

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → FELVERT TÉSZTÁK

Liszt, tojás, porcukor felhasználásával készül az alaptészta úgy, hogy a tojásfehérjét habbá verik, és úgy teszik a tésztához. Lehet töltelkes (piskótatekeres), de kínálhatják sodóval (piskótakocka vaníliásodóval), dúsíthatják olajsmaggal (somlói galuska). Különböző bevonóval (csokoládé) vagy szórattal (porcukor) díszíthetik. Lehet torta, szelet vagy tekeres alakú.

A töltelék lehet vajskrem alapú, tejszíneskrem alapú, gyümölcsíz, dzsem, párizsi-és pralinékrem, rokokókrem, túrókrem, olajsmagpüré...

A bevonóanyag lehet csokoládé, fondán, doboscukor, zselé, a tölteléként használt krém, marcipán vagy grillázs

Szórat lehet porcukor, díszítócukor, tortadara, kókuszreszelék...

Ide tartoznak piskótakocka vanília sodóval, somlói galuska, piskótatekeres, csokoládé torta, Rokokó torta, Gesztenye torta, Kávétorta, Dió torta, Gyümölcs torta, Dobos torta, Stefánia torta, Szapáry torta, Legyező torta, Puncs torta, Sacher torta, Rumba torta, Piramis szelet, Tigris szelet, Rosalinda szelet, Marcipán szelet, Brazil szelet, Grillázsszelet, Sakk szelet, Gesztenyés alagút, Kardinális szelet, Piskóta tekeres (ízés rolád), Fatörzs, Csokoládés tekeres, Dobos tekeres, Kókusztekeres, Maróni tekeres

