

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → GYÚRT TÉSZTÁK → GYÚRT FŐTT TÉSZTÁK

Liszt, tojás (létezik tojás nélküli változata is) és só összegyűrésével készül. Dúsíthatják a tésztát zsiradékkal, főtt burgonyával (szilvásgombóc), túróval (túrógombóc). Bő vízbe való kifőzés után válik fogyaszthatóvá. Lehet töltelkes (lekváros derelye), de kínálhatják szórattal (mákos tészta), mártással (bolognai spagetti), rátéttel (sajtos-tejfölös tészta). A rátét lehet tálaláskor már egyenletesen eloszlalt a tésztán (gránátoskocka), de lehet olyan, amikor a fogyasztó oszlatja el keveréssel a rátétet, szórattal, mártást a tésztán (túrós csusza). A kifőtt és ízesített tésztát süthetik sütőben is (stiriai metélt)

Ide tartoznak

- egyszerű gyúrt-főtt tészta szórattal, mártással, rátéttel kínál (diós metélt, káposztáscevedli, milánói makaróni)*
- egyszerű gyúrt-főtt tészta töltelkes (túrótöltelkes derelye, gombás tortellini)*
- burgonyával gyúrt-főtt tészta nem töltelkes (nudli)*
- burgonyával gyúrt-főtt tészta töltelkes (szilvásgombóc)*
- túró alapú gyúrt főtt tészta (túrógombóc)*

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbemutató teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • fehér, törtfehér, halványárga, nyersfehér, krémfehér, természetes színű, teljes kiőrlésű tészta esetén korpaszemeket tartalmazó, az alapanyagra jellemző, színintenzitása megfelelő. • alakja lehet hosszúka, szögletes, lapos, csöszterű, belül üreges, szarvacska, kagyló, orsó stb. alakú, nudli esetén jellemző, hengeres formájú, tortellini, derelye esetén töltött szögletes, rombusz alakú, „párnácska alakú”, gombóc esetén gömb formájú • a tésztadarabok nem sérültek, nem törtek, nem törmelékenyek, töltelkes esetén nem repedt, nem kilyukadtak, nem főttek össze. • egyenletes, közel azonos méretű-alakú, formájú, nem deformált. • túróval dúsított tészta esetén törtfehér színű túrószemcsék látszanak a tészta metszéspfelületén egyenletes eloszlásban. • töltelkes tészta esetén a töltelék megfelelő és arányos mennyiségben tartalmazza • egyszerű, gyúrt-főtt tészta enyhén olajos tapintású, zsiradéktól enyhén csillogó-fényes felületű, a tésztadarabok nem tapadtak össze, nem főttek össze. • felülete nem kiszáradt, nem vizes. <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ha a töltelék darabos, a töltelék egyenletesen, közel azonos méretűre darabolt • lehetnek a darabos összetevők mártásban-szószban, ami egynemű, összetartja a darabos összetevőket. • lehet a töltelék darált, pépesített, ilyenkor az összetevők egyneműre, apróra daráltak, nagyobb darabokat nem tartalmaznak. • lehet a töltelék krémes, sűrűn folyó, masszaserű. • a töltelékben használt zöldség, gyümölcs, hús, sajt, túró, lekvár, mogyorókrém stb. beazonosítható, színük a fajtára jellemző, megfelelően intenzív-élénk színű. A zöldségek, gyümölcsök megfelelően és jól tisztítottak, egyenletes, megfelelő, közel azonos méretűek. • ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, krémsajt, sajt, tejszín), az nem csapódott ki. <p><u>Rátét, szórát, mártás, öntet, sodó *</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ha a rátét már tálalás előtt a tésztán eloszlalt, akkor az azt egyenletesen fedi, megfelelő és arányos mennyiségben van jelen. A rátét megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű • ha a rátétet fogyasztáskor kell a tésztán eloszlaltatni, akkor ez könnyen megtehető, nem száradt rá a tésztára, nem ragadt rá, nem állt össze • az öntet, sodó fajtától függően matt vagy fényes felületű, sima, nem csomós, egynemű. <p><u>ÖSSZTARTÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. A tészta elnevezése és a bíralt 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

