

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **RAKOTT, CSŐBEN SÜLT ÉTELEK**

A rakott csőben sült étel elkészítése során gazdag és változatos alapanyagokat használnak együtt, laktatóak. Lehetnek tészta vagy zöldség alapúak (burgonya, káposzta, karfiol, zöldbab...), tartalmazhatnak darálthúst, vörösárut, dúsítóanyagként gabonát, rizst, különböző szószt vagy mártást (besamel, bolognai), tejtermékeket (tejföl, sajt), tojást. Az alapanyagok egy részét előkészítik (főzik, sűtik, párolják), majd rétegezve összeállítják a készítelt és sűtőben megsűtik.

Ide tartoznak: rakottkrumpli, erdélyi rakottkáposzta, lasagna, rakott zöldbab, spenótos-húsos rakott tészta, csőben sült milánói makaróni

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> <ul style="list-style-type: none"> tetszetős megjelenésű, könnyen tálalható, megközelítőleg szabályos alakban tálalt (kocka, hasáb) felülete jellemzően sűt, pirult, metszslapján a rétegek jól látszanak, kellően összesűtelt ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe megfelelő, arányos mennyiségben és egyenletesen oszlanak el zsiradékcspepeket kellő mennyiségben és arányban tartalmaz <p><u>tészta esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> az fehér, törtfehér, halványárga, nyersfehér, krémfehér, természetes, az alapanyagra jellemző színű, teljes kiőrlésű tészta esetén korpaszemeket tartalmazó, színintenzitása megfelelő. Ha pirított, akkor enyhén barnás színű, harmonikus megjelenésű-színárnyalatú pirospaprikától narancsosra színezett jellemző formájú, nem sérűt, nem törűt, nem törmelkes, egyenletes, közel azonos méretű-alakú, nem deformált <p><u>zöldségek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a zöldségek beazonosíthatók, a fajtára jellemző intenzív-élénk a színűk, jól tisztítottak, az zöldségre és a készételre jellemzően, közel azonos méretűre, alakúra daraboltak (korong, rózsaúra szedett, csíkozott...), nem sérűtek, nem törűtek, megjelenésűk friss érzetet kelt, nem ráncosak, nem töppedtek, nem szétfűttek, nem csomókba összeállók, kellő mértékben és egyenletesen pirultak lecsóalap esetén az apróra vágott paprika, hagyma, paradicsom megfelelően szétfűt, lepöndörűdött növényi héjdarab kis mennyiségben fordul elő <p><u>hús esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> darált vagy vagdalthús színe jellemző drappos-barnás, esetleg pirospaprikától színezett, megfelelő mennyiségű zsiradékot tartalmazó, egyenletes méretűre darált, vagdalt, a fűszerezslás egyenletes, megfelelően tisztított a hús jellemző formájúra és méretűre vágott, közel egyenletes nagyságú a termékre jellemző színű (törtfehér, csontfehér, rózsaszínes, barnás, fűszerpaprikától színezett), színintenzitása megfelelő. Pörkölés esetén barnás pörkréteg látható rajta, jól tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket nem tartalmaz, de lehet bőrűs. ha vörűsárut (kolbász, virsli) tartalmaz, az megfelelő méretű, közel egyenletes nagyságúra darabolt, termékre jellemző színű, vörűsáru esetén mozaikos –hűspépbe ágyazott, jellemző méretűre aprított hús és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban, színintenzitása megfelelő. szalonna jelenléte esetén az kellően zsírjára pirított <p><u>gabona esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a gabona-alapanyagra jellemző, fehér, sárgás, sárga, krémszínű, barnás, barna, természetes színű, színintenzitása megfelelő, nem elszínezűdött, foltokat, pettyeket nem tartalmaz. felülete a fajtától függően fényes, matt, opálos. az alapanyagra jellemzően (kerek, gömbölyű, csepp, hosszűkás, aprűgyöngyszerű) egyenletes, közel azonos méretű-alakú. a szemek nem sérűtek, nem törűtek, jól tisztítottak, héjdarabot nem tartalmaznak ha a hűst dűsítják vele, azzal egyenletesen elkevert, <p><u>szűsz, mártás esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> jellegetes sűrűségű, a sűritűanyag és a felhasznált összetevűkre jellemző színű, fűszerpaprikától vagy paradicsomtól színezett pirosas- barnás-narancsos, tejtermék (szerű) sűritűanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelő fajtától függően matt vagy fényes felületű, a sűrités-dűsítés egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima 	5

