

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → ÉGETETT TÉSZTÁK

Finomliszt, zsiradék, folyadék (víz, tej), só, tojás, felhasználásával készül az alaptészta. Készülhet töltelékkel (vaníliás főzött krém), lehet rajta bevonat-máz (csokoládé), meghinthetik szóráttal (cukor).

Ide tartoznak képviselőfánk, ecklerfánk

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz 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"> sárgás, halványsárga, élénksárga színű, belül üreges, félbevágott vagy egészben töltelékkel, krémmel, habbal töltött esetleg bevonattal bevont, jellemző formájú (gömb, rúd, henger) sütemény metszéspületén látszik, hogy egyenletesen átsült <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 krémben, 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, 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>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. A tészta elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	5
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz 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>HIBALISTA:</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem jellemző színű, fakó, sötét, nem egyenletes színű, foltos, sületlen színű, égett foltokat tartalmaz • nem jellemző alakú, nem megfelelő méretűre vágott, széteső, deformált, nem tetszetősen, nem megfelelően tált • a tészta törött, horpadt, összeesett, hiányos, nem egyenletes vastagságú, olajos felületű • metszsfelülete nem megfelelő, nem megfelelően átsült <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, színezékkal 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>ÖSSZHATÁSÁBAN: 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"> • kívül roppanós, belül üregesen puha, levegős, könnyed érzetű • megfelelő magasságú • megfelelően és egyenletesen átsült <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 	5

Tulajdonságcsoport	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. <u>Szórat, 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>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</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 főttek, nem sülték meg, nyerssek 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <p><u>Tészta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • elnehezült, lapos, összeesett, elalaktalanodott • nem sült át megfelelően és egyenletesen, kiszáradt, nyers érzetű, ázott • rágós, kemény, elpuhult, nedves érzetű • alja kérges, szívós <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 metszéspfelületén a töltelék alaktartóan látható, mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Szórat, öntet, sodó mártás*</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nem jellemző állományú: folyós, ragacsos, masszászerű, gumiszerű, 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, levet ereszt, buborékos • mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</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>	

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 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 	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 (dohos, 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 konzerv gyümölcs jellegzetes illata érezhető fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető a tészta elnevezése és a bíralt 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, öntet fajtájára 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, émelyítően édes konzerv gyümölcs jellegzetes utóíze érezhető állott, nem friss érzetű fagyasztoában helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető tészta elnevezése és a bíralt étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző 	

* a különböző mártással, szósszal, öntettel, sodóval, rátéttel, szórral kapcsolatos követelmények, hibák, leíró tulajdonságok a „Mártások szócikkek, öntetek, sodók” c. valamint a „Rátét, szórat” c. segédletben megtalálhatók