

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: EGYTÁLÉTELEK → BURGONYA ALAPÚ → PAPRIKÁSKRUMPLI

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

A paprikáskrumpli hasonlóan alappal készül, mint a paprikás. Dúsíthatják kolbásszal virslivel, nokedlivel.

Ide tartoznak: paprikás krumpli kolbásszal, virslis paprikáskrumpli, paprikás burgonya hússal,

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"> • pirospaprikától narancsos-barnásra színezett jellemző sűrűségű szaftos lében, jól tisztított, közel azonos méretűre és alakúra (kocka, hasáb...) darabolt, pirospaprikától színezett jellemzően sárgás, vajszerű burgonyadarabok találhatóak. Héj és csíradarabot nem tartalmaz. • zsiradékcseppeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított • ha tartalmaz apróra vágott paprikát, hagymát, paradicsomot, az megfelelően szétfőtt, lepöndörödött növényi héjdarab kis mennyiségben fordul elő. • ha tartalmaz húst, vörös árut (kolbász, virsli, krinolin), az megfelelő méretű, közel egyenletes nagyságúra darabolt, termékre jellemző színű (tört fehér, csont fehér, rózsaszínes, barnás), vörösrú esetén mozaikos –húspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz. • ha tartalmaz nokedlit, galuskát, az jellegzetes formájú egyenletes, közel azonos méretű-alakú, nem deformált, törtefehér színű. <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> 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

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a burgonya nem jellemző színű, színintenzitása nem megfelelő, elszíneződött, szürke-barnás-zöld foltos, sötét, világos, fakó, nem jól tisztított, csíra és héjmaradványokat tartalmaz, fagyásra utaló „üvegszerű” megjelenés jellemzi, eltérő, nem jellemző alakúra, nem megfelelő méretűre darabolt, kelleténél jobban szétfőtt, masszaserű, nem tetszetős megjelenésű. • zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsirtalan, vízserű, jellegének nem megfelelő sűrűségű szaft jellemzi • ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el • szalonna jelenléte esetén nem kellően zsírára pirított, vagy túlpirított • ha lecsóval dúsított annak összetevői (hagyma, paprika, paradicsom) nem megfelelően főtt szét, sok főtt, lepöndörödött héjat tartalmaz • ha tartalmaz vörösárut (kolbász, virsli krinolin), az nem megfelelő formájúra és méretűre darabolt, színe nem megfelelő, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • ha tartalmaz húst, az 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 nokedlit, galuskát, az nem jellegzetes formájú, eltérő méretű-alakú, deformált, elszíneződött, szétfőtt, összeragadt • 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 tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • a szaft jellemző sűrűségű • a burgonya megfelelően átfőtt, puha, omlós, szaftos. • szalonna jelenléte esetén kellően zsírára pirított • ha tartalmaz lecsót (paprika, paradicsom), azok szétfőttek, puhák, megfőtt héjuk rágási maradékot nem ad. • ha tartalmaz húst, az egyenletesen átfőtt, megpirult, megpárolódott, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz. • vörösáru esetén tömör, jól összeálló, rugalmas • a nokedli, galuska kellően, egyenletesen megfőtt, puha, jellegzetesen rugalmas, nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, , nem tapadós, a szaft egyenletesen bevonja. 	5
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem főttek meg, nyerssek 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) szaft • túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz • a burgonya túlfőtt, szétfőtt, pépes-pürészerű, szétmálló, kemény, nem főtt át, vagy nem egyenletesen főtt át • 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 • vörösarú esetén málló, szivacszerű, pépes, vizes • szalonna esetén zsírja nem kisütött, vagy túlsütött, száraz, kemény • a nokedli nem kellően, nem egyenletesen főtt meg, túlfőtt, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló, száraz, kiszáradt vagy zsíros, a szaft nem egyenletesen vonja be. 	
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 zsiradékon megpirított hagyma és fűszerpaprika, a dúsításként használt hústermék, annak esetleg a füstölt illata, a felhasznált fűszerek karakteressé, telte teszik az étel illatát • 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, földszag, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, penészes...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízestől jellegű illat dominál • égett, kozmás illat, • zsiradék illata dominál, kesernyés • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • zöldség/fűszer-ízestől/ illata nem harmonikus a burgonyáéval • kesernyés, állott, fülledt illat • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, nem jellemző 	

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetesen telt, harmonikus ízhatású. • a zsiradékon megpirított hagyma és fűszerpaprika, a dúsításként használt hústermék, annak esetleg a füstölt íze, a felhasznált fűszerek karakteressé, teltté teszik az étel, ízét. • megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van • idegen íztől mentes. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz 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, ...) • égett-kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, vízszerű, ételízesítő jellegű íz dominál • egyik összetevő íze elnyomja a burgonya 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 bíralt étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	