

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → RÉTESEK, BÉLESEK

Rétesliszt, finomliszt, ecet, víz, tojás, zsiradék és só összegyűrésével- készül az alaptészta. Többféle töltelékkel készítik (meggyes, mákos, meggyes-mákos, almás, túrós, káposztás...) a vargabélest ízesített túrós-tejfölös töltelékkel és főtt metélttel töltik.

Ide tartoznak meggyes-mákos rétes, vargabéles

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"> • rombusz alakúra, vagy lapított hengerből megfelelő vastagságúra szelt, porcukorral hintett, különböző töltelékkel töltött sütemény. • tésztája hártavékony, réteges szerkezetű, feltekert sült tészta • nem széteső, nem deformált, ép, tiszta megjelenésű • egyenletes barnásra-aranysárgára sült • metszészfelületén látszik, hogy egyenletesen átsült • friss megjelenésű <p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a töltelék, a tészta metszészfelületén 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. • a töltelékben használt gyümölcs, túró, lekvár, 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>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. A tészta elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<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></p> <p><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, egyenetlen színeloszlású, visszanedvesedett • töltelék kifolyt • tésztalemek vastagok • nem megfelelően átsült 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>Töltelék</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a tészta metszsfelületén 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 h a töltelék darált, pépesített, az összetevők nem egyenletesen apróra daráltak, nagyobb darabokat tartalmaz a töltelékben használt gyümölcs, túró, lekvár 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, vizes 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 összbnyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> tésztája hártavékonyágúra húzott, ropogós, réteges szerkezetű megfelelően és egyenletesen átsült, jól rágható, nyelhető <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, az megfelelő sűrűségű, homogén, sima 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>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, a szórat 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, nem réteges szerkezetű, széteső, gumiszerű, száraz vagy zsíros nem megfelelően és nem egyenletesen átsült, nehezen rágható, nyelhető, szájpaplásra tapadó <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, túró ha töltelék tartalmaz, a tészta metszsfelületén a töltelék alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő 	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p><u>Szórát</u> *</p> <ul style="list-style-type: none"> nem jellemző állományú, nem egyenletesen eloszlott csomós, vizes, zsíros mennyisége a tésztahoz képest nem megfelelő <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> a tészta, a töltelék, szórát állománya nem harmonizál egymással, a meleg tészta-tésztaban állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható</p>	
	<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"> jellegetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés illata és a töltelék, a szórát fajtájára jellemző jellegetes, 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
ILLAT	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 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, túlfűszerezett, jellegtelen, üres, nem tiszta a tészta elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző 	
	<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"> jellegetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés íze és a töltelék, a szórát, fajtájára jellemző jellegetes, karakteres íze egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus ízvilágot. megfelelően ízesített, megfelelően édesített, fűszerezett, a sóhasználat megfelelő 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 (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló íz (savanyú, erjedt...) égett, kozmás undort keltő 	0	
HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> jellegtelen, nem harmonikus, íztelen, émelyítően édes, túlfűszerezett 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 a sóhasználat nem megfelelő, a só ízfokozó hatása nem érvényesül, sós a tészta elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 		
ÍZ		

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