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, nyálkás...) • nyers • undort keltő • égett, kozmás 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • elszíneződött, nem természetes színű, fekete szemcsékkel-pöttyökkel tarkított (teljes kiőrlésű tésztánál a barna korpaszemcsék megengedettek) • a tésztaelemek szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, törmelékeseek, szétnyíltak, eldeformálódtak, alakjuk nem felismerhető, a töltelék kifolyt • felülete túl zsíros vagy kiszáradt, töpörödött, ráncos vagy vizes, világos, ázott foltokat tartalmazó • összefőtt tésztaelemeket tartalmaz, a tésztaelemek összetapadtak • túróval dúsított tészta esetén nem látszanak túrószemcsék a tészta metszéspfelületén, vagy nem egyenetlen eloszlásban láthatóak • töltelék tészta esetén a töltelék nem megfelelő és arányos mennyiségben tartalmazza • a tésztaelemek összetapadtak, összefőttek <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ha a töltelék darabos, a töltelék nem egyenetlen, nem megfelelő méretűre darabolt • ha a darabos összetevők mártásban-szószban vannak, az csomós, darás, nem tartja össze a darabos összetevőket. • lehet a töltelék darált, pépesített, de az összetevők nem egyenlőre, nem apróra daráltak, nagyobb darabokat tartalmaznak. • a töltelékben használt zöldség, gyümölcs, hús, sajt, túró, lekvár, mogyorókrém stb. beazonosíthatatlan, színük a fajtára nem jellemző, elszíneződött, fakó, sötét, túlzó színű. A zöldségek, gyümölcsök nem megfelelően tisztítottak, nem jellemző méretűek, nem egyenetlen nagyságúak. • ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, krémsajt, sajt, tejszín), az kicsapódott, szétfolyt, megkeményedett, beszáradt <p><u>Rátét, szórat, mártás, öntet, sodó *</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ha a rátét már tálalás előtt a tésztán eloszlott, akkor az azt nem egyenetlen fedeti, nem megfelelő és arányos mennyiségben van jelen. • a rátét az alapanyagra nem jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű • ha a rátétet fogyasztáskor kell a tésztán eloszlítani, akkor ez nehezen megtehető, nehezen osztható el, összeállt, megkeményedett, rászáradt a tésztára, ráragadt • az öntet, sodó csomós, nem tetszetős megjelenésű <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> nem tetszetős megjelenésű. A tészta elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban</p>	
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tésztaelemek kellően és egyenetlen átfőttek, egyenetlen megfőttek, puhák, jellegzetesen rugalmasak, nem szétesők, nem szétmállók. • nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, rágási maradékot nem ad, nem tapadós. • a nudli, gombóc laza szerkezetű, nem nehéz, nem tömör. <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a töltelék megfelelő állagú, megfelelő sűrűségű, kellően átfőtt, nem száraz, nem zsíros, nem kemény, nem elpuhult, nem vizes. • a zöldségek-gyümölcsök egyenetlen átfőttek, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, friss érzetű, enyhén roppanós, nem szétmálló, nem kemény, nem fás. • ha mártászerű, szószszerű, krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az megfelelő sűrűségű, homogén, sima, krémes, szakadozva folyó. • ha tartalmaz tejterméket, az olvadt, nem gumiszerű, könnyen rágható, puha, szájban elomló. <p><u>Rátét, szórat, mártás, öntet, sodó *</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellemző állományú, megfelelő sűrűségű, megfelelően megolvadt, ha meleg ételre kerül, könnyen elosztható <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó állománya harmonizál egymással, a meleg tészta-tésztában állományuk megfelelő</p>	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 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.	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény, tömör • túlfőtt, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló, mászkos, széteső • nehezen rágható, szájpaplásra tapadó, rágási maradékot ad • összetapadt, összefőtt darabokat tartalmaz, zsíros, vizes, száraz, összetöppedt • a dúsított tésztájában a dúsítóanyagok nem egyenletesen eloszlottak, a tészta nem megfelelően lazított, tömött, nehéz, tömör <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a töltelék nem megfelelő állagú, nem megfelelő sűrűségű, nem kellően átfőtt, száraz, zsíros, kemény, elpuhult, vizes. • a zöltségek-gyümölcsök túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, nyersegek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat tartalmaznak, rágási maradékot adnak, nem friss érzetűek, zsírosak, égettek, pergamen-szerűek • ha mártászerű, szószszerű, krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az nem megfelelő sűrűségű, csomós, hígabban vagy sűrűbben folyó, darás, krémes, szakadozva folyó. • ha tartalmaz tejterméket, az gumiszerű, száraz, morzsás, kicsapódott, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kemény, kiszáradt, túró <p><u>Rátét, szórat, mártás, öntet, sodó *</u> nem jellemző állományú, rászáradt, megkeményedett, nem kellően ráolvadt, nyirkos érzetű, állott rágási maradékot ad, szájpaplásra tapadó</p> <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó állománya nem harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható</p>	
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, harmonikus, a főtt tészta natúr, semleges illatával, a dúsítóanyaggal dúsított tészta esetén a dúsítóanyag (burgonya, túró) illatával a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó jellemző, karakteres illata harmonizál. • egyik összetevő illata se nyomja el a többi illatát, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző illatot. • idegen szagtól mentes • a tészta elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző 	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.	0
<ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, avas, penészes...) • undort keltő • égett-kozmás 		

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, nem tiszta, nem harmonikus illat • zsiradék illata dominál • állott, fülledt, szúrós, • jellegtelen, nem harmonikus • egyik összetevő illata elnyomja a többi illatát, nem érik el az ételre jellemző illat intenzitást, arra nem jellemző, gyenge, vagy túlzó. • konzerv gyümölcs jellegzetes illata érezhető • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékekre jellemző illat érezhető • a tészta 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"> • jellegzetes, harmonikus • egyik összetevő íze se nyomja el a többi ízét, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző ízhatást. • jellemzően ízesített, megfelelően édesített, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a tészta 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 (savanyú, avas, erjedt...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, nem harmonikus • egyik összetevő íze elnyomja a többi ízét, nem érik el az ételre jellemző ízintenzitást, arra nem jellemző, gyenge, vagy túlzó. • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • zsiradék íze dominál • kesernyés • konzerv gyümölcs jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékekre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető • émelyítően édes • a tészta elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

* a különböző mártással, szósszal, öntettel, sodóval, rátéttel, szórattal kapcsolatos követelmények, hibák, leíró tulajdonságok a „Mártások szószok, öntetek, sodók” c. valamint a „Rátét, szórát” c. segédletben megtalálhatók