

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

**Ételcsoport neve:** EGYTÁLÉTELEK → PARADICSOM ALAPÚ → PARADICSOMOS-DARÁLTHÚSOS

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

A darált húsos-rizzsel elkevert, fűszerezett töltelékkel töltött paprikát, vagy húsgombócot, paradicsomos mártásban főzik meg. Kenyérrel vagy főtt burgonyával tálalják.

Ide tartoznak: töltött paprika, paradicsomos húsgombóc

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>• paradicsomra jellemző, pirosas, narancssárgás színű, megfelelő sűrűségű, egynemű, csomómentes szósz képezi az étel alapját, ami zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz, fényes felületű, selymesen csillogó</li> <li>• töltött paprika esetén egész, sárga, zöldessárga, világossárga színű paprikába töltött darált húsból és rizsből álló töltelék látható. A paprika nem repedt, nem hiányos, nem sérült, jól tisztított.</li> <li>• ha gombócot formáztak a töltelékből, a gombócok megfelelő, közel azonos méretűek, épek, színük az alapanyagra és a dúsítóanyagra (rizs) jellemző, nem törött, nem hiányos, nem sérült, nem szétfőtt.</li> <li>• a töltelékben a hús és rizs aránya megfelelő, mozaikos metszéspelületű, színe arra utal, hogy megfelelően átfőtt</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</li> <li>• a töltelék a paprikában megfelelő mennyiségben van jelen, azt kitölti, a szósz mennyisége a húshoz viszonyítva megfelelő</li> </ul> <p><b>ÖSSZHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, színhatásában, megjelenésében a hús a mártással, szafttal, szósszal harmonizál, étvágygerjesztő, 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 rendelkezik.</b>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• paradicsomra nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű, a sűrítőanyag csomós, darás, tompa fényű, nem tetszetős megjelenésű.</li> <li>• a paprika elszíneződött, repedt, hiányos, sérült, nem jól tisztított.</li> <li>• a húsgombóc szétfőtt, aránytalan a hús és dúsítóanyag mennyisége, eltérő formájú, deformált, hiányos, nem jellemző színű</li> <li>• fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő</li> <li>• a darált hús zsíros, rágós, inas, hártós, mócsingos részeket tartalmaz.</li> <li>• összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (több vagy kevesebb, egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban.</li> </ul>	

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a szósz, mártás a jellegének megfelelő sűrűségű, selymes, bársonyos, a sűrítés megfelelően egyenmő, homogén, csomómentes, sima</li> <li>• húsgombóc esetén kellően és egyenletesen átfőtt, a hús és a dúsítóanyag megfelelő arányban és egyenletesen elkeverve van jelen, könnyen rágható, szájból omlik, nem kiszáradt, nem fojtós, rágási maradékot nem ad, felülete nem kiszáradt, nem vizes-nem zsíros.</li> <li>• ha paprikába töltött, a paprika megfelelően átfőtt, könnyen rágható, nyelhető, rágási maradékot nem ad.</li> </ul>	5
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b>	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a töltelék, húsgombóc nem főtt át teljesen, nyers</li> <li>• undort keltő</li> <li>• csontszilánkot tartalmaz</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a szósz, mártás a jellegének nem megfelelő, sűrűbb vagy hígabb, elszürkült, fénytelen vízkiválásos vagy zsíros, sűrítés nem homogén, csomós, darás.</li> <li>• a húsgombócban a hús és dúsítóanyag aránya és eloszlása nem megfelelő, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kiszáradt, fojtós, elpuhult, nyálkás, pépes, zsíros, száraz, vizes.</li> <li>• ha paprikába töltött, a paprika nem kellően átfőtt, vagy szétfőtt, nehezen rágható, nyelhető, szottyadt, kemény, borszerű, rágási maradékot ad.</li> </ul>	
ILLAT	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• telt, jellegzetes, aromás, karakteres, édes-savanykás, friss érzetű</li> <li>• a felhasznált hús, rizs, paradicsom, fűszerek, és a sűrítőanyag illata harmonikus</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 tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b>	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló szag (penészes, avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• égett, kozmás illat</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál</li> <li>• zsiradék illata dominál, kesernyés</li> <li>• liszt illatú, rántásos illat dominál</li> <li>• fagyús illat érezhető</li> <li>• kesernyés, állott, szúrósan savanyú, émelyítő</li> <li>• egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>	

Tulajdon- ságcsoport	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"> <li>• telt, jellegzetes, aromás, karakteres, édes-savanykás, friss érzetű</li> <li>• a felhasznált hús, rizs, paradicsom, fűszerek, és a sűrítőanyag íze harmonikus,</li> <li>• jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>• idegen íztől mentes</li> </ul>	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"> <li>• idegen íz (dohos, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (avas, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett-kozmás íz</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, nyers, égett, kozmás, zsíros érzetű, kesernyés, erősen savanyú, émelyítően édes</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét</li> <li>• a zsiradék íze dominál</li> <li>• túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>• nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>• állott, nem friss érzetű</li> <li>• rántás íze dominál</li> <li>• az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>	