

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: TÉSZTAFÉLÉK → GUBAFÉLÉK

GUBA: Leginkább szikkadt vizes kiflit használnak az elkészítése során, de a hagyományos módon elkészítve kelt tésztából készül. A kifliket karikára vágják, leöntik vaníliás cukorral vagy igazi vaníliával ízesített forró tejjel. A kifli fölszívta a tejet, ezután megszórják a cukros mákkal és azonnal tálalják, vagy előtte kicsit tepsiben átsütik.

kelt tésztából készítve, langyos, cukros vízben kelt élesztővel tésztát dagasztottak, amikor megkelt, kézzel tepsi hosszúságú, ujjnyi vastag rudakat formáztak belőle. Sütés előtt vagy után felkarikázták. Tepsiben megsütötték, a kiszáritott darabok akár fél évig is elállnak. Felhasználáskor langyos vízzel „megöntötték”, darált cukros mákkal megszórták.

MÁGLYARAKÁS: szikkadt kifli az alapja, tejjel, almával, esetleg baracklekvárral, diósóráttal rétegezve, mazsolával dúsítva, tojáshabbal sütjük készre

Ide tartoznak: mákosguba, máglyarakás

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>Guba</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gubarúd eredetileg aransárgára sütött, fényes felületű, hosszú, rúd alakú, kb. 3-3,5 cm vastag, mintegy 40 cm hosszú, frissen ropogós héjú péksütemény, ami megfelel a ma kapható kiflinek a tejben megáztatott, karikázott kifli barnásra sült, kívül roppanós, belül puha, szórattal (mák, dió) egyenletesen megszórva tálalt. Adható hozzá öntet is (vaníliásodó, csokoládéöntet) friss megjelenésű szórat, öntet, sodó mártás megfelelő, az alapanyagra jellemző színű, tetszetős megjelenésű az öntet, sodó, mártás fajtától függően matt vagy fényes felületű, sima, nem csomós, egyenemű menyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Máglyarakás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> tetszetős megjelenésű, könnyen tálalható, megközelítőleg szabályos alakban tálalt (kocka, hasáb) felülete jellemzően sült, pirult, metszéspánján az összetevők rétegezve látszanak, kellően összesültek, megfelelő magasságú, megjelenése „könnyed” hatást kelt a gyümölcs, aszaltvány beazonosítható, színük a fajtára jellemző, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek a tojáshab fényes, nem esett össze, barnásra pirult <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 	

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>HIBALISTA:</u> <u>Guba</u></p> <ul style="list-style-type: none"> nem jellemző színű, fakó, sötét, nem egyenletes színű, nem megfelelően pirított nem jellemző alakú, nem megfelelő méretűre vágott, széteső, szétázott, deformált, nem tetszetősen, nem megfelelően tálalt a szórat, öntet, sodó mártás nem megfelelő, nem az alapanyagra jellemző színű, nem tetszetős megjelenésű, csomós, darás, nem megfelelő sűrűségű, mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>Máglyarakás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> tálaláskor nem tetszetős megjelenésű, széteső, nem felfújt ételre jellemző, összeesett, ráncos felülete fakó, szintelen, elszürkült, nyers érzetű, vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított, az ételre nem jellemző, zsíros, száraz, kirepedt a gyümölcsök, aszalványok beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékekre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, termékekre nem jellemző méretűek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt (pl. mag, szár...) is tartalmaznak <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> nem tetszetős megjelenésű. A tészta elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban.</p>	
ÁLLOMÁNY	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <p><u>Guba</u></p> <ul style="list-style-type: none"> kívül a pirítás hatására roppanós, belül puha, omlós, kissé szaftos, megfelelően megpirult, jól rágható, könnyen nyelhető, rugalmas, alaktartó fényes felületű, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmaz, nem száraz szórat, öntet, sodó mártás jellemző állományú: krémes, lágy, selymes, bársonyos, egyenletesen eloszlalt, sima, nem csomós, egynemű, nem vizes, mennyisége a tésztához képest megfelelő <p><u>Máglyarakás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> megfelelően át és összesültek a rétegek, puha, szaftos, nem száraz, nem pépes, könnyű érzetű könnyen nyelhető, nem fojtós <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> az összetevők állománya harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk megfelelő</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> az összetevők nem sülték meg, nyers 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u> <u>Guba</u></p> <ul style="list-style-type: none"> kemény, ázott, elpuhult, málló, morzsálódó, kiszáradt, zsíros, nedves érzetű, széteső, gumyszerű, szívós szórat, öntet, sodó, mártás nem jellemző állományú: folyós, ragacsos, masszaszerű, gumyszerű, egyenletesen eloszlalt, csomós, nem egynemű, nem homogén, vizes, zsíros, mennyisége a tésztához képest nem megfelelő <p><u>Máglyarakás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> nem megfelelően sülték meg és át rétegek, kemény, száraz, vizes, zsíros, nehéz, elpuhult, málló, szottyadt, széteső nehezen nyelhető, fojtós <p><u>ÖSSZEHATÁSÁBAN:</u> az összetevők állománya nem harmonizál egymással, a meleg tésztán-tésztában állományuk nem megfelelő, minőségromlás tapasztalható</p>	

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen szagtól mentes. • a tészta elnevezése és a bírált étel illata összhangban van, arra jellemző <p><u>Guba</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés illata és a szórat, öntet fajtájára jellemző jellegzetes, karakteres illata egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus illatot. • a főtt tej illata harmonikusan érezhető • lehet: édeskés-savanykás, citromos, vaníliás, citromos, mákos, diós <p><u>Máglyarakás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés az alma és baracklekvár savanykás-gyümölcsös illata, a dió karakteres illata egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus illatot. 	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra 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 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyik összetevő illata elnyomja a többi illatát úgy, hogy a harmonikus összehatás nem tapasztalható • állott, fülledt, émelyítően édes, jellegtelen, üres, nem tiszta tészta elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző 	
ÍZ	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íztől mentes. • a tészta elnevezése és a bíralt étel íze összhangban van, arra jellemző <p><u>Guba</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés íze és a szórat, öntet fajtájára jellemző jellegzetes, karakteres íze egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus ízvilágot • a főtt tej íze harmonikusan érezhető • lehet: édeskés-savanykás-kesernyés-kissé fanyar, citromos, vaníliás, citromos, mákos, diós... <p><u>Máglyarakás</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetes, harmonikus, a sült tészta natúr, semleges, édeskés az alma és baracklekvár savanykás-gyümölcsös íze, a dió karakteres íze egymást nem elnyomva, hanem egymást kiegészítve érik el az ételre jellemző, harmonikus ízvilágot 	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs.</p>	1

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ (folytatás)	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (avas, erjedt...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p><u>HIBALISTA:</u></p> <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 • erősen keserű • állott, nem friss érzetű • émelyítően édes • 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, szórat” c. segédletben megtalálhatók