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
	<u>tojás esetén</u> <ul style="list-style-type: none"> a főtt tojás jellemző formájúra és méretűre vágott, közel egyenletes nagyságú a termékre jellemző színű, színintenzitása megfelelő, kellően megfőtt, nem elszürkült. <u>tejtermékek esetén</u> <ul style="list-style-type: none"> a tejfől egyenletesen fehér (v. sárgásfehér), csontfehér színű, homogén, egynemű, az ételben vagy annak tetején kellően megfőtt, megpirult a reszeltajt sárgás, világossárgás színű, egyenletesre reszelt, az ételben vagy annak tetején kellően megolvadt, megpirult <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, színhatásában, megjelenésében harmonikus, étvágygerjesztő, idegen anyagtól mentes. A készétel 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 ...) összetevők nem főttek-sültek át, nyersek undort keltő csontszilánkot, tojáshéjt tartalmaz égett, kozmás 	0
<p>KÜLSŐ (folytatás)</p>	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (több vagy kevesebb, egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb) az étel elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban tálaláskor nem tetszetős megjelenésű, széteső, nem rakott ételre jellemző metszslapján a rétegek nem látszanak jól, nem kellően összesültek, különálló rétegek szétváltnak felülete fakó, színtelen, elszürkült, nyers érzetű, vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított, a rakott ételre nem jellemző, zsíros, száraz, kirepedt. <p><u>tészta esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> elszíneződött, nem természetes színű, fekete szemcsékkel-pöttyökkel tarkított (teljes kiőrlésű tésztánál a barna korpaszemcsék megengedettek), sötétek, fakók, túlpirítottak, szabálytalan alakúak, egyenetlen méretűek, törmelékesek, szétnyíltak, eldeformálódtak, alakjuk nem felismerhető, zsíros vagy kiszáradt, tőpörödött, ráncos vagy vizes, világos, ázott foltokat tartalmazó a tésztaelemek összefőttek, összetapadtak <p><u>zöldségek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a zöldségek beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, foltosak, fakók, termékre nem jellemző színűek, eltérő alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, tépettek, töröttek, repedtek, nem jól tisztítottak, nem odaillő növényi részt is tartalmaznak, főtt, lepöndörödött növényi héjdarab, nagy mennyiségben illetve sok, léha szem (pl. zöldborsó, bab) van jelen vagy piritás hatására, erősen megbarnultak ha lecsóval dúsított annak összetevői (hagyma, paprika, paradicsom) nem megfelelően főtt zét, sok főtt, lepöndörödött héjat tartalmaz <p><u>hús esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> darált vagy vagdalthús színe nem jellemző, elszíneződött, fakó, sötét, zsíros vagy kiszáradt egyenetlen méretűre darált, vagdalt, a fűszereleszlás nem egyenletes, megfelelően tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz a hús elszíneződött, színintenzitása nem megfelelő, nem a termékre jellemző formájúra és méretűre darabolt, nem egyenletes méretű, nem jól tisztított, zsíros, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz ha tartalmaz vörösarut (kolbász, virsli), az nem megfelelő formájúra és méretűre darabolt, színe nem megfelelő, főtt, lepöndörödött burkolat-darab nagy mennyiségben van jelen szalonna jelenléte esetén az nem tetszetős megjelenésű, nyers érzetű, zsíros, túlpirított 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	<p><u>gabona esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • elszíneződött, nem jól tisztított, héjmaradványokat tartalmaz, nem természetes színű, foltos • a gabonaszemek eltérő alakúak, egyenetlen, termékre nem jellemző méretűek, szétfőttek, törmelékesek • ha a húst dúsítják vele, azzal nem egyenletesen elkevert, <p><u>szósz, mártás esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sötét, szintelen, elszíneződött, fakó, túlzószínű, az alapanyagra nem jellemző • nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsírtalan, vízszerű • a sűrítőanyag csomós, darás, bőrös kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, a mártás, szósz, öntet szétválak különböző fázisokra, nem egynemű <p><u>tojás esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a főtt tojás nem jellemző formájúra és méretűre vágott, egyenetlen nagyságú, elszíneződött, elszürkült <p><u>tejtermékek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tejföl elszíneződött, nem jellemző színű, csomós, az ételben vagy annak tetején nem főtt-sült meg kellően, kicsapódott, túlpirult • a reszelt sajt nem egyenletesre reszelt, nem tetszetős, állott kinézetű, beszáradt, az ételben vagy annak tetején nem olvadt meg kellően, túlpirult 	
ÁLLOMÁNY	<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"> • az összetevők kellően megfőttek, átsültek • egymáshoz viszonyított arányuk és mennyiségük megfelelő <p><u>tészta esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tésztaelemek kellően, egyenletesen megfőttek, puhák, jellegzetesen rugalmasak. • pirított tészta esetén kellően megpirított, nem égett, nem nyers • nem vizes, nem zsíros, könnyen rágható, nyelhető, nem tapadós. <p><u>zöldségek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a zöldségek egyenletesen átfőttek, kellően puhák, enyhén roppanósak, jól rághatók, friss érzetűek, rágási maradékot nem adnak. • sütésnél megfelelően és egyenletesen pirítottak, grillezettek, nem égettek, nem nyersek. • vegyes zöldség esetén állományuk jól harmonizál egymással. <p><u>hús esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • kellően átsült, puha, rugalmas, porhanyós, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, szaftos. • nem zsíros, nem száraz, nem inas, nehezen rágható részeket, csontszilánkot nem tartalmaz, rágási maradékot nem ad <p><u>gabona esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a gabona jól, egyenletesen átfőtt, jellegzetesen rugalmas, kellően puha. • nem vizes, nem zsíros, nem száraz, könnyen rágható, nyelhető <p><u>szósz, mártás esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellemző sűrűségű, a fajtától függően selymes, bársonyos. krémes, esetleg enyhén habos érzetű, májasan szakadó vagy lassan gördülő, jellemzően folyós • az összetevők megfelelő aprítottságúak • a sűrítés megfelelően egynemű, homogén, csomómentes, sima <p><u>tejtermékek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tejföl kellően átsült • a reszelt sajt a meleg ételen könnyen és egyenletesen olvadt, puha, jól rágható, szájban elomló, rugalmas 	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.	0
	<ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem főttek meg, nyersek • csontszilánkot tartalmaz • tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható 	

