

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

EGYTÁLÉTELEK → RIZS ALAPÚ EGYTÁLÉTEL → RIZOTTÓK

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

A rizottó krémes szaftot, a rizs szaftját, és fogkemény rizsszemeket jelent, zöldfűszerekkel, sajttal, fehérborral, alaplével, zöldségekkel, hússal, vagy májjal készítve.

Ide tartoznak: *Pulykamell rizottó, szárnyas rizottó,*

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 rizs fehér, törtfehér, természetes színű, az alapanyagra jellemző, színintenzitása megfelelő. Elszíneződött, sárga-barna-fekete vagy égett foltokat nem tartalmaz. Alakja többnyire kerek, rövid. A rizsszemek nem sérültek, nem töröttek, nem égettek. Egyenletes, közel azonos méretű-alakú rizsszemekből áll. • a rizs és a dúsító anyagok (hús, zöldség, sajt) keményítős-krémes állagú szaftban láthatók. • a krémes szaft és a zsiradék egyenletesen bevonja a rizsszemek felületét. Megfelelő mennyiségű szaftot-zsiradékot tartalmaz, krémes, csillogó megjelenésű. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszer darabok, azok mérete, színe mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő, egyenletesen oszlanak el • 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. • 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. • szóratként* ha sajtot tartalmaz, az megfelelően és egyenletesen aprított, reszelt, megfelelően olvadt, nem kiszáradt, nem csomóban áll össze. megfelelő színű, egyenletesen oszlik el a rizottó tetején <p>ÖSSZAHATÁSÁBAN: 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>	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 rizs elszíneződött, nem természetes színű, sárgás, barnás, feketés, égett, nem kellően tisztított, héjmaradványokat tartalmaz. A rizsszemek szabálytalan alakúak, nem rizottórizsra jellemző, egyenetlen méretűek, törmelékes, összeállt, nagy vagy sok csomót tartalmaz, amik villával nehezen szétnyomhatók, felülete kiszáradt vagy túlzott mennyiségű zsiradékot tartalmaz, vagy vizes érzetű. nem megfelelő mennyiségű szaftot tartalmaz, ami hígan folyó, vagy sűrű masszává áll össze. A szaft nem egyenletesen vonja be a rizsszemeket. ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el 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 odaillő növényi részt is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab (paradicsom, paprika) nagy mennyiségben illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen 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 sajtot tartalmaz szóratként*, az nem egyenletes és jellemző méretűre aprított-reszelt, színe a termékre nem jellemző, nem egyenletesen oszlik el a rizottófelületén, csomóba összeállt, kéregként összeolvadt, esetleg kiszáradt. 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 rizsszemek belül egyenletesen fogkeménységűre főttek, külsejük szétfőtt, amiket egyenletesen bevon a krémes-és puha, keményítő-s textúrájára sűrűsödött selymes, bársonyos szaft. ha megdöntjük a tányért, sűrűn folyó a rizottó, kissé „tocsogós”, a szaft megfelelő sűrűségű, csomót nem tartalmaz a sajt a rizottóban krémesre olvadt, ha tetejére szórtak sajtot, az egyenletesen és megfelelően megolvadt, nem darás, nem állt össze csomóba, nem kiszáradt. ha tartalmaz zöldségeket, azok egyenletesen átfőttek, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. Esetleg megfelelően pirítottak, nem égettek, nem nyersek. Állományuk jól harmonizál a rizzsel. a hús egyenletesen átfőtt, megpirult, megpárolódott, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz 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. az összetevők megfelelően elkeverték, eloszlottak az ételben 	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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> az összetevők nem főttek meg, nyersek csontszilánkot tartalmaz 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a rizsszemek szétfőttek, belsejük nem aldante, vagy külsejük is kemény (nem jellemző rá a rizotónál elvárt állag) nem egyenletesen főttek meg, nem egyenletesen vonja be a szaft a rizsszemeket • a szaft híg, vizes, vagy túl sűrű, kemény, nem krémes, csomós, darás, nyúlós-ragacos, nem megfelelő sűrűségű • túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz, nem krémes, hanem zsíros vagy vizes, esetleg száraz-kiszáradt, fojtós, rágási maradékot ad, nehezen nyelhető, szápadlásra tapadó • a rizottó csomókba állt össze, kenőcsös-ragadós • a sajt a rizottóban csomókban állt össze, nem olvadt meg, ha tetejére szórtak sajtot, az kiszáradt, zsíros, nem megfelelően megolvadt, gumyszerű, rágós, darás, csomóba összeállt • a zöldségek túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. Ha pirítottak, akkor zsírosak, kiszáradtak, nem harmonizálnak a rizszel • 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 • az összetevők nem megfelelően elkeverték, eloszlattak az ételben 	
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"> • krémes, jellegzetes, telt, aromás • a felhasznált zöldségek, fűszerek, hús, sajt és felöntőlé illata harmonizál a főtt rizs krémes-semleges illatával • 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, ételízestető jellegű illat dominál • zsiradék illata dominál, kesernyés • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • hús/zöldség/fűszer-ízestető/ illata nem harmonikus a rizszel • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető • fagyaszttóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • kesernyés, állott, fülledt illat • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, 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"> • krémes, jellegzetes, telt, aromás, ízletes. • a felhasznált zöldségek, fűszerek, hús, sajt és felöntőlé íze harmonizál a főtt rizs krémes-semleges ízével • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző. • 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 (föld, dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló...) • égett-kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű íz dominál • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • kesernyés, állott, fülledt íz • konzerv zöldség jellegű utóíz érezhető • fagyasztoóban nem megfelelően tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz • az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	