

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: HÚSOK → FŐTT HÚSOK

Húsokat főzhetjük vízben, alaplében, mártásban.

Ide tartozik például: Főtt sertéshús, húsgombóc.

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"> szelet húsról vagy az állat testtájára jellemző formájú, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű. Felülete a főtt húsról jellemző, metszéspapja a fehértől, a drappos színig terjed. húsgombóc esetén a gombócok megfelelő, közel azonos méretűek, alakúak, épek, nem törtek, nem hiányosak, nem sérültek, színük az alapanyagra és a dúsítóanyagra jellemző. <p>ÖSSZEHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A húsétel elnevezése és a bíralt 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 a hús nem főtt át teljesen undort keltő csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> szelet húsról vagy az állat testtájára nem jellemző formájú (baromfiszárny, baromfi alsócomb), sérült, hiányos, deformált, felülete fakó, színtelen, elszürkült, főtt húsról nem jellemző, zsíros vagy száraz, metszéspapja nem megfelelő színű, nem tetszetős, sötét vagy fakó, nem jól tisztított, zsíros rágós, inas, hártás, mócsingos részeket tartalmaz, a húsgombóc szétfőtt, aránytalan a hús és dúsítóanyag mennyisége, nem szabályos formájú, torz, deformált, hiányos, nem jellemző színű. a húsétel 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 hús kellően átfőtt, puha, rugalmas, porhanyós, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem kiszáradt, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz, rágási maradékot nem ad. húsgombóc esetén kellően és egyenletesen átfőtt, a hús és a dúsítóanyag megfelelő arányban és egyenletesen elkeverve van jelen, könnyen rágható, szájban omlik, nem kiszáradt, nem fojtós. 	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
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> a hús nem főtt át teljesen, belseje, a csontok mellett véres undort keltő csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> a hús kemény, rágási maradékot ad, zsíros vagy kiszáradt, taplószerű, levet ereszt, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átfőtt. Nem jól tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz. a húsgombóc nem egyenletesen főtt át, a hús és dúsítóanyag aránya és eloszlása nem megfelelő, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kiszáradt, fojtós, elpuhult, nyálkás. 	
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, tiszta, a hús főtt illata-és a fűszerek illata-harmonikusan érezhető. friss, harmonikus, telt, aromás. virsliszerű esetben illatában, a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füst illat is érezhető. a húsetel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző. 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

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, • fagyús illat érezhető, • állott, • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető, • a húsétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző. 	
ÍZ	<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"> • jellegzetes, a hús főtt íze és a fűszerek íze harmonikusan kiegészíti egymást, teltté teszi az ízhatást. • friss ízű. • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a húsétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző. • tiszta, idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nyers, zsíros ízű, • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, a zsiradék íze dominál, • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen, • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő, • állott, nem friss érzetű, • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető, • a húsétel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző. 	