

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: MÁRTÁSOK, SZÓSZOK, ÖNTETEK, SODÓK

MÁRTÁSOK-SZÓSZOK-ÖNTETEK-SODÓK olyan ételkiegészítők, amiket előételekhez, főételekhez, desszertekhez, salátákhoz adunk, változatossá teszük ételünket és növelik élvezeti és tápértéküket. Lehetnek hideg és meleg mártások, édesek és sósak. Újabb ide sorolják a pecsenyeleveket is.

A **meleg mártások** fajtái:

A **francia alapú** mártások a

besamel Zöldséges ételekhez, fehér húshoz, lasagnéba használjuk.

fehérmártás vagy velouté: Vajas fehér rántás alaplével felöntve. Az alaplé az étel jellegének megfelelően lehet szárnyas, hal vagy borjú, a lényeg hogy a csontokat nem kell pirítani, mint a barna mártásnál. Csirke és halételek kiegészítője.

hollandi mártás: Tojássárgájából, vajból, egyes receptek szerint tejszínből készül vízgőz fölött.

barna mártás: Lepírtott csontokból, alapléből, zöldségekkel készül, elkészítése igen időigényes, kis adagokban lefagyaszta sokáig eláll. Vörös húshoz, libamájhoz kitűnő.

Egyszerű melegmártásoknak nincs alapmártásuk. Zöldségekből (sóska, cékla, zeller stb.) vagy fűszernövényekből (fokhagyma, kapor stb.) rántással hintéssel vagy habarással készült mártások. Ezeket a mártásokat leginkább főtt húskok mellé adjuk.

Meleg gyümölcsmártás a gyümölcstől függetlenül azonos konyhatechnológiával készül. Aromás főzés után finomhabarással sűrítjük (liszt és tej, tejföl, tejszín, tojássárgája), de a gyümölcsleveshez hasonlóan pudingporral is sűrítjük. Csoportos ételmezésben leggyakrabban pirított dara körettel együtt főtt hús mellé tálalják.

A **hideg mártások** fajtái:

A **majonéz alapú** mártások.

A **zománc** mártásokat elsősorban a hidegkonyha alkalmazza tojás-, hal- és húskételek bevonására. A kész mártáshoz olvasztott zselatint keverünk, amely a bevont anyagon megdermed.

Egyéb hideg mártásoknak nincs közös alapmártásuk. Néhány mártást salátaecettel, tehát: sóval, cukorral, ecettel és vízzel keverünk össze.

PECSENYELEVEK: Olyan húshoz adjuk, amelyekhez nem adunk mártást vagy ragut. A hús sütése során keletkezett zsiradékot használjuk fel készítésükhöz. Sűrítjük, ízesítjük, kiforraljuk.tetejéről a zsiradékot leszedjük.

Ide tartoznak például: *tartármártás, bakonyi mártás, paradicsomszósz, sóska mártás, sajtmártás, carbonara mártás, fahéjas szilvamártás, meggy mártás, almászósz, csokiöntet, vaniliasodó, ...stb.*

A mártásokat, szószokat, önteteket, sodókat, pecsenyeleveket mindig azzal az étellel közösen, összehatásukat vizsgálva együttesen bíráljuk, értékeljük, amihez tálaljuk.

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
KÜLSŐ	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az alapszósz jellegzetes sűrűségű, a sűrítőanyag és a felhasznált zöldségtől-gyümölcstől, a főbb alapanyagtól függően lehet vajszerű, zöldes, sárgás, törtfehér, barnás, fűszerpaprikától vagy paradicsomtól színezett pirosas- barnás-narancsos, tejtermék (szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelő. • fajtától függően matt vagy fényes felületű. • zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő, egyenletesen oszlanak el az szószban. • a zöldségek, gyümölcsök, egyéb darabos összetevők színe a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak. • a sűrítés-dúsítás egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. <p>ÖSSZEHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A szósz, mártás, öntet elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p> <p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (habos, buggyant, pezseg, „túrós”...) • égett, kozmás • undort keltő <p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzószínű, az alapanyagra nem jellemző • nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű • a sűrítőanyag csomós, darás,bőrös kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a mártás, szósz, öntet szétválék különböző fázisokra, nem egynemű • fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő, nem egyenletesen oszlanak el • a zöldségek, gyümölcsök beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak • az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a szósz, mártás, öntet elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban.

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellemző sűrűségű, a fajtától függően selymes, bársonyos. krémes, esetleg enyhén habos érzetű, májasan szakadó vagy lassan gördülő, jellemzően folyós • az összetevők megfelelő aprítottságúak • a sűrítés megfelelően egynemű, homogén, csomómentes, sima • a darabos összetevők egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak.
	<p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem főttek meg, nyerssek • tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb), nehezen folyó, szilárd, kocsonyás, ragacsos, zsíros, szájpadróláshoz tapadó • zöldség-gyümölcs túlfőtt, szétfőtt, szétmálló, kemény, nem főtt át, nyers, szivacszerű, rágós, fás • összetevők durva aprítottságúak • nem homogén, rétegekre válik szét, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék • héjrészeket és nem odaillő növényi részt, sok apró magot tartalmaz • bőrs, beszáradt, káros, sok buborékot tartalmaz
ILLAT	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, aromás, telt, friss, az összetevők illata harmonikusan érezhető. • az összetevőktől függően lehet édeskés, savanykás, fűszeres, gyümölcsös, vaníliás, kakaós, a jellemző fűszerezés illata érezhető (fokhagyma, babér, szerecsendió, fahéj, vanília...) • a szósz, mártás, öntet elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző • idegen szagtól mentes
	<p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, penészes, avas...) • égett, kozmás illat • undort keltő
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál • zsiradék illata dominál, kesernyés • liszt illatú, rántásos illat dominál • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • konzerv zöldség, gyümölcs jellegzetes illata érezhető • fagyaszttában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • a szósz, mártás, öntet elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző
ÍZ	<p>A készétel pozitív jellemzői a tulajdonságcsoportra vonatkozóan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetesen telt, karakteres ízhathatású, jellemző, az összetevők íze harmonikus. • az összetevőktől függően lehet édeskés, savanykás, fűszeres, gyümölcsös, vaníliás, kakaós. a jellemző fűszerezés íze karakteresebbé teszi az alapízt (fokhagyma, babér, szerecsendió, fahéj, vanília...) • jellemzően ízesített, fűszerezett, édesített, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a szósz, mártás, öntet elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző • idegen íztől mentes
	<p>A készétel tulajdonságcsoportra vonatkozó, fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibái:</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, , avas, erjedt, ...) • égett-kozmás íz • undort keltő • édesítőszer ízű
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál • zsíros ízű, kesernyés íz érezhető • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen, túlédésített, émelyítő • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • konzerv zöldség-gyümölcs jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • fagyaszttában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető • a mártás, szósz, öntet elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző