

Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **TEJBEN FŐTT GABONAALAPÚ**

Tejben főtt gabona (rizs, búzadara) édesítve, fűszerekkel ízesítve, gyümölcsrel dúsítva szóráttal (kakaós, fahéjas) a tetején.

Ide tartoznak: tejbédara, gyümölcsös tejberizs

| 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"> • csontfehér, törftfehér színű, megfelelő sűrűségű massa amiben a daraszemcsék vagy a rizsszemek felismerhetők • ha láthatók benne fűszerszemcsék (pl.: fahéj őrölt, szegfűszeg-őrölt, szerecsendió-őrölt, vanília-barna, pontszerű, gyömbér-világosbarna, pontszerű), azok mérete, színe megfelelő, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő. • ha tartalmaz gyümölcsöt, azok beazonosíthatók, színük a fajtára jellemző, intenzív-élénk jól tisztítottak, egyenletes, közel azonos méretűek, szabályos alakúak esetleg pürésítettek. • ha szórat tartalmaz, az jellemző színű, a meleg ételen kellően megolvadt • felülete fényes, csomómentes <p>ÖSSZEHATÁSABAN: tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, idegen anyagtól mentes. A készétel 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 |
| | <p>HIBALISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nem jellemző színű, elszíneződött, csomós, kiszáradt, összeállt, nem jellemző sűrűségű, nem tetszetős megjelenésű • a gyümölcsök beazonosíthatatlanok, elszíneződöttek, 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 héjdarab nagy mennyiségben van jelen • a szórat 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 bírált étel megjelenése nincs összhangban | |
| 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"> • megfelelő sűrűségű, szakadozva folyó, krémszerű, • az összetevők (rizs, dara) jól és egyenletesen megfőttek, puhák, csomómentes • könnyen nyelhető, nem fojtós • ha tartalmaz gyümölcsöt, az is puha, állománya a tejben főtt gabonával harmonizál • a szórat nem csomós, nem folyt meg | 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 |

| Tulajdonságscsoport | Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák | Pont |
|--|--|----------|
| ÁLLOMÁNY (folytatás) | A készétel a tulajdonságscsoportra 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 megfelelő állományú, sűrű, összeállt, túl híg, folyós, kemény, tömör, csomós ragacsos, szájpadrásra-fogakra tapadó, nehezen nyelhető, fojtós az összetevők (rizs, dara) nem jól és nem egyenletesen főttek meg, a rizs mászkos, szétfőtt, a dara kemény, ropogós ha tartalmaz gyümölcsöt, az kemény vagy elpuhult, málló, állománya a tejben főtt gabonával nem harmonizál a szórat csomós, megfolyt | |
| ILLAT | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> a főtt tej és a főtt gabona illata harmonizál, tiszta, telt, édeskés a gyümölcsök, a szórat, a fűszerek (fahéj, kakaó, vanília, szegfűszeg...) karakteresebbé és teltebbé teszi az illatot idegen szagtól mentes | 5 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű. | 4 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent. | 3 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent. | 2 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs. | 1 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik. <ul style="list-style-type: none"> idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető...) romlásra utaló szag (dohos, erjedt, penészes, fülledt, keserű, savanyú...) égett illatú 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 tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek. <ul style="list-style-type: none"> a főtt tej és a főtt gabona illata harmonizál, tiszta, telt, édeskés a gyümölcsök, a szórat, a fűszerek (fahéj, kakaó, vanília, szegfűszeg...) karakteresebbé és teltebbé teszi az ízt megfelelően édesített idegen íztől mentes | 5 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még teljes élvezeti értékű. | 4 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, élvezeti értéke kissé csökkent. | 3 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent. | 2 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs. | 1 |
| | A készétel a tulajdonságscsoportra 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, vizes, nem aromás, túlaromásított túlédesített, émelyítő, UHT tej erősen főtt íze kiérződik egyik összetevő íze elnyomja többi összetevő ízét | | |