ad</li> <li>• bőrös, a sűrítőanyag „kerget” képez a főzelék tetején</li> </ul>	
ILLAT	<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"> <li>• jellegzetes, telt, friss, a zöldségek-fűszerek- sűrítőanyag illata harmonikusan érezhető.</li> <li>• az összetevőktől függően lehet savanykás-, édeskés, a jellemző fűszerek-ízestítő illata érezhető (pirospaprika, hagyma, kömény, fokhagyma, babér...)</li> <li>• a főzelék elnevezése és a bíralt étel illata összhangban van, arra jellemző</li> <li>• idegen szagtól mentes</li> </ul>	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b>.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (savanyú, penészes)</li> <li>• égett, kozmás illat</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál</li> <li>• zsiradék illata dominál, kesernyés</li> <li>• liszt illatú, rántásos illat dominál</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető</li> <li>• fagyaszttóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető</li> <li>• a főzelék elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>	

Tulajdonságcsoport	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"> <li>• jellegzetes, telt, friss ízű, a zöldségek-fűszerek/sűrítőanyag íze harmonikus.</li> <li>• az összetevőktől függően lehet savanykás, édeskés, a jellemző fűszerek-ízesítők íze érezhető (pirospaprika, hagyma, kömény, fokhagyma, babér...)</li> <li>• jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>• a főzelék elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul>	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"> <li>• idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (savanyú ...)</li> <li>• égett-kozmás íz</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	0
<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus</li> <li>• lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál</li> <li>• túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>• túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető</li> <li>• állott, nem friss érzetű</li> <li>• fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető</li> <li>• a főzelék elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>		