

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: EGYTÁLÉTELEK → TARHONYÁSHÚSOK

Az egytálétel olyan étel, amelynek elkészítése során gazdag és változatos alapanyagokat használnak együtt, laktatóak, önálló fogásként adhatók, köret nélkül felszolgálható.

A tarhonyáshúsokban a hús pörkölt, pásztortarhonyánál lecsót, kolbászt, burgonyát is tartalmaz.

Ide tartoznak: *Tarhonyáshús, pásztortarhonya*

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tarhonya a pirításnak megfelelően a drappos színtől a barna különböző árnyalatainak megfelelő színű, a pörkölt szaftjától, pirospaprikától narancsos színűre színezett. Alakja lehet apró korong alakú gépi, vagy jellegzetes kézi tarhonya formájú. A tésztadarabok nem sérültek, nem törtek, nem törmelékesek, nem tapadtak-főttek össze, néhány csomót tartalmazhat, ami villával könnyen szétnyomható. • megfelelő mennyiségű zsiradéktól csillog, a szaft egyenletesen bevonja a tarhonyát • a hús közel egyenletes nagyságú kockaformára vágott, a termékre jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Pörkölés esetén barnás pörkréteg látható rajta. Jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz. • ha tartalmaz, vörösarut (kolbász), az megfelelő méretűre, közel egyenletes nagyságúra darabolt, barnás, pirospaprikától színezett, mozaikos, egyenletesen aprított hús és szalonnaszemcséket tartalmaz egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő. • szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított • ha tartalmaz apróra vágott paprikát, hagymát, paradicsomot, az megfelelően szétfőtt, lepöndörödött növényi héjdarab kis mennyiségben fordul elő • a zöldségek beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, egyenletesen eloszlott, idegen anyagtól mentes. Az egytálétel elnevezése és a bíralt étel megjelenése összhangban van</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, nyálkás ...) • a hús nyers • csontszilánkot tartalmaz • undort keltő • égett, kozmás 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tarhonya nem egyenletesen pirított, nem megfelelő színű, túl sötét, vagy pirítás nyoma nem látszik rajta, a pörkölt szaftja nem egyenletesen vonta be, nem színezte meg, deformált, törmelékeny, tézsdarabok összefőttek, sok csomót tartalmaz, a csomók nehezen szétnyomhatók • a hús elszíneződött, színintenzitása nem megfelelő, nem a termékre jellemző formájúra és méretűre darabolt, nem egyenletes méretű, nem jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz. • ha tartalmaz vörösárut (kolbász), az nem megfelelő formájúra és méretűre darabolt, színe nem megfelelő, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • szalonna jelenléte esetén az nem tetszetős megjelenésű, nyers érzetű, zsíros, túlpirított • ha lecsóval dúsított, annak összetevői (hagyma, paprika, paradicsom) nem megfelelően főttek szét, sok főtt, lepöndörödött héjat tartalmaz • ha fűszerszemcséket, zöldfűszert tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el • a zöldségek (burgonya...) beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, méretűek, eltérő alakúak, , 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) • az egytálétel 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 tézsdaszemek kellően-egyenletesen megpirultak-átfőttek, puhák, jellegzetesen rugalmasak. A tézsdaszemeket a szaft egyenletesen bevonja. • nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, rágási maradékot nem ad, nem tapadós • szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított • ha tartalmaz lecsót (paprika, paradicsom), azok szétfőttek, puhák, megfőtt héjuk rágási maradékot nem ad. • a zöldségek (krumpli...) egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. • a hús egyenletesen átfőtt, megpirult, megpárolódott, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz • kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas 	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
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem főttek meg, nyersegek • csontszilánkot tartalmaz • égett, kozmás 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tésztaszemek nem kellően, nem egyenletesen pirultak, főttek meg. Túlfőtt, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló, száraz, kiszáradt vagy zsíros, a szaft nem egyenletesen vonja be. Összetapadt, összefőtt csomókat nagy mennyiségben tartalmaz, a csomók villával nehezen szétnyomhatók • túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz • a zöldségek (krumpli...) túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, szivacszerűek, rágósak, fásak, rágási maradékot adnak • a lecsózöldségek (hagyma, paprika, paradicsom) nem főttek szét, héjuk rágási maradékot ad • hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, nem pirult meg vagy túlpirult, egyenetlenül átfőtt, átsült, átpirult, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők • kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • szalonna esetén zsírja nem kisütött, vagy túlsütött, száraz, 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, telt, harmonikus • a pörköltre jellemzően a zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás illata, a hozzáadott fűszerek illata teltté teszik a pirított-főtt tészta jellegzetes illatát. • a szalonna vagy kolbász füstölt illata érezhető • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van • 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 (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, penészes, fehérjebomlásra utaló...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízésítő jellegű illat dominál • fagyús illat • zsiradék illata dominál, kesernyés • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • nem harmonikus • kesernyés, állott, füledt illat • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, nem jellemző 	

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetesen telt, karakteres ízhatású. • főtt-pirított tészta és a pörkölt íze (zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás íze, és a hozzáadott fűszerek íze) harmonikusan érezhető • a szalonna vagy kolbász füstölt íze érezhető • megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van • idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló ...) • égett-kozmás • undort keltő • csípős (gyermekétkeztetésben) 	0
<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, vízszerű, ételízesítő jellegű íz dominál • fagyús íz • egyik összetevő íze elnyomja a többi ízét, nem harmonikus • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • kesernyés, állott, fülledt íz • az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, nem jellemző 		