

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

**HÚSOK → BUNDÁZOTT HÚSOK**

A hús előkészítésénél a vastagabb szeleteket érdemes kicsit kiklopfolni, hogy a rostok felpuhuljanak. A bundázott húst lehet töltött vagy göngyölt húsból is készíteni, esetleg előresütött préselt-bundázott hústermékekből.

Meleg, de nem túl forró, megfelelő mennyiségű zsiradékban (zsír, vagy olaj) rántjuk az ételeket.

**Angolos bundázás:** A bundázás egyik ismert formája. Azt jelenti, hogy a húst, a halat vagy egyéb sütni kívánt alapanyagot előbb olvasztott vajba mártjuk, majd zsemlemorzsába forgatjuk és kisütjük.

**Bécsi bundázás:** A bundázás leggyakoribb módja. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába forgatjuk a húst.

**Natúr bundázás:** A hússzeleteket csak lisztbe forgatjuk, majd nagyon kevés, forró zsiradékban kisütjük.

**Olaszos bundázás:** A bécsi bundázással megegyező bundázási mód, az eltérés pusztán annyi, hogy az zsemlemorzsába sajtot keverünk el.

**Orly bundázás:** Az orly bundázáshoz sörtesztát keverünk, mely lisztből, tojásból és sörből áll. Az hússzeleteket először lisztbe, majd a sörtesztába mártjuk és végül forró, bő zsiradékban sütjük ki.

**Párizsi bundázás:** A hússzeleteket csak lisztbe és felvert tojásba mártjuk, melyet közvetlenül csak a sütés előtt végezzünk.

**Villeroi bundázás:** Talán az egyik legbonyolultabb és legmunkaigényesebb bundázás a villeroi, de biztosak lehetünk benne, hogy évente legalább egyszer érdemes meghozni ezt az áldozatot, hiszen ha elkészítjük nem mindennapi élvezetben lesz részünk. A hússzeleteket először natúr bundázással elősütjük, majd megforgatjuk apróra vágott sonkával, tojássárgájával dúsított besamel mártásban, utána bécsi módon bundázzuk, és végül bő, forró zsiradékban kézre sütjük.

**Magos panírok:** A préslibe tehetünk apró magvakat. Például: szezám, dió, vagy mandula darabokat. Arra figyeljünk, hogy a magvak gyorsan megéghetnek, ezért olyan ételekhez használjuk fel, amelyek gyorsan megsülnek.

**Ropogós panír:** Pulyka-, vagy csirkemell rántásakor a prézli helyett használhatunk apró darabokra tört corn flakes-t is. Ilyenkor arra figyeljünk, hogy a kukoricapelyhet, a sütés előtt mártsuk a panírba. Ha túl sokat hagyjuk a panírban állni a húst, akkor a pehely átázik, és elveszti a ropogóságát.

**Keleties panír:** A japán és a kínai konyhában is kedveltek a rántott ételek, de ők egy kalória szegényebb módon teszik mindezt. A panírozáshoz tojást és étkezési keményítőt használnak. Lehet az egész tojásba, vagy csak a felvert tojás fehérjébe keményítőt tenni.

Ide tartozna: Rántott sertéskaraj, rántott pulykamell, borzas csirkemell, párizsi csirkecomb, rántott csirkemáj, pulykamell nuggets, lenmagvas csirke, vásárhelyi rántott csirkemell

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>szelet húsról vagy az állat testtájára jellemző formájú (baromfiszárny, baromfi alsócomb), ha préselt termék az lehet figurára formázott vagy szögletes, henger, korong..., közel azonos alakú, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, jól tisztított. Zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz.</li> <li>a hús a bundázás fajtájára jellemző sült bundával-panírral hiánytalanul fedett, ami a húshoz jól tapad, vastagsága megfelelő, színe a fajtától függően drapposra, aranybarnára, világosbarnára sült, egyenletes, megfelelő színintenzitású, felülete a bundára jellemző: sima, érdes, rücskös.</li> <li>ha tartalmaz magvakat, zöldfűszer darabokat, egyéb dúsítóanyagot (burgonya, sajt, dió), azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el</li> </ul> <p><b>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</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>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>kifogástalan megjelenésű.</b></p>	<b>4</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b></p>	<b>3</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b></p>	<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</b></p>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen anyagot tartalmaz</li> <li>szennyezett</li> <li>a hús vagy a bunda nem sült át teljesen, nyers, belseje, a csontok mellett véres</li> <li>undort keltő</li> <li>csontszilánkot tartalmaz</li> <li>égett, kozmás</li> </ul>	<b>0</b>

