

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve:

HÚSOK → HALÉTELEK

A halételek a húshoz hasonlóan készülhetnek: sült, grillezett halként, bundázott halként, pörköltként, paprikásként elkészítve, szósos-mártásos halként. Készülhetnek szeletelt halból, vagy préselt halhúsból, vagy préselt darálmányból. Közétkeztetésben szállkamentes halhúst (filézett) kínálunk.

Ide tartoznak: *panírozott halrudak, rántott hal, sajtos-tejfölös tengeri halfilé, Tempura bundás hal tepsiben sütve*

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont	
KÜLSŐ	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <p><u>Bundázott</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>halszeletre jellemző formájú, ha préselt termék az lehet figurára formázott, vagy közel azonos méretű alakú (hasáb, korong, rúd), ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, metszészlapja a halhús fajtájától függően fehér, szürkésfehér, drappos, sárgásfehér, enyhén rózsaszínes, opálos, egyenletes színű. Ütődéstől, sérüléstől, véraláfutástól mentes, megfelelően tisztított, zsíros részeket, szálkát, nem tartalmaz</li> <li>a bundázás fajtájára jellemző sült bundával-panírral hiánytalanul fedett, ami a halhúshoz jól tapad, vastagsága megfelelő, színe a fajtától függően drapposra, aranybarnára, világosbarnára sült, egyenletes, megfelelő színintenzitású, felülete a bundára jellemző: sima, érdes, rücskös, nem kiszáradt, zsiradéktól enyhén csillogó, nem zsíros kinézetű, nem ereszt levegőt</li> <li>ha tartalmaz magvakat, zöldfűszer darabokat, egyéb dúsítóanyagot (burgonya, sajt, dió...), azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el</li> </ul> <p><u>Sült, párolt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>halszeletre jellemző formájú, nem sérült, nem hiányos, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, metszészlapja a halhús fajtájától függően a fehér, szürkésfehér, drappos, sárgásfehér, enyhén rózsaszínes, opálos színű. Ütődéstől, sérüléstől, véraláfutástól mentes, megfelelően tisztított, halszálkát, zsíros és részeket nem tartalmaz</li> <li>felülete sült halhúshoz jellemző, zsiradéktól fényes, esetleg pirult, barnás-vörös piritási foltokkal</li> <li>ha láthatók a halhús felületén zöldfűszer darabok, fűszerszemcsék, azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el.</li> <li>rátétként használhatnak sajtot, tejfölt, zöldegeket, amik jellemző színűek, megsültek-megpirultak, a halhúshoz jól tapadnak, azzal összesültek</li> </ul> <p><u>Paprikás, pörkölt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a halhús megfelelő méretűre, formájúra vágott, közel egyenletes nagyságú, a pirospaprikától színezett, narancsos-pirosas, tejtermék (szerű) sűrítőanyag használata esetén annak jelenléte beazonosítható, színintenzitása megfelelően élénk. A sűrítés-dúsítás megfelelő, egyenletesen oszlik el, homogén, csomómentes, sima.</li> <li>a szaft-alap jellegének megfelelő sűrűségű, zsiradékcseppeket tartalmaz kellő mennyiségben és arányban.</li> <li>ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</li> </ul> <p><u>ÖSSZHATÁSÁBAN:</u> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A halétel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	5	
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>kifogástalan megjelenésű.</b></p>		4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b></p>		3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b></p>		2