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az összetevők nem megfelelően megfőttek, nem megfelelően átsültek • egymáshoz viszonyított arányuk és mennyiségük nem megfelelő <p><u>tészta esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény • túlfőtt, túlpírtott, nyálkás, ragacsos, ázott, szétmálló • száraz, kiszáradt vagy zsíros • összetapadt, összefőtt darabokat tartalmaz, zsírban tocsogó, kiszáradt <p><u>zöldségek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • túlfőttek, szétfőttek, szétmállók, kemények, nem főttek át, vizesek, szivacszerűek, rágósak, fásak, sok növényi héjat, léha szemet (borsó, bab) tartalmaznak, rágási maradékot adnak. • ha pirítottak, grillezettek, akkor zsírosak, szárazak, kiszáradtak, , nem kellően és egyenletesen sülték át • vegyes zöldség esetén állományuk nem harmonizál egymással <p><u>hús esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • túlsütött, kemény, rágási maradékot ad, zsíros vagy kiszáradt, taplószerű, levet ereszt, nem húsalapanyagra jellemző állagú, húsról jellemző rostok nem érzékelhetők, egyenetlenül átsült. • nem megfelelően tisztított, zsíros részeket, rágós, inas, mócsingos részeket tartalmaz, nem rostjára merőlegesen szeletelt. <p><u>gabona esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • kevésbé átfőtt, nem egyenletesen főtt meg, belseje kemény • túlfőtt, nyálkás, ragacsos, széteső, mászkos, vizes, nedves. • száraz, kiszáradt vagy zsíros, fojtós. <p><u>szósz, mártás esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb), nehezen folyó, szilárd, kocsonyás, ragacsos, zsíros, szájpadrólhoz tapadó <p><u>tejtermékek esetén</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • a tejföl nem megfelelő sűrűségű, hígabban vagy sűrűbben folyó a jellemzőnél, csomós, darás • a túró összeállt, gumiszerű, nyúlós, ragacsos, kiszáradt, vizes • a reszelt sajt a meleg ételen nem egyenletesen olvadt meg, kiszáradt, zsíros, kemény, elpuhult, vizes, ragacsos, darás, nehezen rágható, gumiszerű 	
ILLAT	<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"> • telt, jellegzetes, aromás, karakteres • a felhasznált összetevők, fűszerek, és sűrítő-dúsítóanyag (tejtermék) illata harmonikusan érezhető • az étel elnevezése és a bíralt étel illata összhangban van • idegen szagtól mentes. 	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"> • idegen szag (dohos, szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (erjedt, penészes, fehérjebomlásra utaló...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű illat dominál • fagyús illat • zsíradék illata dominál, kesernyés, állott, szúrósan savanyú • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát • nem harmonikus, lisztes-rántásos illatú • az étel elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, nem jellemző 	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÍZ	<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"> • telt, jellegzetes, aromás, karakteres, savanykás • a felhasznált összetevők, fűszerek, és sűrítő-dúsítóanyag (tejtermék) íze harmonikus • megfelelően ízesített, megfelelően fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • az étel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van • idegen íztől mentes. 	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"> • idegen íz (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (penészes, fehérjebomlásra utaló...) • égett, kozmás • undort keltő 	0
	<p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, vízszerű, ételízesítő jellegű íz dominál • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus • a zsiradék íze, a sűrítőanyag íze dominál • kesernyés, állott, fülledt íz • túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen, erősen savanyú • nem megfelelő só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő • az étel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, nem jellemző 	