

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → KELT TÉSZTÁK

Liszt, élesztő, folyadék (tej, víz), zsiradék, tojás, só és egyéb dúsítóanyagok (cukor, kakaópor.) összegyűrésével- készül az alaptészta. Lehet töltelkes (lekvárosbukta), de kínálhatják szórattal (porcukros fánk), sodóval (aranygaluska), rátéttel (sajtos-tejfölös lángos), bevonattal-mázzal (csokoládés kuglóf).

Ide tartoznak

- gyúrt élesztőtészta (aranygaluska, lekvárosbukta)
- kevert sütőben sült élesztős tészta (kuglóf)
- kevert olajban sült élesztős tészta (fánk, lángos)
- omlós élesztőtészta (bejgli)
- hajtogatott élesztőtészta (lekváros táska, tepertőspogácsa, túrósbatyu, kakaós csiga)

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> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • törtfehér, sárgás, halványsárga, élénksárga színű, esetleg kakaóval barnásra színezett • felülete aranybarnára, barnásra sütött, fajtától függően lehet fényes, matt, átmenetes színű (lángos) • a tészta jellemző alakúra, megfelelő méretűre formázott, nem széteső, nem deformált, az aranygaluska esetén tetszetős halomszerűen tált, lehet tortaszelet formájú (kuglóf), hengeres, szeletelt tekercs alakú (bejgli, pizzás csiga), szögletes (lekváros-táska, túrósbatyu), domború hasáb alakú (lekvárosbukta), korong alakú (fánk, lángos). • metszésfelületén látszik, hogy egyenletesen átsült • ha a tészta dúsított (olajosmaggal, mazsolával, tepertővel), az beazonosítható, jellemző színű és megfelelő méretűre aprított, megfelelő mennyiségben és egyenletes eloszlásban tartalmazza a tészta • friss megjelenésű <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ha töltelék tartalmaz, a tészta metszésfelületén a töltelék egyenletes vastagságban, alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő • a töltelék a fajtájára jellemző színű, megfelelő sűrűségű, sima • ha a töltelék darabos, a töltelék egyenletesen, közel azonos méretűre darabolt • lehetnek a darabos összetevők sűrűbb krémekben, 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, masszaserű • 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. • a töltelék szeletelés során is tetszetős megjelenésű marad <p><u>Szórát, öntet, sodó mártás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű • az öntet, sodó, mártás fajtától függően matt vagy fényes felületű, sima, nem csomós, egynemű • mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, fényes vagy matt felületű, tetszetős megjelenésű • kellően megszilárdult • megfelelő vastagságú • szeleteléskor sem reped • a tésztához jól tapad • mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • felfölözödéstől mentes, csontfehér színű • formázott, stabil, habszerű, fényes felületű, nem szétfolyó, széteső • mennyisége a tésztához képest megfelelő <p>ÖSSZAHATÁSÁBAN: 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 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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik <ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, nyálkás,) • nyers • undort keltő • égett, kozmás 	0
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem jellemző színű, fakó, sötét, nem egyenletes színű, foltos, lisztfoltok láthatók, sületlen színű • felülete nem a sült tésztára jellemző színű, fakó vagy túl sötét, nem megfelelően fényes • nem jellemző alakú, nem megfelelő méretűre formázott, széteső, deformált, nem tetszetősen, nem megfelelően tálalt, hiányos, repedt, töltelék kifolyt • a tészta nem kelt meg, összeesett, nem egyenletes vastagságú, erősen morzsálódó • ha a tészta dúsított (olajosmaggal, mazsolával), az nem beazonosítható, nem jellemző színű és nem megfelelő méretű, aránytalan mennyiségben és egyenetlen eloszlásban tartalmazza a tésztát • metszfelülete nem megfelelő, szalonnás, nem megfelelően átsült <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tészta metszfelületén a töltelék nem egyenletes vastagságban látható, kifolyik, szétfolyik, szétesik, mennyisége a tésztához képest nem megfelelő • a töltelék a fajtájára nem jellemző színű, fakó, sötét, túlzó színű, színezékekkel agyonszínezett • nem megfelelő sűrűségű, csomós, darás • darabos töltelék esetén a töltelék egyenetlen méretűre darabolt • ha a töltelék darált, pépesített, az összetevők nem egyenletesen apróra daráltak, nagyobb darabokat tartalmaz • 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. • ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, tejszín), az kicsapódott, szétfolyt, megkeményedett, beszáradt • a töltelék szeletelés során nem tetszetős megjelenésű marad <p><u>Szórat, öntet, sodó mártás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű • csomós, darás, nem megfelelő sűrűségű • mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, fakó, sötét, elszíneződött, nem tetszetős megjelenésű • foltos, zsírkiválásos, vízcseppek láthatók rajta • nem szilárdult meg megfelelően, folyós, ragadós • nem megfelelő vastagságú, hiányos, a tésztát nem fedi teljesen • szeleteléskor reped, törik, szétesik, leválik • a tésztához nem jól tapad • mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • felfölözött, elszíneződött • szétfolyó, nem formázott, matt felületű, csomós, levet ereszt • mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> nem tetszetős megjelenésű. A tészta elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban.</p>	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont	
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra 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"> • csomómentes, egyenletesen lazított, összefüggő, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes fényű és tapintású, nem morzsálódó, nem széteső • a tészta megfelelően megkelt, rugalmas, alaktartó, foszlós, tekerces esetén hajtható, egyenletes vastagságú • omlós tészta esetén kissé tömöttebb, rugalmatlanabb, omlósabb szerkezetű (bejgli) • megfelelően és egyenletesen átsült, jól rágható, nyelhető • ha olajban sült, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a töltelék megfelelő állagú, megfelelő sűrűségű, sima, egynemű, homogén, nem száraz, nem zsíros, nem kemény, nem elpuhult, nem vizes, nem csomós, nem ikrás • ha krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az megfelelő sűrűségű, homogén, sima, krémes, szakadozva folyó. • 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. • ha tartalmaz tejterméket, az olvadt, nem gumiszerű, könnyen rágható, puha, szájban elomló • a töltelék szeletelés során is megfelelő állagú marad, alaktartó, szeletelhető, nem folyik <p><u>Szórát, öntet, sodó mártás*</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellemző állományú: krémes, lágy, selymes, bársonyos, egyenletesen elosztatott • sima, nem csomós, egynemű, nem vizes, • mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • kellően megszilárdult, megfelelő állományú, nem kemény, nem elpuhult, enyhén roppanós, vagy krémes, egynemű • mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • felfölözödéstől mentes, csontfehér színű • formázott, stabil, habszerű, fényes felületű, nem szétfolyó, széteső • mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>ÖSSZEHATÁSABAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórát, sodó állománya harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk megfelelő</p>	5	
	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"> • csomós, nem megfelelően lazított, széteső, rugalmatlan (kivéve omlós tészta esetén), tömött, tömör, vastag pórusfalú, nem porózus, matt, fénytelen, csirizes, morzsálódó, széteső, szíjas, szalonnás, nedves érzetű, kiszáradt, gumiszerű • a tészta nem kelt meg megfelelően, nem egyenletes vastagságú • omlós tészta esetén nem elég tömött, nem elég omlós (bejgli) • nem megfelelően és nem egyenletesen átsült, nehezen rágható, szájpaddásra tapadó, fojtós • ha olajban sült, nem megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz, zsíros vagy száraz, túlsütött <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a töltelék nem megfelelő állagú, nem megfelelő sűrűségű, csomós, ikrás, vizes, száraz, zsíros, kemény, kiszáradt, elpuhult • ha krémes a töltelék, vagy enyhén kocsonyás, zselészerű (mogyorókrém, lekvár, dzsem...) az nem megfelelő sűrűségű, inhomogén, csomós • ha tartalmaz tejterméket, az gumiszerű, száraz, morzsás, kicsapódott, nehezen rágható, rágási maradékot ad, kemény, kiszáradt, túrós 		

