

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → KEVERT TÉSZTÁK

Liszt, tojás, folyadék (víz, tej), zsiradék, só és egyéb dúsítóanyagok ( búzadara) összekeverésével készül. Fajtájuk szerint bő vízben főttek (nokedli), zsiradékban sült (palacsinta). Lehet töltelékes (palacsinta), de kínálhatják szórattal (bundázott alma), mártással (hortobágyi húspalacsinta), rátéttel (tojásosnokedli, császármorzsa).  
Ide tartoznak

*galuskafélék (tojásos nokedli, juhtúrós galuska)*

*palacsinták (lekváros palacsinta, hortobágyi húspalacsinta)*

*morzsafélék (császármorzsa, daramorzsa)*

*bundázott gyümölcs (bundázott fahéjas alma)*

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Galuskaféle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fehér, törtféher, halványsárga, nyersfehér, krémfehér, természetes színű</li> <li>• egyenletes, közel azonos és jellemző méretű-alakú, formájú, nem deformált, különálló szemek alkotják, nem főtt össze</li> <li>• túróval dúsított tészta esetén törtféher színű túrószemcsék látszódnak a tészta metszészíkján egyenletes eloszlásban</li> <li>• ha a rátét* (tojás, tejföl, sajt) már tálalás előtt a tésztán eloszlott, akkor az azt egyenletesen fedi, megfelelő és arányos mennyiségben van jelen. A rátét megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű</li> <li>• ha a rátétet fogyasztáskor kell a tésztán eloszlítani, akkor ez könnyen megtehető, nem száradt rá a tésztára, nem ragadt rá, nem állt össze</li> <li>• a pirítás nyomainak megfelelően látszanak, nem égett, nem nyers kinézetű</li> </ul> <p><u>Palacsinta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• egyenletesen vékony tészta, feltekerve, hajtva</li> <li>• színe az arany-sárga-sárgásfehér, világosabb-sötétebb kisebb sülési foltokkal</li> <li>• széle ép, nem száradt, lyuk nélküli, nem repedt</li> <li>• a töltelék megfelelő és arányos mennyiségben tartalmazza</li> <li>• ha a töltelék darabos, a töltelék egyenletesen, közel azonos méretűre darabol</li> <li>• lehetnek a darabos összetevők mártásban-szószban, ami egynemű, összetartja a darabos összetevőket.</li> <li>• lehet a töltelék darált, pépesített, ilyenkor az összetevők egyneműre, apróra daráltak, nagyobb darabokat nem tartalmaznak.</li> <li>• lehet a töltelék krémes, sűrűn folyó, masszaserű.</li> <li>• a töltelékben használt gyümölcs, hús, sajt, túró, lekvár, mogyorókrém stb. beazonosítható, színük a fajtára jellemző, megfelelően intenzív-élénk színű. A gyümölcsök megfelelően és jól tisztítottak, egyenletes, megfelelő, közel azonos méretűek.</li> <li>• ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, krémsajt, sajt, tejszín), az nem csapódott ki</li> <li>• a szórat* (cukor, fahéj, kakaó) megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű</li> <li>• az öntet, sodó, mártás fajtától függően matt vagy fényes felületű, sima, nem csomós, egynemű</li> </ul> <p><u>Morzsaféle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• közel egyforma méretű, enyhén morzsálódó, aranybarnától a világosbarnáig terjedő, jellemző színű, enyhén pirított foltokkal</li> <li>• felülete nem égett, nem ázott, zsiradéktól enyhén csillogó, barnás karamellizált réteg fedi</li> <li>• a császármorzsa eredetileg nem tartalmaz darát, csak a daramorzsa</li> <li>• ha mazsolával dúsított, az megfelelően megduzzadt, mennyisége megfelelő és egyenletesen oszlik el</li> <li>• az öntet* (málnaszörp, lekvár, dzsem...) jellemző színű, az megfelelő sűrűségű, homogén, mennyisége a morzsához képest megfelelő, fényes felületű</li> <li>• a szórat* (cukor) megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű, mennyisége a morzsához képest megfelelő</li> </ul>	<b>5</b>

