

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

EGYTÁLÉTELEK→BAB ALAPÚ EGYTÁLÉTEL→**CHILIS BAB**

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

Sokféleképpen készülhet a chilis bab. Általában babból, kukoricából, darált húsból készül hagyma, paprika és paradicsompüré felhasználásával. Alapja hasonlóan készül a pörköltéhez. Változatos a fűszerezettsége is, a fűszerpaprikán, chili paprikán kívül, tartalmazhat fekete borsot, babérlevelet, édesköményt, majoránát, oregánót, fokhagymát, koriandert, sőt még cukrozatlan kakaóport vagy fahéjat is. Dúsíthatják sárgarépával, zellerrel. Általában kenyérral fogyasztják.

Ide tartoznak: mexikói chilis bab

| 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>• barna színű, piros paprikától-paradicsomtól barnás-narancsosra színezett sűrű, darálthúsos szaftban, az alapanyagra jellemző méretű és formájú, megfelelő színintenzitású, vörös babszemek esetleg sárga kukoricaszemek láthatók, amik, nem töröttek, nem égettek, nem főttek szét, nem tartalmaznak léha szemeket.</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>• ha tartalmaz zöldséget (sárgarépa, zeller...), azok beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak.</li> <li>• a hús megfelelő méretűre, egyenletesre darált, a termékre jellemző színű (barnás), színintenzitása megfelelő. Jól tisztított, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz.</li> <li>• ha tartalmaz apróra vágott paprikát, hagymát, paradicsomot, az megfelelően szétfőtt, lepöndörödött növényi héjdarab kis mennyiségben fordul elő.</li> </ul> <p><b>ÖSSZHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. Az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p> | <b>5</b> |
|  | <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>kifogástalan megjelenésű.</b></p>   | <b>4</b> |
|  | <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b></p>  | <b>3</b> |
|  | <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b></p>  | <b>2</b> |
|  | <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</b></p>  | <b>1</b> |
|  | <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (buggyant...)</li> <li>• a hús nyers</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>  | <b>0</b> |
| <p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen méretűek, 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. kukorica, bab) van jelen</li> <li>• fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő</li> <li>• a szaft nem egyenletesen vonja be a babszemeket, zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsirtalan, vízserű, jellegének nem megfelelő sűrűségű szaft.</li> <li>• 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.</li> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban</li> </ul> |  |          |

| Tulajdon-<br>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 zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, állományuk jól harmonizál a babbal.</li> <li>a saft megfelelő sűrűségű, krémes-sűrű, egyenletesen bevonja a zöldségeket és a húst,</li> <li>a hús egyenletesen átfőtt, megpirult, megpárolódott, kellően puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz az összetevők megfelelően elkeverték, eloszlattak az ételben</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    |
|                         | A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>az összetevők nem főttek meg, nyerssek</li> <li>csontszilánkot tartalmaz</li> </ul>  | 0    |
|                         | <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a zöldséget túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyerssek, szivacszerűek, rágósak, fásak, nyálkásak, ragacosak, szétesők, mászkosak, szárazak, kiszáradtak vagy zsírosak sok növényi héjat tartalmaznak, rágási maradékot adnak.</li> <li>jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) csomós, darás saft</li> <li>túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz</li> <li>hús túlfőtt, szétfőtt, kemény, nem főtt át, nyers érzetű, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsrá, egyenetlenül átfőtt, átsült, átpirult</li> <li>a bab és kukoricaszemeket, a húst és egyéb zöldségeket a saft nem egyenletesen vonja be.</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, aromás, karakteres, a hús-zöldségek-fűszerek-bab-paradicsom illata harmonikusan érezhető</li> <li>az összetevőktől függően lehet édeskés-savanykás, fűszeres, a jellemző fűszerek-ízesítők illata érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, bors, fokhagyma, babér, oregano...)</li> <li>az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző</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    |
|                         | A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló szag (savanyú, penészes, avas, fehérjebomlásra utaló ...)</li> <li>égett, kozmás illat</li> <li>undort keltő</li> </ul>   | 0    |

| Tulajdon-<br>ságcsoport     | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák  | Pont     |
|-----------------------------|--|----------|
| <b>ILLAT</b><br>(folytatás) | <p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál</li> <li>• zsiradék illata dominál, kesernyés</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát</li> <li>• hús/fűszer-ízesítő/zöldségek illata nem harmonikus a babbal</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető</li> <li>• fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>   |          |
| <b>ÍZ</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>• jellegzetes, telt, aromás, karakteres, a hús-zöldségek-fűszerek-bab-paradicsom íze harmonikusan érezhető</li> <li>• az összetevőktől függően lehet édeskés-savanykás, fűszeres, a jellemző fűszerek-ízesítők íze érezhető (pirospaprika, hagyma, zsiradék, bors, fokhagyma, babér, oregano...)</li> <li>• jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző</li> <li>• idegen íztől mentes.</li> </ul> | <b>5</b> |
|                             | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</b></p>  | <b>4</b> |
|                             | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra 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 tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b></p>   | <b>2</b> |
|                             | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b></p>   | <b>1</b> |
|                             | <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan 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>• undort keltő</li> <li>• égett-kozmás íz</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, ételízesítő jellegű íz dominál</li> <li>• zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus</li> <li>• túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>• túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>• konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető</li> <li>• állott, nem friss érzetű</li> <li>• fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>            |          |