

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **HÚSOK → SZÓSZOS, MÁRTÁSOS, SZAFTOS HÚSOK**

Ide tartozik például: *Lecsós sertésszelet, , zöldséges csirkemáj, gombás szelet, vadasszelet, zöldborsós csirkecomb, sajtos-hagymás sertésszelet*

A szószos, mártásos, szaftos húsok esetén a mártások, szószok, öntetek, pecsenyelevek, szaftok és a hús megfelelését mindig együtt fogyasztva vizsgáljuk, és az így tapasztalt tulajdonságokat, valamint az összhatást értékeljük.

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 (baromfiszárny, baromfi comb), egyenletes vastagságú, nem sérült, nem hiányos, lehet jellemző formájúra és méretűre vágott, közel egyenletes nagyságú, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, rostos-hártyás részeket nem tartalmaz, felülete sült húsról jellemző. Lehet kérge, esetleg márványos, zsiradéktól fényes, pirult, barnás-vöröses. Ha a hús bőrös, az tetszetősen megpirult, fényes, zsírja kisült, metszészlapja a fehértől, a drappos színig terjed, májnál barnás, ha csontot tartalmaz, a csont melletti húsrész sötétebb barna foltokat tartalmazhat (sült vér) • a szósz, vagy mártás tetszetős megjelenésű, mennyisége a húshoz viszonyítva megfelelő, egynemű, az alapszósz jellegzetes sűrűségű, a sűrítőanyag és a felhasznált zöldség alapján lehet vajszínű, zöldes, sárgás, törtfehér, barnás, fűszerpaprikától színezett pirosas- barnás-narancsos. Tejtermék (szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelően élénk. Fajtától függően matt vagy fényes felületű. • a sűrítés-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima, nem bőrös. • zsiradékcseppeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyisége és egymáshoz viszonyított aránya megfelelő. • a zöldségek, gyümölcsök, egyéb darabos összetevők beazonosíthatók, a fajtára jellemző, megfelelően intenzív-élénk színű. Jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A húsétel elnevezése és a bírált 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
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz • égett, kozmás 	0

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a hús nem megfelelően tisztított, zsíros, rágós, inas, hártvás, mócsingos részeket tartalmaz. • nem jellemző formájú, sérült, hiányos • felülete fakó, színtelen, elszürkült, nyers érzetű, vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított. Ha a hús bőrös, az nem megpirult, zsíros, zsírja nem sült ki, matt, toklász-szerű tollmaradványt tartalmaz, metszészlapja nem megfelelő színű, nem tetszetős, sötét vagy fakó, nyers érzetet keltő, • a zöldfűszer darabok, fűszerszemcsék színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és nem egyenletesen oszlanak el. • a mártás, szósz sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzószínű, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű. A sűrítőanyag csomós, darás, bőrös kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz. Különböző fázisokra válik szét, nem egynemű. • a zöltségek beazonosíthatatlanok, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, 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 • összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a húsétel elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban 	
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 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, nem kiszáradt, nem vizes-nem zsíros. • a szósz, mártás a jellegének megfelelő sűrűségű, a fajtától függően selymes, bársonyos, krémes, májasan szakadó vagy lassan gördülő. A sűrítés megfelelően egynemű, homogén, csomómentes, sima. • a zöltségek egyenletesen átfőttek, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. 	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 kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal 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"> • a hús nem sült át teljesen, nyers, csontok mellett véres • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz • tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadék kiválás tapasztalható 	0	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a hús túlsütött, kemény, nem sült meg, kiszáradt, kemény, szájpaplást sértő, elpuhult, vizes, rágási maradékot ad, zsíros vagy kiszáradt, taplószerű, levet ereszt, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átsült. A hús nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz, nem rostjára merőlegesen szeletelt. • a mártás, szósz, szaft jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb), nehezen folyó, szilárd, kocsonyás, ragacsos, zsíros, szájpapláshoz tapadó. • a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak 	
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, friss, telt, aromás • a hús sült illata és a mártás illata harmonikusan érezhető. • a húsétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző • tiszta, 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 kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal 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 (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, penészes, avas, fehérjebomlásra utaló ...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál, • zsiradék illata dominál, kesernyés, • liszt illatú, sűrítőanyag illat dominál, • fagyús illat érezhető, • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus, • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető, • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető, • a húsétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző. 	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<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, friss, telt, karakteres • a hús sült íze és a mártás íze kiegészíti egymást, teltté teszi az ízhatást. • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a húsetel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző. • tiszta, idegen íztől 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 kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal 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 íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő • égett-kozmás íz • csípős (gyermekétkeztetésben) 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál • fagyús íz érezhető • zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető • a húsetel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	