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
	<p><u>Bundázott gyümölcs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• közel azonos méretűre és jellegzetes, a gyümölcsre jellemző formájúra darabolt, aranybarnára sült, jellemzően palacsintatésztából készült bunda egyenletesen fedi</li> <li>• a gyümölcs beazonosítható, színük a fajtára jellemző, megfelelően átsült. A gyümölcsök megfelelően és jól tisztítottak.</li> <li>• felülete nem égett, nem ázott, zsiradéktól enyhén csillogó, barnás karamellizált réteg fedi</li> <li>• a szórat* (cukor, fahéjas cukor) megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű, mennyisége a gyümölcshöz képest megfelelő</li> <li>• az öntet* jellemző színű, az megfelelő sűrűségű, homogén, mennyisége a gyümölcshöz képest megfelelő</li> </ul> <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. A tészta 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</b> rendelkezik <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, nyálkás,,)</li> <li>• nyers</li> <li>• undort keltő</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	<b>0</b>
<b>KÜLSŐ</b> (folytatás)	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <p><u>Galuskaféle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elszíneződött, nem természetes színű, fekete szemcsékkel-pöttyökkel tarkított</li> <li>• egyenetlen, nem jellemző méretű-alakú, formájú, deformált, összetapadt, összefőtt</li> <li>• túróval dúsitott tészta esetén a túrószemcsék egyenetlen eloszlásban látszódnak</li> <li>• ha a rátét* (tojás, tejföl, sajt) már tálalás előtt a tésztán eloszlott, akkor az azt nem egyenletesen fedi, nem megfelelő és arányos mennyiségben van jelen.</li> <li>• a rátét az alapanyagra nem jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű</li> <li>• ha a rátétet fogyasztáskor kell a tésztán eloszlítani, akkor ez nehezen megtehető, nehezen oszlatható el, összeállt, megkeményedett, rászáradt a tésztára, ráragadt</li> <li>• sületlen vagy égett</li> <li>• nyers kinézetű, szétfőtt, ázott, összetapadt, összefőtt</li> </ul> <p><u>Palacsinta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• egyenetlen vastagságú, vastag, túl vékony, hajtogatásnak ellenáll, törik</li> <li>• színe nem jellemző, elszíneződött, túl világos vagy sötét, az aranyárga-sárgásfehér, égett sülési foltokat tartalmaz, vagy túl sok sülési foltot tartalmaz</li> <li>• széle szakadt, száraz, repedezett, lyukas, repedt</li> <li>• zsíros vagy nedves érzetű</li> <li>• a tölteléket, öntetet, szóratot nem megfelelő és nem arányos mennyiségben tartalmazza</li> <li>• ha a töltelék darabos, a töltelék nem egyenletesen, nem megfelelő méretűre darabolt</li> <li>• ha a darabos összetevők mártásban-szószban vannak, az csomós, darás, nem tartja össze a darabos összetevőket.</li> <li>• lehet a töltelék darált, pépesített, de az összetevők nem egyenlőre, nem apróra daráltak, nagyobb darabokat tartalmaznak.</li> <li>• a töltelékben használt gyümölcs, hús, sajt, túró, lekvár, mogyorókrém stb. beazonosíthatatlan, színük a fajtára nem jellemző, elszíneződött, fakó, sötét, túlzó színű. A gyümölcsök nem megfelelően tisztítottak, nem jellemző méretűek, nem egyenletes nagyságúak.</li> <li>• ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, tejszín), az kicsapódott, szétfolyt, megkeményedett, beszáradt</li> <li>• a szórat* (cukor, fahéj, kakaó) nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű</li> <li>• az öntet, sodó, mártás csomós, darás</li> </ul>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>Morzsaféle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• egyenetlen méretű, túl nagy darabokból álló, vagy túl apró morzsaszerű, nem jellemző színű, fakó vagy sötét, elszíneződött, égési foltok láthatók</li> <li>• méretű, enyhén morzsálódó, aranybarnától a világosbarnáig terjedő, jellemző