

## Készételek pontozásos érzékszervi vizsgálata

Ételcsoport neve: **SAVANYÚSÁGOK ÉS SALÁTÁK**

*A Magyar Élelmiszerkönyv 2-603/2013 előírásainak figyelembevételével történt a segédlet elkészítése.*

**Savanyított zöldség:** Hőkezeléssel, természetes vagy mesterséges savanyítással, vagy ezek kombinációjával tartósított termékek, amelyek alapanyaga a zöldségfélék termése és gumója, különböző gombafélék és a gyümölcsfélék savanyításra alkalmas részei (pl: *csemege uborka, ecetes uborka, vegyes darabolt savanyúság*)

**Saláták:** Lehetnek a felhasznált zöldség előkészítése alapján nyers, forrázott vagy főtt saláták. Összetételük alapján:

egyszerű saláták, azon belül friss saláták (pl: *paradicsomsaláta, uborkasaláta*), öntetes saláták (pl: *fejessaláta*, ), és főtt zöldséget tartalmazó saláták (pl: *burgonyasaláta*), valamint majonézes kevert saláták (pl: *majonézes burgonyasaláta, kukoricasaláta*).

összetett saláták, ezen belül öntetes saláták (pl: *virslisaláta*), majonézes saláta (pl: *franciasaláta, párolt-főtt* (pl: *svéd gombasaláta*) és ún. *salátakoktélok*.

Az Öntetek (dresszingek) lehetnek: ecet-olaj alapú, tejtermék alapú, majonéz alapú, paradicsomos alapú, hollandi mártás alapú,

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b></p> <p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált zöldségféle ép, egészséges, megfelelően érett, kártevőtől mentes, jól tisztított</li> <li>• a felhasznált növényi részre jellemző színű, közel azonos méretűre és formájúra vágott alkotóelemekből áll</li> <li>• a dresszing a fajtára jellemző színű, az összetevőket egyenletesen bevonja</li> <li>• a felöntőlé tiszta, áttetsző</li> <li>• az összetevők arányosan vannak jelen, megfelelően elkeverték, elosztatottak</li> <li>• ha láthatók benne fűszerszemcsék, zöldfűszerdarabok, azok mérete, színe, mennyiségük és egymáshoz viszonyított arányuk megfelelő.</li> </ul> <p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált zöldségféle ép, egészséges, megfelelően érett, kártevőtől mentes</li> <li>• egész, felezett, negyedelt, szeletelt, kockázott, csikozott vagy más alakú, a feldolgozási formára jellemző, közel azonos méretű, formájú, színű alkotóelemekből áll</li> <li>• a felhasznált növényi részre jellemző színű</li> <li>• a felöntőlé tiszta, áttetsző, természetes savanyítás esetén opálos</li> </ul> <p><b>ÖSSZHATÁSÁBAN:</b> tetszetős megjelenésű, étvágygerjesztő, az összetevők aránya és mennyisége megfelelő, egyenletesen elosztatott, idegen anyagtól mentes. A saláta, savanyúság elnevezése és a bírált étel megjelenése összhangban van</p>	<b>5</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság mellett még kifogástalan megjelenésű.</b>	<b>4</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b> , a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>kevésbé tetszetős megjelenésű.</b>	<b>3</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik nem tetszetős megjelenésű.</b>	<b>2</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, megjelenése erősen kifogásolható.</b>	<b>1</b>
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával rendelkezik.</b>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált zöldségféle nem egészséges, sérült, túlérrett vagy éretlen, kiszáradtnak tűnő, ráncos felületű, töpörödött, összeesett, fonnyadt</li> <li>• az összetevők szétfőttek, nem beazonosíthatók</li> <li>• a felhasznált növényi részre nem jellemző színű, elszíneződött, eltérő méretűre és formájúra vágott, nem jól tisztított alkotóelemekből áll</li> <li>• a dresszing a fajtára nem jellemző színű, az összetevőket nem egyenletesen vonja be</li> <li>• a felöntőlé zavaros</li> <li>• ha fűszerszemcséket, zöldfűszert, tartalmaz, azok nem megfelelő színűek, méretűek, nem egyenletesen oszlanak el</li> <li>• az összetevők mennyisége, aránya nem megfelelő (egyik összetevő mennyisége aránytalanul több vagy kevesebb)</li> <li>• a saláta elnevezése és a bírált étel megjelenése nincs összhangban</li> </ul>	

Tulajdonságscsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<b>KÜLSŐ (folytatás)</b>	<p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a felhasznált zöldség, növényi rész nem egészséges, foltos, hibás, ütődött, éretlen vagy túlrett, kiszáradtnak tűnő, ráncos</li> <li>az összetevők nem hasonló módon vannak előkészítve</li> <li>alakban, méretben eltérőek, nem jellemzőek, állományuk eltérő</li> <li>az összetevők eltérő színűek, nem az összetevőre jellemző</li> <li>a felöntőlé zavaros</li> <li>a savanyúság elnevezése és a bíralt étel megjelenése nincs összhangban</li> </ul>	
<b>ÁLLOMÁNY</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>megfelelő állagú, a fajtától függően ropogós, hersegően roppanós, jól rágható, lédús</li> <li>főtt zöldsége setén megfelelően és egyenletesen átfőtt</li> <li>a zöldségek héja nem kemény, jól rágható</li> <li>friss érzetű, zsenge</li> <li>a dresszing krémes, lágy, csomómentes, sima, bársonyos, megfelelő sűrűségű</li> </ul> <p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rugalmas, az összetevőkre jellemző állományú, nem megpuhult</li> </ul>	<b>5</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</b>.</p>	<b>4</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>kevésbé rendelkezik pozitív tulajdonsággal</b>, a hibák és hiányosságok jól felismerhetőek, <b>élvezeti értéke kissé csökkent</b>.</p>	<b>3</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>döntő többségében negatív tulajdonsággal rendelkezik, élvezeti értéke minimálisra csökkent</b>.</p>	<b>2</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan <b>súlyos hibákkal, hiányosságokkal rendelkezik, élvezeti értéke nincs</b>.</p>	<b>1</b>
	<p>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan a <b>fogyaszthatóságot egyértelműen kizáró hibával</b> rendelkezik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>idegen anyagot tartalmaz</li> <li>undort keltő</li> </ul>	<b>0</b>
	<p><b>HIBALISTA:</b></p> <p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nem megfelelő állagú, a fajtától nem jellemző, elpuhult, puha, málló, száraz, szottyadt, fonnyadt, elpuhult, fás részeket tartalmaz</li> <li>fogak között „homokszem vagy karcos” érzetet ad</li> <li>főtt zöldségek esetén nem megfelelően, egyenetlenül átfőtt, szétfőtt</li> <li>a zöldségek héja kemény, nem jól rágható, rágási maradékot ad</li> <li>nem friss érzetű, állott, összeesett, kiszáradt</li> <li>a dresszing nem megfelelő sűrűségű, csomós, levet ereszt, darás, bevonóképessége nem jó</li> </ul> <p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rugalmatlan állományú, túl kemény vagy elpuhult, szétfoszló, belül üreges</li> </ul>	
<b>ILLAT</b>	<p><b>A készétel a tulajdonságscsoportra vonatkozóan kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek.</b></p> <p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a felhasznált összetevőkre jellemző, harmonikus, intenzív, tiszta, friss illatú</li> <li>a jellemző fűszerhasználat (kömény, bors, fokhagyma, bazsalikom...) és az alapanyagok illata harmonikusan érezhető</li> <li>savanykás-édeskés, ecetes, majonézes, olívaolaj, tejtermék illata harmonikusan érezhető...</li> <li>idegen szagtól mentes</li> </ul> <p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a felhasznált növényi részekre jellemző</li> <li>harmonikus, intenzív, aromás, édeskés-savanykás-ecetes</li> <li>a felhasznált fűszer illata harmonikusan érezhető (kapor, borókabogyó, koriander...)</li> <li>céklánál enyhe „föld” illat megengedett</li> </ul>	<b>5</b>

Tulajdon- ságcsoport	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.	<b>0</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>idegen szag (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, borkén szagú...)</li> <li>romlásra utaló szag (dohos, erjedt, penészes, ...)</li> <li>undort keltő</li> </ul>		
<p><b>HIBALISTA:</b></p> <p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a felhasznált összetevőkre nem jellemző, gyenge, üres, állott, nem friss illatú</li> <li>a fűszerek az alapanyagok illata nem harmonikus, egyik összetevő elnyomja a többi illatát</li> <li>túlízesített, szúrósan savanyú szagú</li> </ul> <p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>jellegtelen, üres</li> <li>szúrós szagú, tolakodó</li> <li>egyik összetevő illata elnyomja a többi összetevő illatát, nem harmonikus</li> <li>konzerv zöldség jellegzetes illata érezhető</li> </ul>			
ÍZ	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>kifejezetten pozitív jellemzőkkel rendelkezik, az összbenyomás teljesen harmonikus. Felismerhető hibák és hiányosságok nincsenek</b> .	<b>5</b>	
	<p><b>Saláta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a felhasznált összetevőkre jellemző, harmonikus, intenzív, tiszta, friss, összetett, telt ízű</li> <li>a jellemző fűszerhasználat (kömény, bors, fokhagyma, bazsalikom...) és az alapanyagok íze harmonikusan érezhető</li> <li>sóhasználat megfelelő</li> <li>savanykás-édeskés, ecetes, majonézes, olívaolaj, tejtermék íze harmonikusan érezhető...</li> <li>idegen íztől mentes</li> </ul> <p><b>Savanyúság:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a felhasznált növényi részekre jellemző</li> <li>harmonikus, intenzív, aromás, édeskés-savanykás-ecetes</li> <li>a felhasznált fűszer íze harmonikusan érezhető (kapor, borókabogyó, koriander...)</li> <li>megfelelően savanyított, jellemzően ízesített, sóhasználat megfelelő</li> </ul>		
	A készétel a tulajdonságcsoportra vonatkozóan <b>alig észrevehető hiba és hiányosság</b> mellett még <b>teljes élvezeti értékű</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.	<b>0</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>idegen íz (szappanos, vegyszerre, fertőtlenítőszerre emlékeztető, fémcs, karcos, kénes, ...)</li> <li>romlásra utaló íz (dohos, erjedt, penészes...)</li> <li>undort keltő</li> <li>csípős (gyermekétkeztetésben)</li> </ul>			

Tulajdon- ságcsoport	Leíró tulajdonságok, követelmények, hibák	Pont
<p style="text-align: center;"><b>ÍZ</b> (folytatás)</p>	<p><b><u>HIBALISTA:</u></b>  <b><u>Saláta:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a felhasznált összetevőkre nem jellemző, gyenge, üres, állott, nem friss ízű</li> <li>• a fűszerek az alapanyagok íze nem harmonikus, egyik összetevő elnyomja a többi ízét</li> <li>• túlízesített, túlfűszerezett, nehéz, zsíros ízhatású, a sóhasználat nem megfelelő</li> </ul> <p><b><u>Savanyúság:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jellegtelen, üres, állott</li> <li>• túlsavanyított, nyálkahártyát bántóan ecetes ízű</li> <li>• egyik összetevő íze elnyomja a többi összetevő ízét, nem harmonikus</li> <li>• sóhasználat nem megfelelő</li> <li>• céklánál enyhe „föld” íz megengedett</li> </ul>	