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
KÜLSŐ (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal</b> rendelkezik, <b>megjelenése erősen kifogásolható.</b>	1
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>• idegen anyagot tartalmaz</li> <li>• szennyezett</li> <li>• romlottságra utaló külső tulajdonsággal rendelkezik (habos, buggyant...)</li> <li>• undort keltő</li> <li>• halszállkát tartalmaz</li> <li>• égett, kozmás</li> </ul>	0
	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• a halétel elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban</li> </ul> <p><b><u>Bundázott</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• halszeletre nem jellemző formájú, nem megfelelően formázott, sérült, hiányos, deformált, nem egyenletes vastagságú.</li> <li>• bundázás kirepedt, nem ép, sérült, hiányos, nem tetszetős megjelenésű, nem a fajtájának megfelelő, a halhúst hiányosan fedi, hozzá nem jól tapad, vastagsága nem megfelelő, színe nem jellemző, fakó, sötét, nem egyenletes színű, felülete nem jellemző, kiszáradt, nedves, zsíros kinézetű, levet ereszt.</li> <li>• ha tartalmaz magvakat, zöldfűszer darabokat, dúsító anyagokat, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és egyenletesen oszlanak el a bundában.</li> <li>• a halhús metszéslapja a termékre nem jellemző színű, kiszáradt, préselt terméknel pépes vagy fűrészporszerű, inhomogén, vizes-zsíros levet ereszt, nem jól tisztított, zsíros, rágós, részeket tartalmaz</li> </ul> <p><b><u>Sült, párolt</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• halszeletre nem jellemző formájú, sérült, hiányos, deformált, metszéslapja nem megfelelő színű, nem tetszetős, sötét vagy fakó, vizes-zsíros levet ereszt, ütődött, véraláfutásos, nem jól tisztított, zsíros részeket tartalmaz</li> <li>• felülete fakó, szintelen, elszürkült, túlsütött vagy sötétre pirított, nem egyenletesen pirított, sült halhúsra nem jellemző, zsíros, száraz</li> <li>• ha láthatók a halhús felületén zöldfűszer darabok, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és egyenletesen oszlanak el.</li> <li>• rátétként használhatnak sajtot, tejfölt, zöldségeket, amik nem jellemző színűek, beazonosíthatatlanok, nem kellően megsültek-megpirultak, a halhúshoz nem jól tapadnak, leválnak róla</li> </ul> <p><b><u>Paprikás, pörkölt</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a halhús nem jellemző színű, elszíneződött, nem egyenletesre, nem jellemző méretűre darabolt, zsíros részeket tartalmaz</li> <li>• zavaros, sötét, szintelen, elszíneződött, nagy mennyiségű zsiradékot tartalmazó, zsirtalan, vízszerű, jellegének nem megfelelő sűrűségű szaft</li> <li>• a sűrítőanyag csomós, darás, a sűrítés leül a szaft aljára, kicsapódott, pehelyszerű csapadékot tartalmaz, szétválk különböző fázisokra, nem egynemű</li> <li>• fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok színe, mérete, mennyisége és aránya nem megfelelő</li> </ul>	

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><u>Bundázott</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a halhús kellően átsült, puha, omlós, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, nehezen rágható részeket, halszállkát nem tartalmaz. Préselt termékeknel egynemű, tetszetős megjelenésű, megfelelően préselt.</li> <li>a bundázás ropogós, megfelelően átsült, nem visszapuhult, nem kemény, nem zsíros, nem vizes érzetű.</li> <li>ha tartalmaz magvakat, azok megfelelő állagúak, a bundázás-hús állományához illeszkednek, rágási maradékot nem adnak, jelenlétük nem zavaró.</li> </ul> <p><u>Sült, párolt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a halhús kellően átsült, puha, omlós, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, szaftos. Nem zsíros, nem száraz, nem vizes, halszállkát nem tartalmaz.</li> </ul> <p><u>Paprikás, pörkölt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a saft-alap megfelelő sűrűségű, ha tartalmaz sűrítést, az megfelelően egynemű, homogén, csomómentes, sima</li> <li>a halhús egyenletesen átfőtt, megpirult, megpárolódott, puha, rugalmas, megfelelő szerkezetű-állagú. Nem zsíros, nem száraz, halszállkát nem tartalmaz.</li> </ul>	5
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	4
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b>.</p>	3
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	2
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	1
	<p>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>az összetevők nem sülték-főttek meg, nyersegek</li> <li>halszállkát tartalmaz</li> <li>tejtermék alapú sűrítésnél nagymértékű túró-s-pelyhes csapadékkiválás tapasztalható</li> </ul>	0
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <p><u>Bundázott</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a halhús túlsütött, kemény, zsíros vagy kiszáradt, levet ereszt, nem halhús-alapanyagra jellemző állagú, egyenetlenül átsült, nem megfelelően tisztított, zsíros részeket tartalmaz. Préselt termékek esetén pépes, masszaserű, fűrészporszerű, lemezesen széteső.</li> <li>a bundázás-panír száraz, túlsütött, szápadlást sértő, esetleg visszapuhult, állott, vizes érzetű, nem kellően vagy nem egyenletesen átsült, nyomás hatására nagyobb mennyiségű zsiradékot ereszt</li> <li>ha tartalmaz magvakat, dúsító anyagokat azok nem jellemző állagúak, a bundázás-hús állományához nem illeszkednek, rágási maradékot adnak, jelenlétük zavaró</li> </ul> <p><u>Sült, párolt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a halhús túlsütött, kemény, zsíros vagy kiszáradt, taplószerű, levet ereszt, nem halhús-alapanyagra jellemző állagú, egyenetlenül átsült, széteső</li> </ul> <p><u>Paprikás, pörkölt</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegzetestől eltérő (hígabb-sűrűbb) saft-alap</li> <li>túl sok vagy túl kevés zsiradékot tartalmaz</li> <li>a halhús túlfőtt, túlsütött, túlpörkölt, szétfőtt, széteső, kemény, nem főtt/sült át, egyenetlenül átfőtt/átsült, zsíros, száraz, nem halhús-alapanyagra jellemző állagú,</li> <li>a liszt letül az aljára, üledékes, csomós, darás, kicsapódott, pehelyszerű csapadék tapasztalható</li> </ul>	
ILLAT	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>friss, karakteres, jellegének megfelelő illatú</li> <li><u>Bundázás esetén:</u> karakteres, a bundázás jellegzetes sült illata és a halhús illata harmonikusan érezhető.</li> <li><u>Sülthal esetén:</u> jellegzetes, a halhús sült illata és fűszerek illata harmonikusan érezhető.</li> <li><u>Halpörkölt, halpaprikás esetén:</u> a zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hozzáadott fűszerek, és halhús illata harmonikusan érezhető.</li> <li>a halétel elnevezése és a bíralt étel illata összhangban van, arra jellemző</li> <li>tiszta, idegen szagtól mentes</li> </ul>	5

Tulajdonságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ILLAT (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b> .	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b> .	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b> .	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b> .	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen szag (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló szag (savanyú, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>égett, kozmás illat</li> <li>undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegtelen, üres, zsiradék illat dominál, kesernyés, állott</li> <li>erős halszag, „pocsolyaszag” érezhető</li> <li>többször használt zsiradékra jellemző illat érezhető</li> <li>egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékekre jellemző illat érezhető</li> <li>a halétel elnevezése és a bírált étel illata nincs összhangban, arra nem jellemző.</li> </ul>	
	<b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegetesen telt, karakteres, friss ízhatású.</li> <li>jellemezően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül.</li> <li>a halétel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző.</li> <li>tiszta, idegen íztől mentes.</li> <li><b>Bundázás esetén:</b> karakteres, a bundázás jellegzetes sült és a halhús íze harmonikusan kiegészíti egymást</li> <li><b>Sülthal esetén:</b> jellegzetes, a halhús sült íze és fűszerek íze harmonikusan érezhető.</li> <li><b>Halpörkölt, halpaprikás esetén:</b> a zsíron megfuttatott pirospaprika, a pirított hagyma, a hozzáadott fűszerek, a halhús íze harmonikusan érezhető.</li> </ul>	<b>5</b>
A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b> .	<b>4</b>	
A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b> .	<b>3</b>	
A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségben negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b> .	<b>2</b>	
A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b> .	<b>1</b>	
A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen íz (vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...)</li> <li>romlásra utaló íz (savanyú, fehérjebomlásra utaló...)</li> <li>undort keltő</li> <li>égett-kozmás íz</li> <li>csípős (gyermekétkeztetésben)</li> </ul>	<b>0</b>	
<b>HIBALISTA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegtelen, üres, ételízesítő jellegű íz dominál</li> <li>erős halíz, „pocsolyaíz” érezhető</li> <li>zsíros ízű, paprika kesernyés íze érezhető</li> <li>egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus</li> <li>lisztes ízű, a sűrítőanyag íze dominál</li> <li>túlfűszerezett, túlízesített, fűszerezettség nem érezhető, íztelen</li> <li>túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő</li> <li>állott, nem friss érzetű</li> <li>fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékekre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető</li> <li>a halétel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző</li> </ul>		
ÍZ		