

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

EGYTÁLÉTELEK → BURGONYA ALAPÚ → **PINCEPÖRKÖLT**

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

A pincepörkölt igazából a paprikáskrumpli és a pörkölt egyesítése. Alapja egy pörkölt hosszú lére főzve, amibe ha a hús puha, hasábra szelt burgonyát főzünk. A főzés során esetleg borral ízesíthetjük (közétkeztetésben nem).

*Ide tartoznak: pincepörkölt*

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>• piros paprikától narancsos-barnásra színezett jellemző sűrűségű szaftos lében, jól tisztított, közel azonos méretűre és alakúra (kocka, hasáb...) darabolt, piros paprikától színezett, jellemzően sárgás, vajszerű burgonyadarabok találhatóak. Héj és csiradarabot nem tartalmaz.</li> <li>• zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</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> <li>• a hús közel egyenletes nagyságú kocka formára vágott, a termékre jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Pörkölés esetén barnás pörkréteg látható rajta. Megfelelően tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz.</li> </ul> <p><b>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</b> 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>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, ...)</li> <li>• a hús nyers</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a burgonya nem jellemző színű, elszíneződött, sötét, világos, fakó, nem jól tisztított, csíra és héjmaradványokat tartalmaz, fagyásra utaló „üvegszerű” megjelenés jellemzi, eltérő, nem jellemző alakúra, nem megfelelő méretűre darabolt, kellenél jobban szétfőtt, masszászerű, nem tetszetős</li> <li>• zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű, jellegének nem megfelelő sűrűségű szaft jellemzi</li> <li>• ha fűszerszemcséket, zöldfűszert tartalmaz, azok nem megfelelő színűek-méretűek, nem egyenletesen oszlanak el</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 zét, 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>• 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>	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
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"> <li>• a saft jellemző sűrűségű</li> <li>• a burgonya megfelelően átfőtt, puha, omlós, szaftos.</li> <li>• szalonna jelenléte esetén kellően zsírára pirított</li> <li>• ha tartalmaz lecsót (paprika, paradicsom), azok szétfőttek, puhák, megfőtt héjuk rágási maradékot nem ad.</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> </ul>	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b>	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek meg, nyersegek</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	0
<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) saft</li> <li>• túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz</li> <li>• a burgonya túlfőtt, szétfőtt, pépes-pürészerű, szétmálló, kemény, nem főtt át, vagy nem egyenletesen főtt át</li> <li>• hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, nem pirult meg vagy túlpirult, egyenetlenül átfőtt., 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> </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 pörköltre jellemzően a zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hús és pörkanyagának aromás illata, a hozzáadott fűszerek illata teltté teszik az étel illatát.</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van</li> <li>• idegen szagtól mentes.</li> </ul>	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b>	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (dohos, földszag, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (savanyú, penészes, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• égett, kozmás</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	0

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