színű, enyhén pirított foltokkal</li> <li>• felülete égett, ázott, zsíros, vizes, összeesett</li> <li>• ha mazsola száraz, töppedt, elszíneződött, sok hibás szemet tartalmaz, mennyisége nem megfelelő és nem egyenletesen oszlik el</li> <li>• az öntet* (málnaszörp, lekvár, dzsem...) nem jellemző színű, nem megfelelő sűrűségű, inhomogén, a morzsára rászáradt, mennyisége a morzsához képest nem megfelelő</li> <li>• a szórat* (cukor) nem tetszetős megjelenésű, mennyisége a morzsához képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>Bundázott gyümölcs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eltérő méretűre, a gyümölcsre nem jellemző formájúra darabolt, nem megfelelő színűre (túl sötét-túlsütött, illetve túl világos-nem kellően megsütött) sült, a bunda nem egyenletesen fedi, törött, repedt, hiányos, lyukas, a bunda nem sült palacsintatészta jellemző</li> <li>• a gyümölcs beazonosítható, színük a fajtára jellemző, megfelelően átsült. A gyümölcsök megfelelően és jól tisztítottak.</li> <li>• felülete égett, ázott, zsíros, kiszáradt, berepedezett</li> <li>• a szórat* (cukor, fahéjas cukor) nem megfelelő, az alapanyagra nem jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű, mennyisége a gyümölcshöz képest nem megfelelő</li> <li>• az öntet* nem jellemző színű, nem megfelelő sűrűségű, inhomogén, mennyisége a gyümölcshöz képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>ÖSSZHATÁSABAN:</u> nem tetszetős megjelenésű. A tészta elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban</p>	
ÁLLOMÁNY	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Galuskaféle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tésztaelemek kellően és egyenletesen átfőttek, egyenletesen megfőttek, puhák, jellegzetesen rugalmasak, nem szétesők, nem szétmállók, nem nehéz, nem tömör</li> <li>• kellően megpirult</li> <li>• nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, rágási maradékot nem ad, nem tapadós</li> <li>• a rátét* (tojás, tejföl, sajt) jellemző állományú, megfelelő sűrűségű, megfelelően megolvadt, ha meleg ételre kerül, könnyen elosztható, nem gumiszerű, könnyen rágható, puha, szájban elomló, nem nyers.</li> </ul> <p><u>Palacsinta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rugalmas, könnyen hajtogatható, tekerhető</li> <li>• megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz, nem olajos, nem kiszáradt, nem vizes, nem nyirkos</li> <li>• megfelelően átsült</li> <li>• könnyen rágható, rágási maradékot nem ad</li> <li>• a töltelék megfelelő állagú, megfelelő sűrűségű, nem száraz, nem zsíros, nem kemény, nem elpuhult, nem vizes, megfelelően átsült (darálthús), nem csomós</li> <li>• ha mártászerű, szószzerű, krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az megfelelő sűrűségű, homogén, sima, krémes, szakadozva folyó.</li> <li>• ha tartalmaz tejterméket, az olvadt, nem gumiszerű, könnyen rágható, puha, szájban elomló.</li> <li>• a rátét, szórat* nem csomós, nem vizes</li> <li>• az öntet, sodó, mártás* nem csomós, sima, homogén</li> <li>• a tölteléket, öntetet, sodót, szóratot megfelelő és arányos mennyiségben tartalmazza</li> </ul> <p><u>Morzsaféle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• belseje kellően könnyű, habos, külseje roppanós</li> <li>• csomómentes, rugalmas, egyenletesen átsült, szájban omlik, könnyen rágható</li> <li>• a mazsola szaftos, megduzzadt, könnyen rágható, puha</li> <li>• ha az öntet higan folyó (málnaszörp) vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (lekvár, dzsem...) az megfelelő sűrűségű, homogén, sima, szakadozva folyó, esetleg megfelelően puha gyümölcsdarabokat tartalmaz.