

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: RÁNTOTT-BUNDÁZOTT ÉTELEK (nem hús)

A bundázott zöldségek és sajtok a meleg előételek csoportjába tartoznak. Ezeket az ételeket valamilyen módon: liszt+sörtészta (orlyi tészta) vagy liszt+tojás+zsemlemorzsa vagy liszt+tojás felhasználásával bundázzuk, majd bő, forró olajban pirosra, ropogósra sütjük, majd rácsra emeljük és lecsepegtetjük. A sajtból készíthető bundázott előételekhez kemény vagy félkemény sajtokat célszerű használni, hogy sütés közben a sajtszeletek megtartsák alakjukat, ne deformálódjanak. Készülhetnek darált, aprított zöldségből vagdalként is, zsemlemorzsa forgatva és bő, forró olajban kisütve.

Ide tartoznak : Rántott sajt, rántott karfiol, rántott gomba, brokkolivagdalt

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"> a zöldségre, felhasznált növényi részre jellemző formájú (karfiolrózsa, gombafej), sajt vagy zöldségvagdalt esetén szögletes, korong formájú, közel azonos alakú, ép, tiszta, tetszetős megjelenésű, jól tisztított a zöldség, sajt a bundázás fajtájára jellemző sült bundával-panírral hiánytalanul fedett, ami hozzá jól tapad, vastagsága megfelelő, színe a fajtától függően drapposra, aranybarnára, világosbarnára sült, egyenletes, megfelelő színintenzitású, felülete a bundára jellemző: sima, érdes, rücskös. ha tartalmaz magvakat, zöldfűszer darabokat, egyéb dúsítóanyagot, azok színe és mérete megfelelő, arányosan és egyenletesen oszlanak el zöldségvagdalt metszéspfelületén a zöldségek egyenletes méretűre daraboltak, daráltak, fajtájuk beazonosítható, dúsítóanyaggal egyenletesen elkevertek. <p>ÖSSZHATÁSÁBAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A bundázott étel elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van.</p>	5
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.	4
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, kevésbé tetszetős megjelenésű.	3
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.	2
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.	1
	A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.	0
	<ul style="list-style-type: none"> idegen anyagot tartalmaz szennyezett a bunda nem sült át teljesen, nyers undort keltő égett, kozmás <p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> a felhasznált növényi részre nem jellemző formájú, ha formázott, nem szabályos alakú, sérült, hiányos, deformált bundázás kirepedt, nem ép, sérült, hiányos, nem tetszetős megjelenésű, nem a fajtájának megfelelő, a bundázott zöldséget, sajtot hiányosan fedi, hozzá nem jól tapad, vastagsága nem megfelelő. Színe nem jellemző, fakó, sötét, egyeletlen színű. Felülete nem jellemző, kiszáradt, nedves vagy zsíros kinézetű, levet ereszt. ha tartalmaz magvakat, zöldfűszer darabokat, dúsító anyagokat, azok színe és mérete nem megfelelő, nem arányosan és egyenletesen oszlanak el a bundában. metszéspfelületén a termékre nem jellemző színű, kiszáradt. Zöldségvagdalt esetén pépes vagy fűrészporszerű, inhomogén, vizes-zsíros levet ereszt, nem jól tisztított. a bundázott étel elnevezése és a bírált 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"> a zöldség, sajt kellően átsült, puha, rugalmas, jól rágható, megfelelő szerkezetű-állagú, szaftos. Nem zsíros, nem száraz, nehezen rágható részeket nem tartalmaz. Zöldségvagdalt esetén egynemű, tetszetős megjelenésű, megfelelően elkevert, aprított darált. a bundázás ropogós, megfelelően átsült, nem visszapuhult, nem kemény, nem zsíros, nem vizes érzetű. ha tartalmaz magvakat, azok megfelelő állagúak, a bundázás-zöldség állományához illeszkednek, rágási maradékot nem adnak, jelenlétük nem zavaró. 	5

Tulajdonságcsoporthoz	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
ÁLLOMÁNY (folytatás)	A készétel a tulajdonságcsoporthoz alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik , élvezeti értéke minimálisra csökkent .	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik , élvezeti értéke nincs .	1
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik . <ul style="list-style-type: none"> • a panír nem sült meg, nyers • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • a zöldség vagy a sajt túlsütött, elpuhult, előzetesen túlfőzött, gumiszerű, szivacszerű, nyúlós, szétfolyt, kemény, rágási maradékot ad, zsíros vagy kiszáradt, levet ereszt, nem jellemző állagú, egyenetlenül átsült, nem megfelelően tisztított. Zöldségvagdalt esetén pépes, fűrészporszerű, széteső. • a bundázás-panír száraz, túlsütött, szápadlást sértő, esetleg visszapuhult, állott, vizes érzetű, nem kellően vagy nem egyenletesen átsült, nyomás hatására nagyobb mennyiségű zsírt ereszt. • ha tartalmaz magvakat, dúsító anyagokat azok nem jellemző állagúak, a bundázás-hús állományához nem illeszkednek, rágási maradékot adnak, jelenlétük zavaró. 	
ILLAT	A készétel a tulajdonságcsoporthoz vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek <ul style="list-style-type: none"> • karakteres, friss, a bundázás jellegzetes sült illata és a zöldség, sajt illata harmonikusan érezhető. • ha fűszerezett, tartalmaz zöldséget, egyéb dúsítóanyagot az teltebbé teszi a bundázott étel illatát. • a bundázott étel elnevezése és a bíralt étel illata összhangban van, arra jellemző. • tiszta, idegen szagtól mentes. 	5
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű .	4
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent .	3
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik , élvezeti értéke minimálisra csökkent .	2
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik , élvezeti értéke nincs .	1
	A készétel a tulajdonságcsoporthoz a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik . <ul style="list-style-type: none"> • idegen szag (dohos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló szag (savanyú, avas...) • égett, kozmás illat • undort keltő 	0
	HIBALISTA: <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, zsiradék illat dominál, kesernyés, állott, • többször használt zsiradéka jellemző illat érezhető • egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus, • fagyasztoiban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző illat érezhető, • a bundázott étel elnevezése és a bíralt étel illata nincs összhangban, arra 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"> • jellegzetesen telt, karakteres, friss ízhatású. • ha fűszerezett, tartalmaz zöldséget, egyéb dúsítóanyagot az teltebbé teszi a bundázott étel ízét. • a bundázás jellegzetes sült íze és a zöldség, sajt íze harmonikusan érezhető. • jellemzően ízesített, fűszerezett, a só ízfokozó hatása megfelelően érvényesül. • a bundázott étel elnevezése és a bírált étel íze összhangban van, arra jellemző. • tiszta, 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 többségben 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 (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) • romlásra utaló íz (savanyú, dohos, avas...) • undort keltő • égett-kozmás íz 	0
<p><u>HIBALISTA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • jellegtelen, üres, zsíros ízű, • egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, a zsiradék íze dominál, • túlfűszerezett, túlízesített, vagy a fűszerezettség nem érezhető, íztelen, • túl sok, vagy túl kevés só-használat, só ízfokozó hatásának érvényesülése nem megfelelő, • állott, nem friss érzetű, • fagyasztóban helytelenül tárolt, mirelit termékre jellemző utó- vagy mellékíz érezhető, • a bundázott étel elnevezése és a bírált étel íze nincs összhangban, arra nem jellemző. 		