

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: EGYTÁLÉTELEK→PARADICSOM ALAPÚ → **KÁPOSZTA TARTALMÚ**

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

A paradicsomos káposzta ismert főzelékként, amikor feltéttel tálalják, ismert paradicsomos káposztaleves is. Egytálételként paradicsommártásban a hússal együtt főzött káposztából áll. Sóval, pirospaprikával, egész borssal, babérlevéllel, csomborral, köménymaggal, kevés ételízesítővel, és az apró kockákra vágott vöröshagymával ízesíthetik, rántással sűrítik. A hús lehet oldalas, lapocka, dagadó, tartalmazhat füstölt húst, kolbászt, szalonnát.

Ide tartoznak: paradicsomos hússkáposzta, paradicsomoskáposzta

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"> • paradicsomra jellemző, pirosas, narancssárgás színű, megfelelő sűrűségű, egynemű, csomómentes alaplé képezi az étel alapját, ami zsiradékcseppeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz, fényes felületű, selymesen csillogó, tetszetős megjelenésű. • az alaplében közel azonos méretű csikokra szelt édes fehérekáposzta található arányos mennyiségben. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • a hús jellemző méretűre, formájúra vágott, közel egyenletes nagyságú, a termékre jellemző színű (törtfehér, csontfehér, rózsaszínes, barnás), színintenzitása megfelelő, jól tisztított, zsíros, rágós, inas, rostos részeket nem tartalmaz, de lehet bőrös. • ha tartalmaz kolbászt az megfelelő méretűre, közel egyenletes nagyságúra darabolt, színe jellemző, barnás-vöröses, mozaikos –húspépbe ágyazott, egyenletesen aprított hús és szalonnaszemcséket tartalmaz egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, színhatásában, megjelenésében a hús a az alaplével harmonizál, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. Az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van.</p>	5
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányossággal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	1
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • a hús nem főtt át, nyers • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz • égett, kozmás 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • paradicsomra nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzószínű, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű, a sűrítőanyag csomós, darás, tompa fényű, nem tetszetős megjelenésű. • a káposztadarabok beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, nem jellemző színűek, eltérő méretűek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak • a hús nem a termékre jellemző formájúra és méretűre darabolt, nem egyenletes méretű, nem megfelelően tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz, nem megfelelő színű • kolbász esetén a főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő • összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (több vagy kevesebb, egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban. 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> az alaplé a jellegének megfelelő sűrűségű, selymes, bársonyos, a sűrítés egynemű, homogén, csomómentes, sima a káposztadarabok, egyenletesen átfőttek, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak. a hús egyenletesen átfőtt, megpárolódott, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, nem zsíros, nem száraz, inas, mócsingos, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz. kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas 	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> a hús nem főtt át, nyers undort keltő csontszilánkot tartalmaz 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> az alaplé a jellegének nem megfelelő, sűrűbb vagy hígabb, elszürkült, fénytelen vízkiválásos vagy zsíros, sűrítés nem homogén, csomós, darás. túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz káposztadarabok túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersek, rágósak, fásak 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 kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény 	
ILLAT	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek <ul style="list-style-type: none"> telt, jellegzetes, aromás, karakteres, édes-savanykás, friss érzetű füstölt illat érezhető a felhasznált hús, káposzta, paradicsom, fűszerek, és a sűrítőanyag illata harmonikus az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző idegen szagtól mentes 	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (erjedt, penészes, avas, fehérjebomlásra utaló...) égett, kozmás illat undort keltő 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál • zsiradék illata dominál, kesernyés • liszt illatú, rántásos illat dominál • fagyús illat érezhető • kesernyés, állott, szúrósan savanyú, émelyítő • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző 	
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"> • telt, jellegzetes, aromás, karakteres, édes-savanykás, füstölt, fűszeres, friss érzetű • a felhasznált hús, káposzta, paradicsom, fűszerek, és a sűrítőanyag íze harmonikus, • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • az egytálétel elnevezése és a bíralt 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 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"> • idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (avas, fehérjebomlásra utaló...) • undort keltő • égett-kozmás íz 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, zsíros érzetű, kesernyés, erősen savanyú, émelyítően édes • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét • a zsiradék íze dominál • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • állott, nem friss érzetű • rántás íze dominál • az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	