</li> <li>• a szórat*(cukor) nem csomós, nem vizes</li> </ul>	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>ÁLLOMÁNY</b> (folytatás)	<u>Bundázott gyümölcs</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a bunda megfelelően átsült, megfelelően puha, könnyen rágható, rágási maradékot nem ad</li> <li>• a gyümölcs megfelelő állagú, nem száraz, nem zsíros, nem kemény, nem elpuhult, nem vizes, megfelelően átsült, puha-rugalmas, könnyen rágható, omlós</li> <li>• a rátét, szórat* nem csomós, nem vizes</li> <li>• az öntet, sodó, mártás* nem csomós, sima, homogén</li> <li>• a tölteléket, öntetet, sodót, szóratot megfelelő és arányos mennyiségben tartalmazza</li> </ul> <u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó állománya harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk megfelelő	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b>	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal</b> rendelkezik, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal</b> rendelkezik, <b>élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal</b> rendelkezik, <b>élvezeti értéke nincs.</b>	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek, nem sülték meg, nyersek</li> </ul>	<b>0</b>
<b>ÁLLOMÁNY</b> (folytatás)	<b><u>HIBALISTA:</u></b>	
	<u>Galuskaféle</u>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény, tömör</li> <li>• túlfőtt, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló, mászkos, széteső</li> <li>• nehezen rágható, szájpadrásra tapadó, rágási maradékot ad</li> <li>• összetapadt, összefőtt darabokat tartalmaz, zsíros, vizes, száraz, összetöppedt</li> <li>• a dúsított tésztájában a dúsítóanyagok nem egyenletesen eloszlottak, a tészta nem megfelelően lazított, tömött, nehéz, tömör</li> <li>• nem kellően és egyenletesen megpirult, vagy túlpirított</li> <li>• a rátét, szórat* (tojás, tejföl, sajt) nem jellemző állományú, rászáradt, megkeményedett, nem kellően ráolvadt, nyirkos érzetű, állott, nyers, rágási maradékot ad, szájpadrásra tapadó, gumyszerű.</li> <li>• a rátét, szórat és a tészta aránya nem megfelelő</li> </ul>	
	<u>Palacsinta</u>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rugalmatlan, nehezen hajtogatható, török</li> <li>• zsíros, olajos, kiszáradt, száraz, nedves, nem sült át megfelelően, nyers érzetű vagy túlsült, papírszerű, bőrszerű, kiszáradt, gumyszerű</li> <li>• nehezen rágható, rágási maradékot ad</li> <li>• a töltelék nem megfelelő állagú, nem megfelelő sűrűségű, száraz, zsíros, kemény, vizes, nem megfelelően átsült (darálthús), csomós</li> <li>• ha mártászerű, szószzerű, krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az nem megfelelő sűrűségű, csomós, hígabban vagy sűrűbben folyó, darás, masszászerű</li> <li>• ha tartalmaz tejterméket, az gumyszerű, száraz, morzsás, kicsapódott, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kemény, kiszáradt, túrós</li> <li>• a rátét, szórat* csomós, vizes</li> <li>• az öntet, sodó, mártás* csomós, darás, nem megfelelő sűrűségű, nem egyenletesen eloszlott</li> <li>• a tölteléket, öntetet, sodót, szóratot nem megfelelő és nem arányos mennyiségben tartalmazza</li> </ul>	
	<u>Morzsaféle</u>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• belseje nehéz, tömött, külseje zsíros vagy kiszáradt</li> <li>• a morzsadarabok nem megfelelő nagyságúak</li> <li>• elpuhult, kemény, vizes érzetű, szalonnás nyers, csomós, égett foltokat tartalmaz</li> <li>• a mazsola kiszáradt, töppedt, kemény, nehezen rágható, rágási maradékot ad, mennyisége nem megfelelő</li> <li>• ha az öntet hígán folyó (málnaszörp) vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (lekvár, dzsem...) az nem megfelelő sűrűségű, csomós, hígabban vagy sűrűbben folyó, darás, masszászerű, ha gyümölcsdarabot tartalmaz, az kemény, a gyümölcshéj rágási maradékot ad.