

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **FELFÚJTAK**

Édes és sós fajtájuk is ismert.

A felfújtak alapját a rugalmasra főzött besamel, vagy különböző kásák adják. (rizs, kukorica, búzadara) A besamelmártáshoz keverjük hozzá a megfőzött vagy párolt, szitán áttört, jelleget adó anyagokat, sót, a fűszereket, a tojássárgáját. Miután mindent jól összekevertünk, könnyedén hozzáadjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét. A felfújt anyagát kivajazott, kilisztezett formába öntjük, kb. kétharmad részig. Ezután a betöltött formákat vízfürdőbe helyezzük. Fedővel lefedve lassan készre gőzöljük. Gőzölés közben azt tapasztaljuk majd, hogy a felfújt térfogata megnő és kitölti a formát. A készre gőzölt felfújtat előmelegített tálra borítjuk, szeleteljük, mártással öntettel kínáljuk.

Ide tartoznak: rizsfelfújt, darafelfújt, parajfelfújt

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ	<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"> • tetszetős megjelenésű, könnyen tálalható, megközelítőleg szabályos alakban tálalt (kocka, hasáb) • felülete jellemzően sült, pirult, metszéspapján az összetevők egyenletesen elkeverve látszanak, kellően összesültek, megfelelő magasságú, megjelenése „könnyed” hatást kelt • a rizsszemek, a dara, a zöltségek kellően megfőttek, de felismerhetőek, beazonosíthatók, jellemző színűek • ha tartalmaz gyümölcsöt, aszalványt, azok beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak esetleg pürésítettek. • ha szóratot* tartalmaz, az jellemző színű, a meleg ételen kellően megolvadt • az öntet vagy mártás jellemző megjelenésű* <p>ÖSSZEHATÁSABAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A felfújt elnevezése és a bíralt étel megjelenése összhangban van</p>	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • szennyezett • undort keltő • idegen anyagot tartalmaz • égett 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tálaláskor nem tetszetős megjelenésű, széteső, nem felfújt ételre jellemző, összeesett, ráncos • felülete fakó, színtelen, elszürkült, nyers érzetű, vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított, az ételre nem jellemző, zsíros, száraz, kirepedt • a rizsszemek, a dara, a zöltségek szétfőttek, nem felismerhetőek, nem beazonosíthatók, nem jellemző színűek, elszíneződtek • a gyümölcsök, zöltségek beazonosíthatatlanok, elszíneződtek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, termékre nem jellemző méretűek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt (pl. mag, szár...) is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi hédarab nagy mennyiségben van jelen • a szórát nem egyenletesen elosztatott, megfolyósodott, csomós • fűszerszemcsék színe, méretük, mennyiségük és arányuk nem megfelelő • összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) • a készétel elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban 	
ÁLLOMÁNY	<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"> • megfelelő átsült, nem száraz, nem pépes, könnyű érzetű • az összetevők jól és egyenletesen átsültek-megfőttek, puhák, csomómentes • könnyen nyelhető, nem fojtós • ha tartalmaz gyümölcsöt, az is puha, állománya harmonizál agabonafélékkel • a szórát nem csomós, nem folyt meg • a mártás, öntet megfelelő állományú* 	5
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű.</p>	4

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	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 anyagot tartalmaz undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> nem megfelelően, nem egyenletesen átsült, száraz, pépes, nehéz, összeesett, ráncos, szalonnás nehezen nyelhető, fojtós, csomós, ragacsos, szájpadrásra-fogakra tapadó a mártás, öntet nem megfelelő állományú, a szórat csomós, megfolyt * az összetevők nem jól és nem egyenletesen főttek meg, a rizs mászkos, szétfőtt, a dara kemény, ropogós, kemények, szétfőttek, csomós ha tartalmaz gyümölcsöt, az kemény vagy elpuhult, málló 	
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"> az összetevőkre jellemző, tiszta, telt, aromás, összetett, sült idegen szagtól 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 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 (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (füledt, keserű, savanyú...) égett, kozmás szagú undort keltő 	0
HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> a felhasznált összetevőkre, ízesítésre nem jellemző, nem harmonikus, gyenge, üres, nem aromás, túlaromásított egyik összetevő illata elnyomja többi összetevő illatát 		
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"> az összetevőkre jellemző, tiszta, telt, aromás, összetett, sült megfelelően ízesített, megfelelően édesített, a sóhasználat megfelelő 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 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 íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, romlásra utaló íz (dohos, erjedt, penészes...) undort keltő, égett ízű 	0
HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> a felhasznált összetevőkre, ízesítésre nem jellemző, nem harmonikus, gyenge, üres, nem aromás, túlaromásított túlédésített, émelyítő, túlfűszerezett, a sóhasználat nem megfelelő egyik összetevő íze elnyomja többi összetevő ízét 		

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