

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

EGYTÁLÉTELEK → ZÖLDSEGES RAGU → **LECSÓ**

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

A lecsó általában a következő módon készül: a paradicsomokat meg kell hámozni és esetleg ki kell vágni a terméskocsány felőli részüket. A paprikából a terméskocsányt a magléccal együtt el kell távolítani. A paradicsomot cikkekre, a paprikát csíkokra vagy karikára kell vágni. A hagymát apróra vágva, olajon, kis lángon, kevergetve meg kell pirítani. Amikor már üveggé válik és zsemleszínűre pirul a hagyma, hozzá kell tenni az előkészített zöldpaprika darabokat és tovább kell pirítani. Miután kissé megpuhul a zöldpaprika, annyi magyar **fűszerpaprikát** kell rászórni, hogy szép piros színe legyen. Ezután folyamatosan forgatva hozzá kell adni a cikkekre vágott héj nélküli paradicsomot is. Sózás és fűszerezés után el kell kezdeni a félig lefedett edényben, a lecsó főzését. A lecsó akkor tekinthető késznek, amikor a paradicsom már szétesett, de az állaga még nem szósos.

Ide tartoznak:

Csípős lecsó: bármely lecsóhoz alkalmazható, aki szereti az erős paprikát.

Kolbászos lecsó: karikára vágott lecsókolbászt bármikor, de a füstölt **kolbászt** csak a főzési idő utolsó harmadában adják hozzá, mert különben nagyon keményre fő.

Rizses lecsó: a már majdnem teljesen elkészült lecsóhoz olajban előpirított fehér rizst tesznek, amely a lecsó saftjában főzve puhul meg teljesen.

Szalonnás lecsó: a lassú tűzön kisütött **szalonna** zsírján készítik a lecsót.

Tarhonyás lecsó: a tarhonyát zsíron pirítják, majd hozzáadják a lecsó alapanyagait, kevés vizet és lassú tűzön a **tarhonya** puhulásáig főzik.

Tojásos lecsó: a kész lecsóhoz külön tányérban felvert **tojást** adnak, és lágyra sütik.

Tulajdon- ságcsoport	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"> • pirospaprikától narancsos-barnásra színezett, paradicsomos saftban a termékre jellemző színű paprika (piros, sárga, zöld, törtfehér) látható, közel azonos méretűre és hasonló alakúra (karika, laska, szögletes, csíkos) darabolva. • az apróra vágott hagyma, paradicsom megfelelően-szaftosan szétfőtt, lepöndörödött növényi héjdarab kis mennyiségben fordul elő. • zsiradékcseppeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz. • ha láthatók benne fűszerszemcsék, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő • szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított, megpirított • ha rizst tartalmaz, az alapanyagra jellemző fehér, törtfehér, természetes színű, barnarizs esetén drappos, színintenzitása megfelelő. Lehet fajtától függően gipszes, vörös csíkos. Nem elszíneződött, sárga-barna-fekete foltokat nem tartalmaz, a lecsó paradicsomos-paprikás saftjától narancsos-pirosas-barnásra színezett, egyenletes, közel azonos méretű-alakú (hosszúak, kerek, rövid...) rizsszemekből áll, a szemek nem sérültek, nem törtek, jól tisztítottak, héjdarabot nem tartalmaznak • ha tarhonyát tartalmaz, az enyhén barnás színűre pirított, harmonikus megjelenésű-színárnyalatú, a lecsó paradicsomos-paprikás saftjától narancsos-pirosas-barnásra színezett, gépi tarhonya esetén apró korong, kézi tarhonya esetén jellemző formájú, nem sérült, nem törött, nem törmeléken, egyenletes, közel azonos méretű-alakú, nem deformált • ha vörösárut tartalmaz, az megfelelő méretű, közel egyenletes nagyságúra darabolt, termékre jellemző színű (tört fehér, csont fehér, rózsaszínes, barnás), mozaikos –húspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő, rágós részeket nem tartalmaz. • ha tojást tartalmaz, az megfelelően megsült, egyenletesen eloszlott, jellemző színű <p>ÖSSZEHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, egyenletesen eloszlott, idegen anyagtól mentes. Az egytálétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	5
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	1

