

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

HÚSOK → SÜLT HÚSOK

Sütésnél a húst tűzhelyen vagy sütőben, zsiradékon készítjük el, 140–200°C-on. Piritáskor kevés zsiradékon (folyamatos kevergetés mellett) melegítjük a vékonyra vágott húst. Grillezésnél az ételt zsiradékon vagy zsiradék hozzáadása nélkül, sugárzó vagy közvetlen hő segítségével készítjük el. Grillezés magas hőmérsékleten: az ételt gázláng vagy faszén fölé helyezett grillrácon, illetve rostélyon sütjük meg, de használhatunk barbecue-grillt is. Felső grillezés: az ételt gázzal vagy árammal fűtött sütőlap vagy egyéb hőforrás alá helyezzük. Alsó-felső grillezés: e módszer során sugárzó vagy áramló hő, vagy a kettő kombinációja segítségével készítjük el az ételt. Hagyományos kínai eljárás során az ételt kevés olajon, serpenyőben (wokban) készítjük el.

A húsokat megfelelő tisztítás, szeletelés után megfelelő ízesítéssel-fűszerezéssel, pácolással, lisztbe forgatása után sütjük.

Sülhetnek nagyobb darabban, egyben, vagy testtájakra bontva, vagy szeletelve-darabolva. Készülhetnek tőkehúsból, darálthúsból-vagdalthúsból, belsegéből (máj), vörösáruból (kolbász, hurka, virsli).

Ide tartozik például: *Stefánia vagdalt, fasírt, pápai húspogácsa, sült májashurka, sültvirsli, bélszínroló, fokhagymás sertésszelet, sült csirkecomb, natúr csirkemell, rozmaringos pulykamell, grillezett csirkemell, natúrszelet, sertésflekken, pulykagyros, sült tarja...*

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"> • Szabályos, szelet húsrá jellemző formájú, vagy az állat testtájának megfelelő formájú (baromfiszárny, baromfi comb), egyenletes vastagságú, nem sérült, nem hiányos. • Sültkolbász esetén maximum 34 mm átmérőjű, pirospaprikától színezett megfelelő színű, 4-6 mm-es szemcsézettségű sertéshús és szalonna alapanyagok, vagy baromfihús és szalonna alapanyagok jellemzik. Felülete sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad. Pirulási foltok, csík látható rajta. zsiradéktól csillogó felületű. • Hurka esetén minimum 25 mm átmérőjű, tetszetős megjelenésű, a töltelék a fajtának megfelelő színű, egyenletes aprítottságú, egyenletesen eloszlott. 3 db 10 mm-nél nagyobb zsír-, lég-, és folyadékzsákot nem tartalmaz. Felülete sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad. Pirulási foltok, csík látható rajta. zsiradéktól csillogó felületű. Véreshurka esetén rizzsel és vérrel készült, metszéspületén folyékony vér nincs. Májashurka esetén a metszslapon a felhasznált, főtt alapanyagok láthatók mozaikos elrendezésben, amelyben a májdarabok dominálnak, a burkolat szürke, barnászürke színű, a metszslap színére is ez jellemző. • Sült virsli esetén felülete lehet irdalt, legfeljebb 26 mm átmérőjű, egyenletes vastagságú, barnás-rózsaszínes színű, a fűszerezés egyenletes. Homogén metszslapú termék. A burkolat ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírzsák nincs. Pirulási foltok, csík látható rajta. zsiradéktól csillogó felületű. • Darált vagy vagdalthúsból sült termék lehet formázott (korong, pogácsa gömb, hengeres, ovális) vagy egyben sült hengeres, vagy özgerinc formájú, trapéz alakúra szeletelt. Felülete sötétebb színűre pirult, belseje világosabbra sült, színe jellemző, esetleg pirospaprikától színezett. felülete lehet zsemlemorzsába forgatott és úgy megsütött. Belsejében a hús egyenletes méretűre darált, a fűszerezés és a lazítóanyag eloszlása egyenletes, kellően tömör, mozaikos szerkezetű vagy egynemű. Stefánia vagdalt esetén belseje főtt tojást tartalmaz, ami tetszetős megjelenésű, kellően megfőtt, nem elszurkult. • Felülete sült húsrá jellemző, lehet kérge, esetleg márványos, zsiradéktól fényes, pirult, barnás-vörös. Ha a hús bőrös, az tetszetősen megpirult, fényes, zsírja kisült. • Ha láthatók a hús felületén zöldfűszer darabok, azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el. • Megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, rostos-hártyás részeket nem tartalmaz. • A hús metszslapja a fehértől, a drappos színig terjed, májnál barnás rózsaszínes, ha csontot tartalmaz, a csont melletti húsrész sötétebb barna foltokat tartalmazhat (sült vér) • ÖSSZEHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, színhatásában, méretében a hússal harmonizál, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes 	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányossággal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	1

