

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

### HÚSOK → PÖRKÖLT, PAPRIKÁS, TOKÁNY, RAGU, APRÓPECSENYE

A **pörköltfélék** apró kockára vágott húsból (a húst falatokba vágva), vagy csak az állat testrészeire szétválasztott nagyobb darabokból, **paprikával** fűszerezett és különböző ízesítőkkel rövid lére főzött magyar nemzeti étel. A pörköltkészítés technikájának lényege, hogy a kockákra vágott húst zsiradékon le kell pirítani, azaz pörkölni, hogy a hús rostjai lezáródjanak, és annak aromája megmaradjon a további főzés közben, az így elvégzett karamellizáló eljárás hatására barnás réteg, pörkölt alakul ki a húskockákon. Amikor befejeződik a piritás, akkor egy kis vízzel fel kell eresztetni. Éppen csak annyival hogy az edényről az odasült-odaragadt pörköanyagokat leoldjuk, amelyet belefőzzük a készülő ételbe. A víz hamar elpárolog, és újra kezdődik a piritás-pörkölés. Ezt a folyamatot többször megismételve, egy olyan semmi más módon elő nem állítható ízvilág alakul ki, ami jellemzi a magyar pörköltet. Ha húsból készül a pörkölt, akkor a húst mindig a rostokra merőlegesen kell szeletelni, mert ellenkező esetben a rostokkal párhuzamosan darabolt hús rágós lesz, mivel szálas marad. A pörköltet pirospaprikával ízesítik, színezik. Aromája és színe akkor érvényesül a legjobban, ha forró sertésszírba vagy étkezési olajba kerül, mivel aromaanyagai és színezőanyagai így oldódnak ki a legtokéletesebben. A sertésszírral vagy olajon aranyszínűre piruló vöröshagyma és a fűszerpaprika harmonikus együttese alapozza meg a magyar konyha számos ételének, köztük a pörkölt karakterét és pikáns ízeit.

A **paprikás** abban különbözik a pörkölttől, hogy a pörkölt esetében a húst piritjuk, rövid lével és tejföl nélkül, a paprikást viszont főzzük, hosszú lével készül, és a végén lisztes-tejfölös habarással besűrítik.

A **tokánynál** a húst rostjaira merőlegesen 4–6 cm hosszú ceruzavastagságú csíkokra vágva készítik elő („tokányra vágás”). A tokány abban különbözik alapvetően a pörkölttől, hogy a húst megpárolják és nem pirítanak hozzá vöröshagymát. Paprika helyett pedig borssal fűszerezik. Az igazi tokány lelke a bors és a majoránna.

A **ragu** olyan húsétel, ahol a húst nem csíkokra (nem tokányra vágva), hanem apró kockákra (ragura vágva) darabolják, és fűszerpaprikát nem tesznek bele. A húskockákat legalább 2-3 centiméteres kockákra vágjuk, de még jobb, ha ennél is nagyobbak a húsdarabok. A ragut ellentétben a pörkölttel nem piritják vissza többször a zsírára, másként fogalmazva a ragu, apróra vágott hús (vagy gomba) sűrű, fűszeres lében. A raguk közös jellemzője, hogy az egyforma kockákra vágott alapanyagok sűrű szaftos étellé főnek. Egy ragu annál jobb és finomabb, minél hosszabb idő alatt főnek össze az ételhez felhasznált alapanyagok. A ragu konyhatechnikai eljárása alapvetően a párolás, ami jóízű, puha, „zafos” ételt eredményez. A kevés zsiradékban történő elősütés által keletkezett, jóízű pörzsanyag és a kevés folyadékban, fedő alatt történő főzéssel készült ragu, finom és puha lesz.

Ide tartoznak: *sertéspörkölt, csirkepaprikás, hentes tokány, frankfurti tokány, fokhagymás aprópecsenye, brassói aprópecsenye, pulykaragu, gombás-tejszínes pulyka, mézes-mustáros sertésragu*

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A szaft-alap jellegének megfelelő sűrűségű, drappos, barnás színű, vagy pirospaprikától színezett, narancsos-pirosas, tejtermék (szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható. Színintenzitása megfelelően élénk, sűrítés-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima.</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>• ha zöldegekkel dúsított, azok beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak.</li> <li>• a húsétel fajtájától függően a hús jellemző formájúra és méretűre vágott, közel egyenletes nagyságú. pörkölt, paprikás: apró kocka, vagy testrészekre darabolt. tokány: húst rostjaira merőlegesen 4–6 cm hosszú ceruzavastagságú csíkokra vágott. ragu: húskockák legalább 2-3 centiméteres kockákra vágott.</li> <li>• a hús a termékre jellemző színű (törtfehér, csontfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Pörkölés esetén barnás pörkörtéteg látható rajta, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz, de lehet bőrös.</li> <li>• ha tartalmaz, vörösárut (kolbász, virsli), az megfelelő méretű, közel egyenletes nagyságúra darabolt, termékre jellemző színű, vörösáru esetén mozaikos –húspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő.</li> <li>• szalonna jelenléte esetén kellően zsírára piritott.</li> </ul> <p><b>ÖSSZFHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A húsétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	<b>5</b>
	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</b></p>	<b>4</b>
	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</b></p>	<b>3</b>
	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b></p>	<b>2</b>

