

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: EGYTÁLÉTELEK → **KÁPOSZTA ALAPÚ**

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

töltött káposzta esetén savanyú káposztából készül, tartalmazhat darált húsos-rizzsel elkevert, fűszerezett töltelékkel töltött káposztaleveleket, húsgombócokat. Dúsíthatják kolbásszal, szalonnával, füstölt hússal. Tálaláskor tejföllel locsolják meg.

székelykáposzta esetén savanyú káposztából készül, kockázott húst és főtt rizst tartalmaz. Tejfőlös-lisztes habarással sűritik. Dúsíthatják kolbásszal szalonnával, füstölt hússal. Kenyérrel fogyasztják.

húsos káposzta esetén édes káposztából készül, kockázott húst tartalmaz. Tejfőlös-lisztes habarással sűritik. Dúsíthatják kolbásszal, szalonnával, füstölt hússal.

lucskos káposzta esetén édes káposztából készül, kockázott húst tartalmaz. Liszttel, keményítővel sűritik. Dúsíthatják kolbásszal, szalonnával, füstölt hússal.

Természetesen tájegységenként ezen ételek összetétele módosulhat.

Ide tartoznak: húsos káposzta, töltött káposzta, székelykáposzta, lucskoskáposzta

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> <p>töltött káposzta esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • pirospaprikától narancsosra színezett opálos lében sárgás-drappos színű savanyú káposzta csíkok láthatók. • a rizzsel dúsított daráltúsos töltelékkel tölthetik káposztalevélibe, vagy formázhatnak belőle gombócot. • ha gombócot formáztak a töltelékéből, a gombócok megfelelő, közel azonos méretűek, épek, színük az alapanyagra és a dúsítóanyagra (rizs) jellemző, nem törött, nem hiányos, nem sérült, nem szétfőtt. • ha káposztalevelet töltöttek, abba a töltelék gondosan becsomagolt, a káposztalevél nem repedt, nem hiányos, nem sérült, megfelelően tisztított, a töltelék mennyisége a káposztalevéliben megfelelő. • a lé zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz, tetszetős megjelenésű. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, azok mérete, színe megfelelő, arányos mennyiségben és egyenletesen oszlanak el • a töltelék a káposzta és a lé mennyisége arányos és megfelelő • ha tartalmaz kolbászt, az megfelelő méretűre, közel egyenletes nagyságúra darabolt. Színe vöröses-barnás, mozaikos –húspépbe ágyazott, egyenletesen aprított húst és szalonnaszemcséket tartalmaz egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő. • szalonna jelenléte esetén az tetszetős főtt megjelenésű <p>székelykáposzta esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • pirospaprikától narancsosra színezett sűrű szafitban, ami tejtermék (szerű) sűrítőanyaggal sűrített, sárgás-drappos színű savanyú káposzta csíkok láthatók és törtfehér színű, hosszúkás vagy kerek, rövid alakú főtt rizsszemek láthatók. A rizsszemek nem sérültek, nem törtek, egyenletes, közel azonos méretűek, alakúak. • színintenzitása megfelelően élénk. A sűrités-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. • zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz, tetszetős megjelenésű • a hús megfelelő méretűre, megfelelő formájúra vágott, közel egyenletes nagyságú, a termékre jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz • szalonna jelenléte esetén az tetszetős főtt megjelenésű <p>húsos káposzta esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • pirospaprikától narancsosra színezett sűrű szafitban, ami tejtermék (szerű) sűrítőanyaggal sűrített, sárgás-drappos színű édeskáposzta csíkok láthatók. • színintenzitása megfelelően élénk. A sűrités-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. • zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz, tetszetős megjelenésű • a hús megfelelő méretűre, megfelelő formájúra vágott, közel egyenletes nagyságú, a termékre jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz • szalonna jelenléte esetén az tetszetős főtt megjelenésű 	5