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • a hús nem sült át teljesen, belseje, csontok mellett véres, véreshurka metszéspontján folyékony vér látható • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz <p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szabálytalan, nem jellemző formájú, sérült, hiányos, deformált, torz • Felülete fakó, színtelen, elszürkült, nyers érzetű, vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított, égett, sült húsról nem jellemző, zsíros, száraz, kirepedt. Ha a hús bőrszerű, az nem megpirult, zsíros, zsírja nem sült ki, matt, pergamentszerű, száraz, toklászerű tollmaradványt tartalmaz. • Ha láthatók a hús felületén zöldfűszer darabok, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és egyenletesen oszlanak el. • A hús nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, hártós, rostos részeket tartalmaz. • A hús metszéspontja nem megfelelő színű, nem tetszetős, sötét vagy fakó, nyers érzetet keltő, a csont melletti húsrész véres foltokat tartalmazhat, véres-vize s-zsíros levet ereszt. • Sültkolbász esetén nem megfelelő méretű, nem megfelelő szemcseméretűek az összetevők, a hús-és szalonna aránya nem megfelelő, színe nem jellemző, fakó, sötét, felülete ráncos, göbös, sérült, a burkolat a töltelékhez nem jól tapad. • Hurka esetén nem megfelelő méretű, a töltelék a fajtának nem megfelelő színű, nem egyenletes aprítottságú, nem egyenletesen eloszlottak az összetevők, 3 db 10 mm-nél nagyobb vagy több zsír-, lég-, és folyadékzást tartalmaz. Felülete nem sima, sérült a töltelékhez nem jól tapad, nyálkás, kemény, kiszáradt. • Sült virsli esetén nem megfelelő méretű, nem egyenletes vastagságú, nem megfelelő színű, a fűszerezés nem egyenletes. Nem homogén metszéspontú termék. felülete ráncos, göbös, sérült, a burkolat a töltelékhez nem jól tapad. • Darált vagy vagdalthúsból sült termék esetén deformált, sérült, széteső, nem megfelelően formázott, felülete sötét, fakó, belseje sötét, fakó, nyers érzetű, elszíneződött Belsejében a hús nem egyenletes méretűre darált, a fűszerezés és a lazítóanyag eloszlása nem egyenletes. Stefánia vagdalt esetén belsejében a főtt tojás nem tetszetős megjelenésű, nem kellően megfőtt, elszürkült, hiányos. 	0
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbemutató teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A hús kellően átsült, puha, rugalmas, porhanyós, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, szaftos. Nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz, rágási maradékot nem ad. • A hús felülete megfelelően sült, nem kiszáradt, nem vizes-nem zsíros. • Sültkolbász esetén megfelelően puha, szaftos, rágás közben jól összeáll. • Hurka esetén állománya kissé puha, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz, véreshurka esetén a hőkezelt alapanyagok és a sütni való hurkaféléknek megfelelően állománya kissé puha, a metszéspont folyékony vér nem fordul elő. Májas hurka esetén a metszéspont a felhasznált, finomra aprított főtt alapanyagok látható mozaikos elrendezésben, amelyben a májdarabok dominálnak. • Sült virsli esetén tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszerezés egyenletes. A metszéspont homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártódarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártódarabokból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Rágás után jól összeáll, lédús, rágási maradék nincs • Darált vagy vagdalthúsból sült termék esetén külseje megfelelően megsült, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz. Belseje kellően átsült, puha, rugalmas, rágáskor jól összeáll, rágási maradékot nem ad. A fűszerezés egyenletes, tömött, üregeket nem tartalmaz, homogén, megfelelően aprított összetevőket tartalmaz. Az összetevők aránya megfelelő. Stefánia vagdalt esetén a tojás megfelelően főtt meg, nem száraz, nem vizes. 	