

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

EGYTÁLÉTELEK→BAB ALAPÚ EGYTÁLÉTEL→**SÓLET**

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

Sokféleképpen készülhet a sólet. Fehér vagy/és tarkababból főzik, tesznek bele gerslit (árpagyöngy), füstölt húst, héjával főzik benne a tojást, többnyire libahússal, esetenként töltött libanyakkal, vagy kuglival (a sóletbe belefőzött betét) készítik el tradicionálisan. Sűrítést nem tartalmaz.

Ide tartoznak: Sólet kolbásszal, sólet

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<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"> • barna színű, esetleg pirospaprikától barnás-narancsosra színezett sűrű saftban, az alapanyagra jellemző méretű és formájú, megfelelő színintenzitású, fehér, törtfehér, tarka babszemeket, és drappos-barnás színű árpagyöngyöt tartalmaz, amik, nem töröttek, nem égettek, nem főtték szét, nem tartalmaznak léha szemeket. • teteje lehet enyhén megpirult, amin megfelelő mennyiségű zsiradék látható. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyisége és egymáshoz viszonyított aránya megfelelő. • ha tartalmaz zöldséget (sárgarépa...), azok beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. • ha tartalmaz főtt tojást, az héjától megfőszott, ha egyben tálalják, akkor megfelelő formájú, ha szeletelt, akkor közel azonos alakúra szeletelt, félbevágott, negyedelt, nem hiányos, nem törmelékeny. Fehérjeje csontfehér, törtfehér színű, átfőtt, sárgája sárga, világossárga, élénksárga, narancsos-sárga színű, megfelelően megfőtt. • a hús megfelelő méretűre vágott, közel egyenletes nagyságú, jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás), színintenzitása megfelelő, jól tisztított, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz. • ha tartalmaz, vörösárut (kolbász), az megfelelő méretűre, közel egyenletes nagyságúra darabolt vagy egészben főtt, barnás, pirospaprikától színezett, mozaikos, egyenletesen aprított hús és szalonnaszemcséket tartalmaz egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. Az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van.</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (buggyant...) • a hús, tojás nyers • csontszilánkot, tojás héjat 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 zöldségek, árpagyöngy beazonosíthatatlanok, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen méretűek, 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. kukorica, bab) van jelen • fűszerszemecskék, zöldfűszerdarabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő • a saft nem egyenletesen vonja be a babszemeket, zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízserű, jellegének nem megfelelő sűrűségű • a hús elszíneződött, színintenzitása nem megfelelő, túl sötét, vagy fakó, nem a termékre jellemző méretűre, nem egyenletesre darált, nem megfelelően tisztított, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz. • ha tartalmaz vörösarut (kolbász), az nem megfelelő formájúra és méretűre darabolt, nem tetszetős megjelenésű, színe nem megfelelő, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • a főtt tojás héjától nem megfelelően megfosztott, deformált, repedt, hiányos, sérült, elszíneződött, fakó vagy túlzó színű a tojássárgája, nem a termékre jellemző, kékes-zöldes elszíneződés látható a tojássárgája körül • 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 zöldségek és az árpagyöngy egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, állományuk jól harmonizál a babbal. • a saft megfelelő sűrűségű, egyenletesen bevonja a bab és árpagyöngy szemeket, a bab és árpa keményítőtartalma és a húsból kifőtt zsiradék, krémessé-sűrűvé teszi a saftot. Egyéb sűrítőanyagot nem tartalmaz. • 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 • a főtt tojás megfelelően átfőtt, megfőtt. Jellegzetesen száraz tojássárgája és rugalmas tojásfehérje jellemzi, jól vágható, szeletelhető. • az összetevők megfelelően elkevertek, eloszlattak az ételben 	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"> • az összetevők nem főttek meg, nyerssek • csontszilánkot, tojáshéjat tartalmaz 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a zöldséget túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyerssek, szivacszerűek, rágósak, fásak, nyálkásak, ragacsosak, szétesők, mászkosak, szárazak, kiszáradtak vagy zsírosak sok növényi héjat tartalmaznak, rágási maradékot adnak. • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) szaft, ami lisztet, egyéb sűrítőanyagot tartalmaz, csomós, darás, a bab és árpaszemeket nem egyenletesen vonja be • túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz • hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, nyers érzetű, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átfőtt, átsült, átpirult • kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény. Főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • a főtt tojás nem megfelelően főtt meg, nyers, folyós, pépes, szétmálló, kenődő, tapadó, vizes, nyúlós felületű, kiszáradt felületű. 	
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, aromás, karakteres, a hús-zöldségek-fűszerek-bab-árpagyöngy illata harmonikusan érezhető • az összetevőktől függően lehet füstölt, fűszeres, a jellemző fűszerek-ízesítők illata érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, bors, fokhagyma ...) • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző • 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, avas, fehérjebomlásra utaló...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál • zsiradék illata dominál, kesernyés • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • hús/fűszer-ízesítő/zöldségek illata nem harmonikus a babbal • fagyasztóban nem megfelelően tárolt, mirelit termékre jellemző szag • rántásos illat érezhető • konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • az egytálétel elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra 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"> • jellegzetes, telt, aromás, karakteres, a hús-zöldségek-fűszerek-bab-árpagyöngy íze harmonikusan érezhető • az összetevőktől függően lehet füstölt, fűszeres, a jellemző fűszerek-ízesítők íze érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, bors, fokhagyma ...) • 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 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 íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő • égett-kozmás íz • csípős (gyermekétkeztetésben) 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál • zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető • az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	