

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → OMLÓS TÉSZTÁK

Az alap linzertészta liszt, tojássárgája, zsiradék (margarin), porcukor, só és egyéb dúsítóanyagok (citromhéj, vanília-cukor stb.) összegyűrésével- készül. Lehet töltelékes (túróslepény), de kínálhatják szórattal (forgácsfánk).

Ide tartoznak

- kevert omlós tészta (teasütemény, linzer, ischler)
- gyúrt, sütőben sült omlós tészta (meggyes lepény, almás lepény, túrós lepény)
- gyúrt, olajban sült omlós tészta (forgácsfánk)

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"> • vajszerű, törtefehér, sárgás, halványsárga, élénksárga színű, esetleg kakaóval vagy magőrleménnyel barnásra színezett • termékre jellemző formájú, henger, rúd, kifli, vagy szabályos, vagy szögletes alakú, arányosan domború vagy lapos • héja sárgásbarna, barna, finom repedésekkel érezett, rovátkolt, kockás vonalzású vagy szúrkált • bélzet egyenletes színárnyalatú, homogén szerkezetű • metszésfelületén látszik, hogy egyenletesen átsült • ha olajban sült, megfelelő mennyiségű zsiradéko tartalmaz <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</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű • 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>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. A tészta 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
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik	0
	<ul style="list-style-type: none"> • idegen anyagot tartalmaz • szennyezett • romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (penészes, nyálkás,) • nyers • undort keltő • égett, kozmás 	0

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> termékre nem jellemző formájú, deformált, torz, hiányos, sérült, repedt, túl lapos vagy túl domború héja egyenetlen színeloszlású, sötét, fakó, sületlen vagy túlsült, fénytelen, hiányos tojásoszású, nem erezett, nem rovátkolt, nem szúrt, repedt bélzet nem egyenletes színárnyalatú, nem homogén szerkezetű, csomós metszésfelülete nem megfelelő, szalonnás, nem megfelelően átsült <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a tészta metszésfelületén 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, színezéssel agyonszínezett nem megfelelő sűrűségű, csomós, darás darabos töltelék esetén a töltelék egyenetlen méretűre darabolt h 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</u></p> <ul style="list-style-type: none"> nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű csomós 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, török, szétesik, leválik a tésztához nem jól tapad mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> nem tetszetős megjelenésű. A tészta elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban</p>	
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"> bélzet könnyen szétmorzsolható, kis erőhatásra apró rögökre hulló, omlós szerkezetű, kissé tömött, rugalmatlan megfelelően és egyenletesen átsült homogén, nem csomós <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>Szórat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, szórat állománya harmonizál egymással, a meleg tésztán-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. <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem sülték meg, nyerssek 	0	
	<u>HIBALISTA:</u> <u>Tészta</u> <ul style="list-style-type: none"> • bélzet kemény, nem omlós, elpuhult, nedves érzetű, • héj kemény vagy túl puha, szétválik, ráncos, fonnyadt, hólyagos • szalonnás, csikos, nem sült át megfelelően és egyenletesen, kiszáradt, nyers érzetű, kizsírosodott, szétesett, túl morzsálékos • lisztes, nem egyenletesen elkevert hozzávalók miatt lisztesomókat tartalmaz • alja kérges, szívós <u>Töltelék</u> <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 • ha töltelék tartalmaz, a tészta metszéspületén a töltelék alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő <u>Szórat *</u> <ul style="list-style-type: none"> • nem egyenletesen eloszlott • csomós, nem egynemű, nem homogén, vizes, zsíros • mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <u>Bevonat</u> <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 eloszlottak • valamelyik összetevő kicsapódott • zsíros, vizes • mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <u>ÖSSZEHATÁSABAN:</u> a tészta, a töltelék, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó, bevonat állománya nem harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható		
	ILLAT	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, aromás, a sült tészta natúr, semleges, édeskés illata és a töltelék, a rátét, a szórat fajtárjára 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 	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	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, erjedt, avas, penészes...) • égett-kozmás • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <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 • konzerv gyümölcs jellegzetes illata érezhető • többször használt olaj szagaérezhető, zsíros-olajos • a tészta elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző 	
ÍZ	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés íze és a töltelék, a rátét, a szórat, fajtárjára jellemző jellegzetes, karakteres íze egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus ízvilágot. • megfelelően ízesített, megfelelően édesített • a tészta elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző • idegen íztől mentes. 	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 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 (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, avas, erjedt...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <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 • kesernyés, karcos • konzerv gyümölcs jellegzetes utóíze érezhető • állott, nem friss érzetű • többször használt olaj íze érezhető, zsíros-olajos • émelyítően édes • a tészta elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

* a különböző rátéttel, szóráttal kapcsolatos követelmények, hibák, leíró tulajdonságok a „Rátét, szórat” c. segédletben megtalálhatók