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal 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"> • a hús nem sült át teljesen, belseje, csontok mellett véres • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A hús túlsütött, kemény, rágási maradékot ad, zsíros vagy kiszáradt, taplószerű, levet ereszt, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átsült. Préselt termékek esetén pépes, masszászerű, fűrészporszerű, lemezesen széteső, rózsaszínű levet ereszt. A hús nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz, nem rostjára merőlegesen szeletelt. • Sültkolbász esetén kiszáradt, zsíros, kérges, rágási maradékot ad, vagy nyers érzetű elpuhult, pépes. • Hurka esetén kiszáradt, pépes, kenődő, nyers érzetű, zsíros, kérges, rágási maradékot ad, vizes. • Sültvirslitapintásra puha, kemény, nem rugalmas. Szerkezete inhomogén, kenőcsös, a fűszerezés nem egyenletes. A metszéspont inhomogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg vagy több kisebb látható. 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, vagy 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból több darabot tartalmaz. Rágás után nem jól összeálló, száraz vagy zsíros, rágási maradékot ad. • Darált vagy vagdalthúsból sült termék esetén külseje túlsült, kemény, száraz, vagy zsíros, esetleg visszapuhult, vizes, nyálkás. Belseje nem kellően átsült, pépes, vizes, vagy zsíros, esetleg kiszáradt, fűrészporszerű, inas, kötőszöveti rostokat tartalmaz, széteső, rágás közben nem áll össze, rágási maradékot ad. A fűszerezés nem egyenletes, üregeket tartalmaz, nem homogén, nem megfelelően aprított összetevőket tartalmaz. Az összetevők aránya nem megfelelő. Stefániavagdalt esetén a tojás nem megfelelően főtt meg, vagy gumiszerű, kiszáradt, morzsálódó, vizes, pépes. • A hús felülete nem sült meg, túlsült, kiszáradt, kemény, szápadlást sértő, elpuhult, vizes, zsíros, égett, nem egyenletesen pirított. 	
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, a hús sült illata-a a fűszerek illata-harmonikusan érezhető. • Friss, harmonikus, telt, aromás • Sültkolbász esetén dominánsan fűszerpaprika illatú • Hurka esetén fűszeres illatú • Virslitapintásra esetén illatában a főtt húspép (prád), a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füst illat is érezhető. • 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 csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal 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 (faggyús, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, dohos, avas...) • undort keltő 	0
<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, zsiradék illat dominál • égett, kozmás illat, kesernyés, állott • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát 		

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jellegzetes, a hús sült íze- a fűszerek íze-harmonikusan kiegészíti egymást, teltté teszi az ízhatást. • Friss ízű • Sültkolbász esetén dominánsan fűszerpaprika íze, a felhasznált fűszerek íze érezhető • Véreshurka esetén az ízhatását a felhasznált sült anyagok íze és a felhasznált fűszerek, elsősorban a bors, a majoránna adja. A felhasznált fűszerek a tájjellegnek megfelelően kiegészülhetnek más fűszerekkel is (vöröshagyma, szegfűbors stb.), amelyek a termék ízhatását befolyásolják. Májashurka esetén ízének jellegét a bors, a vöröshagyma, a majoránna és a szegfűbors adja. • Virsli esetén a főtt húspép (prád) íze mellett bors-, fűszerpaprika és enyhe sós íz érezhető.. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz is érezhető. • Megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • Idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, dohos, avas...) • undort keltő 	0
<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nyers, égett, kozmás, zsíros érzetű, kesernyés • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, a zsiradék íze dominál • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • állott, nem friss érzetű 		