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>lucskos káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • pirospaprikától narancsosra színezett hígabb lében, ami liszttel vagy keményítővel sűrített, sárgás-drappos színű édeskáposzta csíkok láthatók. • színintenzitása megfelelően élénk. A sűrítés megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. • zsiradékcsoppekkel kellő mennyiségben és arányban tartalmaz, tetszetős megjelenésű • a hús megfelelő méretűre, megfelelő formájúra vágott, közel egyenletes nagyságú, a termékre jellemző színű (törtfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz • szalonna jelenléte esetén az tetszetős főtt megjelenésű <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, színhatásában, megjelenésében a hús a káposztával, alaplével harmonizál, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes</p>	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • a hús, húsgombóc, töltelék nem főtt át, nyers a belseje • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>töltött káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • a káposzta és az alaplé nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzó színű, zavaros • nagy mennyiségű zsiradékot tartalmaz, zsirtalan, vízszerű. • ha gombócot formáztak a töltelékből, a gombócok eltérő méretűek, szabálytalan, nem jellemző formájúak, sérültek, hiányosak, deformáltak, torzak, szétfőttek, szétesők, színük nem jellemző, fakó vagy sötét színű • ha káposztalevelet töltöttek, túl sok vagy túl kevés a töltelék, hézagos, levegős, a káposztalevél repedt, sérült, hiányos, nem megfelelően tisztított • a töltelékben a hús és rizs aránya nem megfelelő, metszfelületének színe arra utal, hogy nem főtt át, nyers kinézetű • a darálthús nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, hártás, mócsingos részeket tartalmaz. • kolbász esetén a főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (több vagy kevesebb, egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) <p><u>székelykáposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • a káposzta és a saft nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzó színű, zavaros • nagy mennyiségű zsiradékot tartalmaz, zsirtalan, vízszerű. • a rizs elszíneződött, nem természetes színű, sárgás, barnás, feketés, nem kellően tisztított, hégmaradványokat tartalmazó. A rizsszemek szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, szétfőtt törmelékes • a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a saft szétválk különböző frakciókra, nem egynemű • a hús nem a termékre jellemző formájúra és méretűre darabolt, nem egyenletes méretű, nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket, szórt, bőrös részt nagyobb mennyiségben tartalmaz, nem megfelelő színű, égett • szalonna jelenléte esetén az nem tetszetős megjelenésű, nyers érzetű, zsíros 	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>húsos káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> a káposzta és a szaft nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzó színű, zavaros nagy mennyiségű zsiradékot tartalmaz, zsirtalan, vízszerű. a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a szaft szétválik különböző frakciókra, nem egynemű a hús nem a termékre jellemző formájúra és méretűre darabolt, nem egyenletes méretű, nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket, szórt, bőrös részt nagyobb mennyiségben tartalmaz, nem megfelelő színű, égett szalonna jelenléte esetén az nem tetszetős megjelenésű, nyers érzetű, zsíros <p><u>lucskos káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> a káposzta és a szaft nem jellemző színű, sötét, színtelen, elszíneződött, fakó, túlzó színű, zavaros nagy mennyiségű zsiradékot tartalmaz, zsirtalan, vízszerű. a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül, szétválik különböző frakciókra, nem egynemű a hús nem a termékre jellemző formájúra és méretűre darabolt, nem egyenletes méretű, nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket, szórt, bőrös részt nagyobb mennyiségben tartalmaz, nem megfelelő színű, égett szalonna jelenléte esetén az nem tetszetős megjelenésű, nyers érzetű, zsíros 	
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <p><u>töltött káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> Húsgombóc vagy a töltelék kellően és egyenletesen átfőtt, összeállt, alaktartó, a hús és a rizs megfelelő arányban és egyenletesen elkeverve van jelen. Könnyen rágható, szájban omlik, nem kiszáradt, nem fojtós. A hús megfelelő méretűre darált, a rizsszemek puhák, rugalmasak. Nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz, rágási maradékot nem ad. Felülete nem kiszáradt, nem vizes-nem zsíros. a káposzta, káposztalevél megfelelően átfőtt, könnyen rágható, nyelhető, nem szottyadt, nem kemény, rugalmas rágási maradékot nem ad. kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas az alaplé jellegének megfelelő, higan folyó, de nem vízszerű. a szalonna kellően megfőtt, nem zsíros <p><u>székelykáposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> a káposzta megfelelően átfőtt, könnyen rágható, nyelhető, nem szottyadt, nem kemény, rugalmas, rágási maradékot nem ad a rizs kellően és jól, egyenletesen átfőtt, jellegzetesen rugalmas, kellően puha. Nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, rágási maradékot nem ad a szaft megfelelő sűrűségű, a sűrítés-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. a hús egyenletesen átfőtt, megpárolódott, puha, omlós, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas a szalonna kellően megfőtt, nem zsíros <p><u>húsos káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> a káposzta megfelelően átfőtt, könnyen rágható, nyelhető, nem szottyadt, nem kemény de enyhén ropogós, rágási maradékot nem ad a szaft megfelelő sűrűségű, a sűrítés-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. a hús egyenletesen átfőtt, megpárolódott, puha, omlós, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas a szalonna kellően megfőtt, nem zsíros <p><u>lucskos káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> a káposzta megfelelően átfőtt, könnyen rágható, nyelhető, nem szottyadt, nem kemény de enyhén ropogós, rágási maradékot nem ad a szaft megfelelő sűrűségű, a sűrítés-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima. a hús egyenletesen átfőtt, megpárolódott, puha, omlós, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz kolbászfélék esetén tömör, jól összeálló, rugalmas a szalonna kellően megfőtt, nem zsíros 	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal 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 töltelék, húsgombóc nem főtt át teljesen, belseje nyers • undort keltő • csontszilánkot tartalmaz • habzó, pezség, nyúlós 	0
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>töltöttkáposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • húsgombóc esetén nem megfelelően és nem egyenletesen átfőtt, vagy túlfőtt, széteső, szétfőtt, a hús és a rizs nem megfelelő arányban és egyenletesen elkeverve van jelen. Nehezen rágható, szájjában rágási maradékot ad, kiszáradt, fojtós vagy pépes. Zsíros, száraz, inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot tartalmaz. Felülete kiszáradt, vizes, zsíros. • a káposzta nem megfelelően átfőtt, vagy szétfőtt, nehezen rágható, nyelhető, szottyadt, kemény, börszerű, rágási maradékot ad. • az alaplé jellegének nem megfelelő, sűrűbb vagy hígabb, zavaros, vízszerű. • kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény • szalonna esetén zsíros vagy égett <p><u>székelykáposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • a káposzta nem megfelelően átfőtt, vagy szétfőtt, nehezen rágható, nyelhető, szottyadt, kemény, börszerű, rágási maradékot ad. • a rizs kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény, túlfőtt, pépes, ragacsos, széteső, mászkos, nehezen nyelhető, rágási maradékot ad • a saft jellegének nem megfelelő, sűrűbb vagy hígabb, a sűrítés-dúsítás nem megfelelő, nem egyenletesen oszlik el, sűrítés esetén a liszt leül az aljára, emiatt az túl sűrű, üledékes, csomós, darás, tejtermék kicsapódott, pehelyszerű csapadékot ad • hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, nem pirult meg vagy túlpirult, nyers érzetű, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átfőtt • kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény • szalonna esetén zsíros vagy égett <p><u>húsos káposzta</u> esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • a káposzta nem megfelelően átfőtt, vagy szétfőtt, nehezen rágható, nyelhető, szottyadt, kemény, börszerű, rágási maradékot ad. • a saft jellegének nem megfelelő, sűrűbb vagy hígabb, a sűrítés-dúsítás nem megfelelő, nem egyenletesen oszlik el, sűrítés esetén a liszt leül az aljára, emiatt az túl sűrű, üledékes, csomós, darás, tejtermék kicsapódott, pehelyszerű csapadékot ad • hús túlfőtt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt át, nem pirult meg vagy túlpirult, nyers érzetű, rágós, rágási maradékot ad, zsíros, száraz, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átfőtt • kolbászféle esetén szétesett, szivacszerű, kemény • szalonna esetén zsíros vagy égett 	
	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"> • A felhasznált hús, rizs (töltöttkáposzta, székelykáposzta), savanyúkáposzta (töltöttkáposzta, székelykáposzta) vagy édeskáposzta (húsoskáposzta, lucskoskáposzta), fűszerek, és sűrítő-dúsítóanyag (tejtermék) illata harmonikus, telt, jellegzetes, aromás, karakteres, savanykás. • Enyhén füstölt illat érezhető. • Idegen szagtól mentes.

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal 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 (faggyús, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, dohos, avas...) • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • égett, kozmás illat, kesernyés, állott, szúrósan savanyú • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • jellegtelen, üres, ételízestítő jellegű illat dominál • túlízestített • összetevők illata nem érezhető, nem harmonikus, lisztes-rántásos illatú, a zsiradék illata dominál 	
ÍZ	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> • A felhasznált hús, rizs (töltöttkáposzta, székelykáposzta), savanyúkáposzta (töltöttkáposzta, székelykáposzta) vagy édeskáposzta (húsoskáposzta, lucskoskáposzta), fűszerek, és sűrítő-dúsítóanyag (tejtermék) íze harmonikus, telt, jellegzetes, aromás, karakteres, savanykás. • Megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • Idegen íztől mentes. 	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal 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 íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, dohos, penészes...) • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nyers, égett, zsíros érzetű, kesernyés, erősen savanyú • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, a zsiradék íze dominál • túlfűszerezett, túlízestített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • állott, nem friss érzetű, állott, nem friss érzetű • sűrítés íze dominál 	