</li> <li>• a szórat*(cukor) csomós, vizes</li> <li>• a szórat, öntet és a morzsa aránya nem megfelelő</li> </ul>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>ÁLLOMÁNY</b> (folytatás)	<u>Bundázott gyümölcs</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>a bunda nem sült át megfelelően, nyers, túlsütött, kemény, kiszáradt, börszerű, nehezen rágható, rágási maradékot ad</li> <li>a gyümölcs nem megfelelő állagú, száraz, zsíros, kemény, elpuhult, szottyadt, vizes, megfelelően átsült, nehezen rágható, gumyszerű</li> <li>a rátét, szórat* nem csomós, nem vizes</li> <li>az öntet, sodó, mártás* csomós, darás, nem megfelelő sűrűségű, nem egyenletesen elosztatott</li> <li>az öntetet, rátétet, szóratot nem megfelelő és nem arányos mennyiségben tartalmazza</li> </ul> <u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó állománya nem harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható	
<b>ILLAT</b>	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegzetes, harmonikus</li> <li>egyik összetevő illata se nyomja el a többi illatát, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző illatot.</li> <li>ha sült a tészta, annak jellegzetes, sült pirított illata enyhén érezhető</li> <li>idegen szagtól mentes</li> <li>a tészta elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző</li> </ul>	<b>5</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</b>	<b>4</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csökkent hatású pozitív tulajdonságokkal és jól felismerhető hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	<b>3</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan csekély mennyiségű pozitív tulajdonságokkal, súlyosabb hibával, hiányossággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	<b>2</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b>	<b>1</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, avas, penészes...)</li> <li>undort keltő</li> <li>égett-kozmás</li> </ul>	<b>0</b>
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegtelen, üres, nem tiszta, nem harmonikus</li> <li>állott, fülledt,</li> <li>egyik összetevő illata elnyomja a többi illatát, nem érik el az ételre jellemző illat intenzitást, arra nem jellemző, gyenge, vagy túlzó.</li> <li>émelyítően édes</li> <li>erősen, szúrósan rumaroma illatú</li> <li>konzerv gyümölcs jellegzetes illata érezhető</li> <li>fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető</li> <li>a tészta elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>	
<b>ÍZ</b>	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegzetes, harmonikus</li> <li>egyik összetevő íze se nyomja el a többi ízét, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző ízhatást.</li> <li>jellegzően ízesített, megfelelően édesített, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>a tészta elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző</li> <li>idegen íztől mentes</li> <li>ha sült a tészta, annak jellegzetes, sült pirított íze enyhén érezhető</li> </ul>	<b>5</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</b>	<b>4</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</b>	<b>3</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b>	<b>2</b>
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b>	<b>1</b>

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>• romlásra utaló íz (savanyú, avas, erjedt...)</li> <li>• égett, kozmás</li> <li>• undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, nem harmonikus</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi ízét, nem érik el az ételre jellemző ízintenzitást, arra nem jellemző, gyenge, vagy túlzó.</li> <li>• nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>• zsiradék íze dominál</li> <li>• kesernyés</li> <li>• konzerv gyümölcs jellegzetes utóíze érezhető</li> <li>• állott, nem friss érzetű</li> <li>• fagyasztoóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető</li> <li>• émelyítően édes</li> <li>• a tészta elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>	

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