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sárgás, halványsárga, élénksárga színű, esetleg kakaóval barnásra színezett</li> <li>• a szelet jellemző alakú, megfelelő méretűre vágott, nem széteső, nem deformált, somlói galuska esetén tetszetősen, halomszerűen tálalt, lehet tortaszelet formájú, szögletes, rombusz, kocka, téglatest, alagút formájú, hengeres, tekeres alakú</li> <li>• a tészta nem törött, nem horpadt, rugalmas, alaktartó, tekeres esetén hajtható, egyenletes vastagságú</li> <li>• a tészta felülete kisimult, egyenletes, megfelelően „feljött”,</li> <li>• metszéspfelületén látszik, hogy egyenletesen átsült</li> <li>• ha a tészta dúsított (olajsmaggal, mazsolával), az beazonosítható, jellemző színű és megfelelő méretűre aprított, megfelelő mennyiségben és egyenletes eloszlásban tartalmazza a tészta</li> </ul> <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ha töltelék tartalmaz, a tészta metszéspfelületén a töltelék egyenletes vastagságban, alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő</li> <li>• a töltelék a fajtájára jellemző színű, megfelelő sűrűségű, sima</li> <li>• ha a töltelék darabos, a töltelék egyenletesen, közel azonos méretűre darabolt</li> <li>• lehetnek a darabos összetevők sűrűbb krémekben, 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, masszaserű.</li> <li>• a töltelékben használt gyümölcs, 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>• a töltelék szeletelés során is tetszetős megjelenésű marad</li> </ul> <p><u>Szórat, öntet, sodó mártás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű</li> <li>• az öntet, sodó, mártás fajtától függően matt vagy fényes felületű, sima, nem csomós, egynemű</li> <li>• mennyisége a tésztához képest megfelelő</li> </ul> <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, fényes vagy matt felületű, tetszetős megjelenésű</li> <li>• kellően megszilárdult</li> <li>• megfelelő vastagságú</li> <li>• szeleteléskor sem reped</li> <li>• a tésztához jól tapad</li> <li>• mennyisége a tésztához képest megfelelő</li> </ul> <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felfölözödéstől mentes, csontfehér színű</li> <li>• formázott, stabil, habszerű, fényes felületű, nem szétfolyó, széteső</li> <li>• mennyisége a tésztához 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>	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
	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 (folytatás)</b>	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nem jellemző színű, fakó, sötét, túlzó színű, színezéssel agyonszínezett, nem egyenletes színű, foltos, lisztfoltok láthatók, sületlen színű, égett foltokat tartalmaz</li> <li>• a szelet nem jellemző alakú, nem megfelelő méretűre vágott, széteső, deformált, nem tetszetősen, nem megfelelően tálalt</li> <li>• a tészta törött, horpadt, összeesett, rugalmatlan, hiányos, nem egyenletes vastagságú</li> <li>• ha a tészta dúsított (olajosmaggal, mazsolával), az nem beazonosítható, nem jellemző színű és nem megfelelő méretű, aránytalan mennyiségben és egyenetlen eloszlásban tartalmazza a tészta</li> <li>• metszésfelülete nem megfelelő, szalonnás, nem megfelelően átsült</li> <li>• erősen morzsálódó</li> </ul> <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tészta metszésfelületén a töltelék nem egyenletes vastagságban látható, kifolyik, szétfolyik, szétesik, mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> <li>• a töltelék a fajtájára nem jellemző színű, fakó, sötét, túlzó színű, színezéssel agyonszínezett</li> <li>• nem megfelelő sűrűségű, csomós, darás</li> <li>• darabos töltelék esetén a töltelék egyenetlen méretűre darabolt</li> <li>• ha a töltelék darált, pépesített, az összetevők nem egyenletesen apróra daráltak, nagyobb darabokat tartalmaz</li> <li>• a töltelékben használt gyümölcs, 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 töltelék szeletelés során nem tetszetős megjelenésű marad</li> </ul> <p><u>Szórát, öntet, sodó mártás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű</li> <li>• csomós, darás, nem megfelelő sűrűségű</li> <li>• mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, fakó, sötét, elszíneződött, nem tetszetős megjelenésű</li> <li>• foltos, zsírkiválásos, vízcseppek láthatók rajta</li> <li>• nem szilárdult meg megfelelően, folyós, ragadós</li> <li>• nem megfelelő vastagságú, hiányos, a tésztát nem fedi teljesen</li> <li>• szeleteléskor reped, törik, szétesik, leválik</li> <li>• a tésztához nem jól tapad</li> <li>• mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felfőlződött, elszíneződött</li> <li>• szétfolyó, nem formázott, matt felületű, csomós, levet ereszt</li> <li>• mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> </ul>	
	<p><b><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u></b> nem tetszetős megjelenésű. A tészta elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban</p>	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont	
<b>ÁLLOMÁNY</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• laza, teteje kisimult, nedvdús, nem morzsálódó, felülete rugalmas</li> <li>• megfelelő magasságú, alaktartó</li> <li>• megfelelően és egyenletesen átsült</li> <li>• homogén, nem csomós</li> <li>• megfelelően likacsos szerkezetű</li> </ul> <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a töltelék megfelelő állagú, megfelelő sűrűségű, sima, egynemű, homogén, nem száraz, nem zsíros, nem kemény, nem elpuhult, nem vizes, nem csomós, nem ikrás</li> <li>• ha krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az megfelelő sűrűségű, homogén, sima, krémes, szakadozva folyó.</li> <li>• ha tartalmaz gyümölcsöt, azok egyenletesen átfőttek, átsültek, puhák, jól rághatók, rágási maradékot nem adnak, esetleg friss érzetű, enyhén roppanós, nem szétmálló, nem kemény, nem fás.</li> <li>• ha tartalmaz tejterméket, az olvadt, nem gumiszerű, könnyen rágható, puha, szájban elomló</li> <li>• a töltelék szeletelés során is megfelelő állagú marad, alaktartó, szeletelhető, nem folyik</li> </ul> <p><u>Szórát, öntet, sodó mártás*</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellemző állományú: krémes, lágy, selymes, bársonyos, egyenletesen eloszlott</li> <li>• sima, nem csomós, egynemű, nem vizes,</li> <li>• mennyisége a tésztához képest megfelelő</li> </ul> <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kellően megszilárdult, megfelelő állományú, nem kemény, nem elpuhult, enyhén roppanós, vagy krémes</li> <li>• egynemű</li> <li>• mennyisége a tésztához képest megfelelő</li> </ul> <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felfölözödéstől mentes, csontfehér színű</li> <li>• formázott, stabil, habszerű, fényes felületű, nem szétfolyó, széteső</li> <li>• mennyisége a tésztához képest megfelelő</li> </ul> <p><b>ÖSSZEHATÁSABAN:</b> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórát, sodó állománya harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk megfelelő</p>	<b>5</b>	
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű.</b></p>		<b>4</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent.</b></p>		<b>3</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b></p>		<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b></p>		<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők nem főttek, nem sülték meg, nyersek</li> </ul>		<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elnehezült, lapos, összeesett, elalaktalanodott</li> <li>• felülete puha, ujjnyomatunk benne marad, elválík, ráncos, fonnyadt, hólyagos</li> <li>• szalonnás, csikos, nem sült át megfelelően és egyenletesen, kiszáradt, nyers érzetű, morzsálódó</li> <li>• lisztes, nem egyenletesen elkevert hozzávalók miatt lisztesomókat tartalmaz</li> <li>• sűrű likacsosságú</li> <li>• hozzávalók leülepedése miatt alja kérges, szívós, felülete morzsalékos, ritka szerkezetű</li> </ul> <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a töltelék nem megfelelő állagú, nem megfelelő sűrűségű, csomós, ikrás, vizes, száraz, zsíros, kemény, kiszáradt, elpuhult</li> <li>• ha krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az nem megfelelő sűrűségű, inhomogén, csomós</li> <li>• ha tartalmaz tejterméket, az gumiszerű, száraz, morzsás, kicsapódott, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kemény, kiszáradt, túrós</li> </ul> <p>ha töltelék tartalmaz, a tészta metszéspfelületén a töltelék alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő</p>		