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p><u>Szórat, öntet, sodó mártás*</u></p> <ul style="list-style-type: none"> nem jellemző állományú: folyós, ragacsos, masszaserű, gumiserű, egyenletesen elosztatott csomós, nem egynemű, nem homogén, vizes, zsíros mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>Bevonat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> nem kellően és nem egyenletesen megszilárdult, nem megfelelő állományú, kemény, elpuhult, törik, ragacsos, folyós nem egynemű, csomós, darás, ikrás, fog alatt karcosan ropog, az összetevők nem egyenletesen elosztatottak valamelyik összetevő kicsapódott zsíros, vizes mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>Tejszínhab, növényi hab</u></p> <ul style="list-style-type: none"> felfölözödött, elszíneződött formátlan, szétesett, folyós, levét ereszt, buborékos mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <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>	
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 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. idegen szagtól mentes. a tészta elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p> <p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (savanyú, dohos, erjedt, avas, penészes...) égett-kozmás undort keltő <p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> egyik összetevő illata elnyomja a többi illatát úgy, hogy a harmonikus összhatás nem tapasztalható állott, fülledt, émelyítően édes, jellegtelen, üres, nem tiszta olajos szagú, a többször használt olaj szaga érezhető a tészta elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző 	<p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>0</p>
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, 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. megfelelően ízesített, megfelelően édesített, a sóhasználat megfelelő a tészta elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző idegen íztől mentes. 	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ (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 többségben 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. <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, erjedt...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<u>HIBALISTA:</u> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, nem harmonikus, íztelen • egyik összetevő íze elnyomja a többi ízét, nem érik el az ételre jellemző ízintenzitást, arra nem jellemző, gyenge, vagy túlzó • kesernyés • állott, nem friss érzetű • émelyítően édes • a sóhasználat nem megfelelő, a só ízfokozó hatása nem érvényesül, sós • a tészta elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

* 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