

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

HÚSOK → TÖLTÖTT, GÖNGYÖLT HÚSOK

Göngyölsnél a megfelelően előkészített hússzeleteket az előkészített töltelékkel együtt feltekerjük. A hús előkészítésénél a vastagabb szeleteket érdemes kicsit kiklopfolni, hogy a rostok felpuhuljanak. A töltött hús esetén az apróra vágott és fűszerezett nyersanyagokat valamilyen hús belsejébe tömjük, tuszkoljuk. A töltelék apróra vágott, megfelelően ízesített, fűszerezett alapanyagokat tartalmaz, sokszor valamilyen mártásban (pl. beszamel) elkeverve. A töltelék lehet, hús, máj, vörösarú, zöldség, gyümölcs, tejtermék (sajt, túró), ezek keverékei, fűszerek, lazító anyagok (zsemle) hozzáadásával. Burkolhatjuk szalonnával, forgathatjuk magokba, bundázhatjuk-panírozhatjuk, süthetjük olajban, sütőben, alufóliába tekerve.

Ide tartoznak: firenzei töltött csirkecomb, Göngyölt sertésszelet, Sajttal, sonkával töltött rántott csirkemell, Baconba tekert pulykamell, Túróval töltött pulykamell, Zöldséggel töltött karaj

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 húsról jellemző formájú, vagy az állat testtájának megfelelő formájú (baromfiszárny, baromfi comb), hengeres, hengeres formára sült- szeletelt, ha préselt termék az lehet figurára formázott, vagy szabályos alakú (korong, gömb, szögletes), nem sérült, nem hiányos. • Ép, tiszta, tetszetős megjelenésű. • Ha <u>bundázott</u>, akkor a bundázás fajtájának megfelelő sült bundával-panírral fedett. A bunda a húst hiánytalanul fedi, a húshoz jól tapad. A bunda vastagsága megfelelő. A bundázás színe a fajtától függően drapposra, aranybarnára, világosbarnára sült. Színe egyenletes, megfelelő színintenzitású, felülete a bundára jellemző: sima, érdes, rücskös. A bunda nem kiszáradt, zsiradéktól enyhén csillogó, nem zsíros kinézetű, nem ereszt levet. • Ha <u>bundázás nélkül sült</u>, akkor felülete sült húsról jellemző, zsiradéktól fényes, pirult, barnás-vöröses, ha szalonnával burkolt, az egyenletesen zsírára sült. Ha a hús bőrös, az tetszetősen megpirult, fényes, zsírja kiszült. • Ha tartalmaz magvakat, azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el a bundában, vagy a hús felületén. • Ha láthatók a bundában vagy a hús felületén zöldfűszer darabok, azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el a bundában-panírban. • A töltelék nem folyik ki. • A hús megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, rostos részeket nem tartalmaz. • A hús metszészlapja a fehértől, a drappos színig terjed, ha csontot tartalmaz, a csont melletti húsrész sötétebb barna foltokat tartalmazhat (sült vér). • A metszészapon a rétegek, töltelék tetszetős megjelenésű, beazonosítható, felismerhető, az összetevőkre jellemző színű. A töltelék mennyisége és eloszlása egyenletes, megfelelő. <u>A töltelék lehet darabos</u>, ilyenkor a töltelék egyenletesen, közel azonos méretűre darabolt. Lehetnek a <u>darabos összetevők mártásban</u>, ami egynemű, a mártás a töltött-göngyölt húsból összetartja a darabos összetevőket. Lehet a töltelék <u>darált, pépesített</u>, ilyenkor az összetevők egyneműre, apróra daráltak, nagyobb darabokat nem tartalmaz. Lehet a töltelék <u>krémes</u>, sűrűn folyó, masszászerű. • A töltelékben használt zöldségek-gyümölcsök beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, megfelelően intenzív-élénk színű. A zöldségek megfelelően és jól tisztítottak, egyenletes, megfelelő, közel azonos méretűek. • Ha a töltelék vörös árú (kolbász), az megfelelő méretű barnás, mozaikos –húspépbe ágyazott, egyenletesen aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő. • Ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, krémsajt, sajt, tejszín), az nem csapódott ki. <p>ÖSSZEHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, színhatásában, méretében a hússal harmonizál, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes</p>	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 csökkent mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	1