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>ÁLLOMÁNY</b> (folytatás)	<p><u>Szórat, öntet, sodó mártás*</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nem jellemző állományú: folyós, ragacsos, masszaserű, gumiserű, egyenletesen eloszlott</li> <li>csomós, nem egynemű, nem homogén, vizes, zsíros</li> <li>mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nem kellően és nem egyenletesen megszilárdult, nem megfelelő állományú, kemény, elpuhult, törik, ragacsos, folyós</li> <li>nem egynemű, csomós, darás, ikrás, fog alatt karcosan ropog, az összetevők nem egyenletesen eloszlottak</li> <li>valamelyik összetevő kicsapódott</li> <li>zsíros, vizes</li> <li>mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>felfölözött, elszíneződött</li> <li>formátlan, szétesett, folyós, levet ereszt, buborékos</li> <li>mennyisége a tésztához képest nem megfelelő</li> </ul> <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó, bevonat, hab állománya nem harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható</p>	
<b>ILLAT</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés illata és a töltelék, a rátét, a szórat, öntet fajtájára jellemző jellegzetes, karakteres illata egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus illatot.</li> <li>édeskés, tejszínes, kakaós, gyümölcsös, rumos, gesztenyés, diós, mákos, krémes, aromás, karakteres, karamellizált stb.</li> <li>idegen szagtól mentes.</li> <li>a tészta elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző</li> </ul> <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</b></p> <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</b></p> <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</b></p> <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</b></p> <p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló szag (savanyú, , dohos, erjedt, avas, penészes...)</li> <li>égett-kozmás</li> <li>undort keltő</li> </ul> <p><b>HIBALISTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>egyik összetevő illata elnyomja a többi illatát úgy, hogy a harmonikus összhatás nem tapasztalható</li> <li>állott, fülledt, émelyítően édes, jellegtelen, üres, nem tiszta</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>	<p><b>5</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>0</b></p>
<b>ÍZ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés íze és a töltelék, a rátét, a szórat, öntet fajtájára jellemző jellegzetes, karakteres íze egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus ízvilágot.</li> <li>édeskés, tejszínes, kakaós, gyümölcsös, rumos, gesztenyés, diós, mákos, krémes, aromás, karakteres, karamellizált stb, pikáns</li> <li>megfelelően ízesített, megfelelően édesített</li> <li>a tészta elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző</li> <li>idegen íztől mentes.</li> </ul>	<b>5</b>

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b> .	4
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b> .	3
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik</b> , <b>élvezeti értéke minimálisra csökkent</b> .	2
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik</b> , <b>élvezeti értéke nincs</b> .	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <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>	0
	<b>HIBALISTA:</b> <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>• 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>• erősen, csípősen rumaroma ízű</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