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ (folytatás)</b>	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szelet húsról vagy az állat testtájára nem jellemző formájú (baromfiszárny, baromfi alsócomb), sérült, hiányos, deformált</li> <li>• bundázás kirepedt, nem ép, sérült, hiányos, nem tetszetős megjelenésű, nem a fajtájának megfelelő, a húst hiányosan fedi, hozzá nem jól tapad, vastagsága nem megfelelő. Színe nem jellemző, fakó, sötét, egyeletlen színű. Felülete nem jellemző, kiszáradt, nedves vagy zsíros kinézetű, levet ereszt.</li> <li>• ha tartalmaz magvakat, zöldfűszer darabokat, dúsító anyagokat, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és egyenletesen oszlanak el a bundában.</li> <li>• a hús metszslapja a termékre nem jellemző színű, kiszáradt. Préselt terméknel pépes vagy fűrészporszerű, inhomogén, vizes-zsíros levet ereszt, nem jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz.</li> <li>• a húsétel elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban</li> </ul>	
<b>ÁLLOMÁNY</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>• a hús kellően átsült, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, szaftos. Nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz. Préselt termékeknel egynemű, tetszetős megjelenésű, megfelelően préselt.</li> <li>• a bundázás ropogós, megfelelően átsült, nem visszapuhult, nem kemény, nem zsíros, nem vizes érzetű.</li> <li>• ha tartalmaz magvakat, azok megfelelő állagúak, a bundázás-hús állományához illeszkednek, rágási maradékot nem adnak, jelenlétük nem zavaró.</li> </ul>	<b>5</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	<b>4</b>
	<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>	<b>3</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a panír nem sült meg, nyers</li> <li>• a hús nem sült át teljesen, nyers, belseje, a csontok mellett véres</li> <li>• undort keltő</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a hús túlsütött, kemény, rágási maradékot ad, zsíros vagy kiszáradt, levet ereszt, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átsült, nem megfelelően tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz. Préselt termékek esetén pépes, masszyszerű, fűrészporszerű, lemezesen széteső.</li> <li>• a bundázás-panír száraz, túlsütött, szájpaplást sértő, esetleg visszapuhult, állott, vizes érzetű, nem kellően vagy nem egyenletesen átsült, nyomás hatására nagyobb mennyiségű zsírt ereszt.</li> <li>• ha tartalmaz magvakat, dúsító anyagokat azok nem jellemző állagúak, a bundázás-hús állományához nem illeszkednek, rágási maradékot adnak, jelenlétük zavaró.</li> </ul>	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
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"> <li>• karakteres, friss, a bundázás jellegzetes sült illata és a hús illata harmonikusan érezhető.</li> <li>• ha fűszerezett, tartalmaz zöldséget, egyéb dúsítóanyagot (burgonya, sajt), az teltebbé teszi a bundázott étel illatát.</li> <li>• a húsetel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző.</li> <li>• tiszta, idegen szagtól mentes.</li> </ul>	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"> <li>• idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• égett, kozmás illat</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	0
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, zsiradék illat dominál, kesernyés, állott,</li> <li>• többször használt zsiradékra jellemző illat érezhető,</li> <li>• fagyús illat érezhető,</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus,</li> <li>• fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető,</li> <li>• a húsetel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>	
ÍZ	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetesen telt, karakteres, friss ízhatású.</li> <li>• ha fűszerezett, tartalmaz zöldséget, egyéb dúsítóanyagot (burgonya, sajt), az teltebbé teszi a bundázott étel ízét.</li> <li>• a bundázás jellegzetes sült íze és a hús íze harmonikusan érezhető.</li> <li>• jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>• a húsetel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>• tiszta, idegen íztől mentes.</li> </ul>	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 többségben 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"> <li>• idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (savanyú, dohos, avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett-kozmás íz</li> </ul>	0
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, zsíros ízű,</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, a zsiradék íze dominál,</li> <li>• túlfűszerezett, túlízesített, vagy a fűszerezettség nem érezhető, íztelen,</li> <li>• túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő,</li> <li>• állott, nem friss érzetű,</li> <li>• fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető,</li> <li>• a húsetel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>	