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra 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 • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szabálytalan, nem jellemző formájú, sérült, hiányos, deformált, torz • Bundázás esetén kirepedt, nem ép, sérült, hiányos, nem tetszetős megjelenésű, a bundázás nem a fajtájának megfelelő, a hús a bundával-panírral hiányosan fedett, a húshoz nem jól tapad, a bunda vastagsága nem megfelelő. A bundázás színe nem jellemző, fakó, sötét, nyers színű, égett, nem egyenletes színű. Felülete a bundára nem jellemző. A bunda kiszáradt, zsíros kinézetű, levet ereszt • Ha bundázás nélkül sült, akkor felülete fakó, színtelen, nyers érzetű, vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított, égett, sült húsról nem jellemző, zsíros, száraz, kirepedt, ha szalonnával burkolt, az nem zsírjára sült, vagy túlsütött. Ha a hús bőrszerű, az nem megpirult, zsíros, zsírja nem sült ki, matt, pergamentszerű, szőrt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz. • Ha tartalmaz magvakat, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és nem egyenletesen oszlanak el a bundában. • Ha láthatók a bundában vagy a hús felületén zöldfűszer darabok, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és egyenletesen oszlanak el. • A töltelék kifolyt. • A hús nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, 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. • A metszésponton a rétegek, a töltelék nem tetszetős megjelenésű, nem beazonosítható, nem felismerhető, nem jellemző színű. A töltelék mennyisége és eloszlása nem egyenletes, nem megfelelő, nem tapad a húshoz megfelelően, hézagos, repedt. Darabos töltelék egyenetlen méretűre darabolt, ha mártást tartalmaz, az csomós, nem egynemű, ha pépesített, pürésített, az nagy darabokat tartalmaz, nem egyenletesen aprított. • A töltelékben használt zöldségek-gyümölcsök nem megfelelően tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, színük a fajtára nem jellemző, fakó, sötét. • Ha a töltelék vörös áru (kolbász), az nem egyenletesen aprított hús és szalonnaszemcséket tartalmaz metszéspontján, nem egyenletes eloszlásban láthatók, színintenzitása nem megfelelő. • Ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, krémsajt, sajt, tejszín), az kicsapódott, szétfolyt, megkeményedett. 	
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbemérés teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A hús kellően átsült, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, szaftos. Nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz, rágási maradékot nem ad. Préselt termékeknél egynemű, tetszetős megjelenésű, megfelelően préselt. • A töltelék megfelelő állagú, kellően átsült, nem száraz, nem zsíros. A zöldségek-gyümölcsök egyenletesen átfőttek, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, friss érzetű, enyhén roppanós, nem szétmálló, nem kemény, nem fás. Ha tartalmaz mártást, az megfelelő sűrűségű, homogén, sima, krémszerű. Ha tartalmaz tejterméket, az olvadt, nem gumiszerű, könnyen rágható, puha, szájjában elomló. Ha tartalmaz vörösarut, az tömör, jól összeálló, rugalmas. • Ha bundázott, a bundázás ropogós, megfelelően átsült, nem visszapuhult, nem kemény, nem zsíros, nem vizes érzetű. • A hús felülete megfelelően sült, nem kemény, puha, szaftos, nem kiszáradt, nem vizes-nem zsíros. • Ha szalonnával borított, az megfelelően megsült roppanós, de nem száraz, zsírja kellően kisütött. • Ha tartalmaz magvakat, azok megfelelő állagúak, rágási maradékot nem adnak, jelenlétük nem zavaró. 	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 csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • a panír-bunda nem sült meg • 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, levet ereszt, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átsült. Préselt termékek esetén pépes, masszászerű, fűrészporszerű, lemezesen széteső. A hús nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz. • Ha bundázott, a bundázás-panír száraz, túlsütött, szájpaplást sértő, esetleg visszapuhult, állott, vizes érzetű, nem kellően vagy nem egyenletesen átsült, a bundázás- panír nyomás hatására nagyobb mennyiségű zsirt, levet ereszt. • A töltelék nem megfelelő állagú, nem kellően átsült, száraz, zsíros. A zöldségek-gyümölcsök túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat tartalmaznak, rágási maradékot adnak, nem friss érzetűek, zsírosak, égettek, pergamen-szerűek. Ha tartalmaz mártást, az nem megfelelő sűrűségű, csomós, darás, ragacsos. Ha tartalmaz tejterméket, az gumiszerű, száraz, morzsás, kicsapódott, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kemény, kiszáradt, túrós. Ha tartalmaz vörösarut, az zsíros, száraz, széteső, rágási maradékot ad. • Ha tartalmaz magvakat, dúsító anyagokat azok nem megfelelő állagúak, a bundázás-hús állományához nem illeszkedik, rágási maradékot ad, jelenléte zavaró, égett • A hús felülete nem sült meg, túlsült, kiszáradt, kemény, szájpaplást sértő, elpuhult, vizes, zsíros, égett, nem egyenletesen pirított. • Ha szalonnával borított, az zsíros, nyers érzetű, nehezen rágható, vagy túlsütött, száraz, darabosan törő, kemény. 	
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, a hús sült illata-a töltelék-esetleg a bundázás jellegzetes sült illata a fűszerek illata-harmonikusan érezhető. • Friss, harmonikus, telt, aromás. • Idegen szagtól mentes. 	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 csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányossággal 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"> • 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 • fagyasztóban nem megfelelően tárolt, mirelit termékre jellemző szag • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát 	

Tulajdonságcsoporthatár	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
íz	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron 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 töltelék- esetleg a bundázás jellegzetes íze a fűszerek íze-harmonikusan kiegészíti egymást, teltté teszi az ízhatást. • Friss ízű • Megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • Idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron 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>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nyers, égett, kozmás, zsíros érzetű • 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 • fagyaszttában nem megfelelően tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz 	