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal</b> rendelkezik, <b>megjelenése erősen kifogásolható.</b>	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• undort keltő</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	0
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsirtalan, vízszerű, jellegének nem megfelelő sűrűségű szaft,</li> <li>• a sűrítőanyag csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, nem egynemű</li> <li>• fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő,</li> <li>• a zöltségek beazonosíthatatlanok, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab (paradicsom, paprika) nagy mennyiségben illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen,</li> <li>• a hús nem jellemző színű, elszíneződött, nem egyenletesre, nem jellemző méretűre darabolt, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket, szórt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz,</li> <li>• vörös áru esetén főtt, lepöndörödött burkolat-darab található,</li> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• a húsétel elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban.</li> </ul>	
ÁLLOMÁNY	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a szaft-alap megfelelő sűrűségű,</li> <li>• ha tartalmaz sűrítést, az egynemű, homogén, csomómentes, sima</li> <li>• ha tartalmaz zöltségeket, azok egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak.</li> <li>• a hús egyenletesen átfőtt, átsült, kellően puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz.</li> <li>• szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított</li> <li>• vörösarú esetén tömör, jól összeálló, rugalmas, rágási maradékot nem ad</li> </ul>	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b>	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal</b> rendelkezik, <b>élvezeti értéke nincs.</b>	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek meg, nyersek</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható</li> </ul>	0

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) szaft-alap,</li> <li>• túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz,</li> <li>• a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacsszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak,</li> <li>• a hús túlfőtt, túlsütött, túlpörkölt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt/sült át, egyenetlenül átfőtt/átsült, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők,</li> <li>• a liszt leül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék,</li> <li>• a vörösarú szétesett, szivacsszerű, kemény, pépes, rágási maradékot ad,</li> <li>• a szalonna zsírja nem kisütött vagy túlsütött,</li> </ul>	
ILLAT	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetes, telt, karakteres, aromás  <p><u>pörkölt</u> esetén a zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás illata, a hozzáadott fűszerek illata harmonikusan érezhető.  <u>paprikás</u> esetén a pörköltre jellemző illatot lágyítja a dúsításra-sűrítésre használt tejföl savanykás illata.  <u>a tokány</u> esetén a párolt hús és hagyma, a bors és egyéb fűszerek, valamint a dúsításra használt zöldségek együttes hatása harmonikus  <u>a ragu</u> esetén érezhető a pirított hús illata és a fűszerek, valamint a dúsításra használt zöldségek együttes harmonikus illata</p> </li> <li>• a húsétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző</li> <li>• tiszta, idegen szagtól mentes</li> </ul>	<b>5</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	<b>4</b>
	<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>	<b>3</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló ...)</li> <li>• égett, kozmás illat</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízestől jellegű illat dominál,</li> <li>• zsiradék illata dominál, kesernyés,</li> <li>• liszt illatú, sűrítőanyag illat dominál,</li> <li>• fagyús illat érezhető,</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus,</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető,</li> <li>• fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető,</li> <li>• a húsétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
íz	<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>Jellegzetes, harmonikus, telt, karakteres, aromás ízű <u>pörkölt</u> esetén a zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás íze, a hozzáadott fűszerek íze harmonikusan érezhető.</li> <li><u>paprikás</u> esetén a pörköltre jellemző ízt lágyítja a dúsításra-sűrítésre használt tejföl savanykás íze</li> <li>a <u>tokány</u> esetén a párolt hús és hagyma, a bors és egyéb fűszerek, valamint a dúsításra használt zöltségek együttes hatása dominál.</li> <li>a <u>ragu</u> esetén érezhető a pirított hús íze és a fűszerek, valamint a dúsításra használt zöltségek együttes harmonikus íze.</li> <li>jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>a húsétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>tiszta, idegen íztől mentes.</li> </ul>	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra 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 tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>undort keltő</li> <li>égett-kozmás íz</li> <li>csípős (gyermekétkeztetésben)</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominál,</li> <li>faggyús íz érezhető,</li> <li>zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető,</li> <li>egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus,</li> <li>lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál,</li> <li>túlfűszerezett, túlízestített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen,</li> <li>túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő,</li> <li>konzerv zöltség jellegzetes utóíze érezhető,</li> <li>állott, nem friss érzetű,</li> <li>fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékekre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető,</li> <li>a húsétel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>	