

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

EGYTÁLÉTELEK→RIZS ALAPÚ EGYTÁLÉTEL→**RIZSESHÚSOK**

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

A rizseshúsokban a hús pörkölt, vagy ragu. Tartalmazhat zöldségeket is

Ide tartoznak: *Rizseshús, bácskai rizseshús, tavaszi rizseshús*

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>• az alapanyagra jellemző fehér, törtfehér, természetes színű, barnarizs esetén drappos színű, a hús szaftjától függően pirospaprikától narancsosra színezett vagy barnás színű, elszíneződött, sárga-barna-fekete foltokat nem tartalmaz, közel egyenletes alakú (hosszúkás, kerek, rövid), a rizsszemek nem sérültek, nem töröttek, nem égettek, többnyire pergős, kisebb csomókba összeállhat, ami villával könnyen szétnyomható.</li> <li>• a megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmazó szaft egyenletesen bevonja a rizsszemek felületét</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok, azok mérete, színe mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő, egyenletesen oszlanak el</li> <li>• ha tartalmaz zöldséget (sárgarépa, kukorica, gomba, zöldbab...), azok beazonosíthatók, a fajtára jellemző intenzív-élénk a színük, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. Ha sütve-párolva lettek előtte, egyenletesen pirítottak, harmonizálnak a rizzsel, felületük nem kiszáradt, nem töpörödött, nem sérült, harmonizálnak a rizzsel.</li> <li>• a húst megfelelő méretűre vágott, közel egyenletes nagyságú, jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Pörkölés esetén barnás pörkréteg látható rajta, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, rostos részeket nem tartalmaz.</li> <li>• ha tartalmaz, vörösárut (kolbász), az megfelelő méretűre, közel egyenletes nagyságúra darabolt, barnás, pirospaprikától színezett, mozaikos –húspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz.</li> <li>• szalonna jelenléte esetén kellően zsírára pirított</li> <li>• ha tartalmaz apróra vágott paprikát, hagymát, paradicsomot, az megfelelően szétfőtt, lepöndörödött növényi héjdarab kis mennyiségben fordul elő.</li> </ul> <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, egyenletesen eloszlott, idegen anyagtól mentes. Az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van.</p>	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>kifogástalan megjelenésű.</b>	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b>	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b>	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</b>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, nyálkás ...)</li> <li>• a hús nyers</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• undort keltő</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>• a rizs elszíneződött, nem természetes színű, sárgás, barnás, feketés, nem kellően tisztított, héjmaradványokat tartalmaz, a rizsszemek szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, szétfőtt törmelékes, összeállt, nagy vagy sok csomót tartalmaz, amik villával nehezen szétnyomhatók. Felülete kiszáradt vagy túlzott mennyiségű zsiradékot tartalmaz.</li> <li>• ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el</li> <li>• ha tartalmaz egyéb zöldségeket, azok beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillo növényi részt is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab (paradicsom, paprika) nagy mennyiségben illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen</li> <li>• a rizs, a hús, és a zöldségek, zöldfűszerek mennyisége, aránya nem megfelelő, nem egyenletesen elkevert (több vagy kevesebb, egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsirtalan, vízszerű, jellegének nem megfelelő sűrűségű szaft, ami nem egyenletesen vonja be a rizsszemeket</li> <li>• szalonna jelenléte esetén az nem tetszetős megjelenésű, nyers érzetű, zsíros, túlpirított</li> <li>• ha lecsóval dúsított annak összetevői (hagyma, paprika, paradicsom) nem megfelelően főtt szét, sok főtt, lepöndörödött héjat tartalmaz</li> <li>• 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.</li> <li>• ha tartalmaz vörösárut (kolbász), az nem megfelelő formájúra és méretűre darabolt, színe nem megfelelő, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen</li> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bíralt 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 rizs jól, egyenletesen átfőtt, jellegzetesen rugalmas, kellően puha, nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, ha néhány csomót tartalmaz, az villával könnyen szétnyomható.</li> <li>• a hús egyenletesen átfőtt, megpirult, megpárolódott, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz</li> <li>• kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas</li> <li>• szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított</li> <li>• ha tartalmaz lecsót (paprika, paradicsom), azok szétfőttek, puhák, jól rághatók, megfőtt héjuk rágási maradékot nem ad.</li> <li>• ha tartalmaz zöldségeket, azok egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. Esetleg megfelelően pirítottak, nem égettek, nem nyersek. Állományuk jól harmonizál a rizzsel.</li> <li>• az összetevők megfelelően elkeverték, elosztatottak az ételben</li> </ul>	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b> .	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b> .	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b> .	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b> .	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek meg, nyersek</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> </ul>	<b>0</b>

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a rizs kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény, túlfőtt, nyálkás, ragacsos, széteső, mászkos, száraz, kiszáradt vagy zsíros, vizes, nehezen rágható, rágási maradékot ad, szájpaddásra tapadó, sok, vagy nagyméretű, vagy villával nehezen szétnyomható csomókat tartalmaz, összetapadt</li> <li>• túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz</li> <li>• a 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</li> <li>• kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen</li> <li>• szalonna esetén zsírja nem kisütött, vagy túlsütött, száraz, kemény</li> <li>• a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. Ha pirítottak, akkor zsírosak, kiszáradtak, nem harmonizálnak a rizzsel</li> </ul>	
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"> <li>• jellegzetes, telt, harmonikus</li> <li>• a hús, a pörkölt illata (zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás illata, és a hozzáadott fűszerek illata) harmonikusan érezhető</li> <li>• a szalonna vagy kolbász füstölt illata érezhető</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van</li> <li>• idegen szagtól mentes</li> </ul>	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"> <li>• idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (savanyú, penészes, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• égett, kozmás</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál</li> <li>• fagyús illat érezhető</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető</li> <li>• fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető</li> <li>• kesernyés, állott, fülledt illat</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, nem jellemző</li> </ul>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz <b>vonatközoán kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbnyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetesen telt, harmonikus ízhatású.</li> <li>• a hús, a pörkölt (zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás illata, és a hozzáadott fűszerek illata) és a rizs íze harmonikusan érezhető</li> <li>• a szalonna vagy kolbász füstölt íze érezhető</li> <li>• jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul>	<b>5</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b></p>	<b>4</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz <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 tulajdonságcsoporthoz <b>döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b></p>	<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b></p>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz <b>a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló ...)</li> <li>• égett-kozmás</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominál</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét</li> <li>• túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>• nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>• zsiradék íze dominál</li> <li>• kesernyés, állott, fülledt íz</li> <li>• konzerv zöldség jellegű utóíz érezhető</li> <li>• fagyasztoában nem megfelelően tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző</li> </ul>	