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<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 (penészes...) • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a paprika a termékre nem jellemző színű, elszíneződött, eltérő méretűre és alakúra darabolt, nem megfelelően tisztított, nem odaillő növényi részt is tartalmaz, sok mag, lepöndörödött paprikahéj látható a szaftban • paradicsom, a hagyma nem megfelelően főtt szét, sok főtt, lepöndörödött héjat tartalmaz • a szaft zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű, jellegének nem megfelelő sűrűségű • ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el • szalonna jelenléte esetén nem kellően zsírjára pirított, vagy túlpirított • ha tartalmaz kolbászt, virslit, szafaládét, az nem megfelelő formájúra és méretűre darabolt, színe nem megfelelő, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • ha rizst tartalmaz, az elszíneződött, sárgás, barnás, feketés, foltos, nem jól tisztított, héjmaradványokat tartalmazó, a rizsszemek szabálytalan alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, szétfőttek, törmelékesek, összeállt, nagy méretű, vagy sok, vagy villával nem szétnyomható csomót tartalmaz, a szaft a rizst nem egyenletesen fedi • ha tarhonyát tartalmaz, azok sötétek, fakók, túlpirítottak, egyenetlen alakúak, méretűek, törmelékesek, felülete túl zsíros vagy kiszáradt, töpörödött, ráncos vagy vizes, világos, ázott foltokat tartalmazó, a tésztaelemek összefőttek, összetapadtak, a szaft a tarhonyaszemcséket nem egyenletesen fedi • ha tojást tartalmaz, az nem megfelelően sült meg, nem egyenletesen elosztatott, nem jellemző színű • 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 szaft megfelelő sűrűségű, kissé pépes, fényes, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz • a paprika egyenletesen átfőtt-átsült, kellően puha, jól rágható, héja rágási maradékot nem ad. • a hagyma és paradicsom kellően sűrű szafttá főtt • szalonna jelenléte esetén kellően zsírjára pirított, rugalmas • vörösrú esetén tömör, jól összeálló, rugalmas, rágási maradékot nem ad • ha rizst tartalmaz, az jól, egyenletesen átfőtt, rugalmas, kellően puha, nem vizes, nem zsíros, nem száraz, könnyen rágható, nyelhető, néhány csomót tartalmazhat, amik villával könnyen szétnyomható • ha tarhonyát tartalmaz, az kellően, egyenletesen megfőtt, puha, jellegzetesen rugalmas, kellően megpirított, nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, nem tapadós, néhány csomót tartalmazhat, amik villával könnyen szétnyomható • ha tojást tartalmaz, az megfelelően megsült 	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 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) szaft • túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz • a paprika nem egyenletesen főtt-sült át, kemény, elpuhult, pépes, szétmálló, , héja rágási maradékot ad • a hagyma és paradicsom nem főtt szét, nem képez szaftot, héjuk rágási maradékot ad • szalonna esetén zsírja nem kisütött, kemény • vörösáru esetén szétesett, szivacszerű, kemény, pépes, málló. Főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen • ha rizst, tarhonyát tartalmaz, az kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény, túlfőtt, nyálkás, ragacsos, széteső, mászkos, vizes, nedves, száraz, kiszáradt vagy zsíros, fojtós, sok, vagy nagyméretű, vagy villával nehezen szétnyomható csomókat tartalmaz, összetapadt • ha tojást tartalmaz, az nem megfelelően sült meg, nem osztatott szét egyenletesen 	
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, aromás, telt, karakteres, édeskés-savanykás, friss • a zsiradékon megpirított hagyma, paradicsom és a paprika, a dúsításként használt hústermék, annak esetleg a füstölt illata, valamint a felhasznált gabonafélék, tészta és tojás illata harmonikusan érezhető • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van • 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...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nem harmonikus • zsiradék illata dominál, kesernyés • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • állott, fülledt illat • konzerv zöltség jellegzetes illata érezhető • fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, nem jellemző 	

Tulajdonságcsoporthatár	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, telt, karakteres, édeskés-savanykás, friss • a zsiradékon megpirított hagyma, paradicsom és a paprika, a dúsításként használt hústermék, annak esetleg a füstölt íze, valamint a felhasznált gabonafélék, tészta és tojás íze harmonikusan érezhető • megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • az egytálétel elnevezése és a bírált étel illata összhangban van • idegen íztől mentes 	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthatáron a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas...) • égett-kozmás • undort keltő • csípős (gyermekétkeztetésben) 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, íztelen • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • állott, nem friss érzetű • konzerv zöldség jellegzetes utóíze érezhető • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető • az egytálétel elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	