

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → VAJASTÉSZTA, HÁJASTÉSZTA, LEVELESTÉSZTA

A vajás tészták fő összetevője a liszt és a zsiradék. Készítésükhöz lisztet és a tészta jellegének megfelelően vaját, margarint vagy sertéshajat dolgoznak fel. Járulékos anyagként folyadékot, sót és ecetet adagolnak a tésztákhoz. Az ecet segíti a tészta nyújthatóságát. Ha folyadékként tejet adagolnak a tészta alapanyagához, akkor a tejsav szükségtelemé teszi az ecet használatát. A vajás tészták lazítását hajtogatással érik el, ezeket a tésztákat hajtogatott (leveles) tésztáknak is nevezzük. Lehetnek édes és sós ízesítésűek.

Ide tartoznak *tiroli rétes, habroló, sajtos rúd, pizzás csiga, búrkifli, csokoládés csiga*

Tulajdonságcsoport	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"> termék jellegének megfelelő, hosszú téglalandom, háromszög, batyú, csiga, henger, rúd, kifli formájú, nem széteső, nem deformált, ép, tiszta megjelenésű, leveles szerkezetű, töltelkes vagy töltelék nélküli héj a termék jellegétől függően egyenletes barnásra-aransyárgára sült, matt felületű, lemezes szerkezetű, lehet különböző szórattal szórt bélzet egyenletes színárnyalatú, laza, leveles szerkezetű metszéspületén látszik, hogy egyenletesen átsült ha a tészta dúsított (olajosmaggal, 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 metszéspületén 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>Szórat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű 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>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</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

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra 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><u>HIBALISTA:</u> <u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • termék jellegének nem megfelelő formájú, deformált, torz, sérült, hiányos, nem tetszetős megjelenésű, szétesett, törmelékes • héj fakó, túlsütött, pikkelyes héjleválásos, felső lap levált, lisztes, egyenetlen színeloszlású, hiányos tojásoszású, visszanedvesedett • töltelék kifolyt, nagyobb-kisebb felületen látható, • bélzet nem egyenetlen színárnyalatú, nem laza, nem leveles szerkezetű, tésztalemezek vastagok • ha a tészta dúsított (olajosmaggal, tepertővel), az nem beazonosítható, nem jellemző színű és nem megfelelő méretű, aránytalan mennyiségben és egyenetlen eloszlásban tartalmazza a tészta • metszsfelülete nem megfelelő, szalonnás, nem megfelelően átsült <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tészta metszsfelületén a töltelék nem egyenetlen 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 • h a töltelék darált, pépesített, az összetevők nem egyenetlesen 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 egyenetlen nagyságúak. • ha a töltelék tejterméket tartalmaz (túró, tejszín), az kicsapódott, szétfolyt, megkeményedett, beszáradt • a töltelék szeletelés során nem tetszetős megjelenésű marad <p><u>Szórát</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű • csomós, vizes • 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>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"> • héj megfelelően puha, jól megsült, könnyen rágható • bélzet laza, leveles szerkezetű, levelekre szedhető szét, az egyes lapocskák törékenyek • megfelelően és egyenetlenül átsült, jól rágható, nyelhető • megfelelően zsíros, nem száraz 	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <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"> • jellemző állományú, 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, az öntet, mártás, rátét, szórat, sodó állománya harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk megfelelő</p>	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 többségében 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"> • az összetevők nem sülték meg, nyersegek 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • kemény vagy visszapuhult, nedves érzetű, nehezen rágható, tömött, nem jól lazított, nem lemezes szerkezetű, széteső, gumiszerű, csirizes, szalonnás, csomós, • nem megfelelően és nem egyenletesen átsült, nehezen rágható, nyelhető, szájpaddásra tapadó • zsíros, száraz <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 • ha töltelék tartalmaz, a tészta metszfelületén a töltelék alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Szórat</u> *</p> <ul style="list-style-type: none"> • nem jellemző állományú, nem egyenletesen elosztatott • csomós, 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, török, 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>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, szórat, bevonat állománya nem harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható</p>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
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, a sült tészta natúr, semleges, édeskés-sós illata és a töltelék, a szórat 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 	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. <ul style="list-style-type: none"> idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (savanyú, dohos, 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 olajos szagú, a többször használt olaj szaga érezhető 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-sós íze és a töltelék, a szórat, 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 bírált 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 (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló íz (savanyú, avas, erjedt...) égett, kozmás undort keltő 	0
	HIBALISTA: <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 szóráttal kapcsolatos követelmények, hibák, leíró tulajdonságok a „Rátét, szórat” c. segédletben megtalálhatók