

## Nógrád megye - 42. számú vizsgálat - 3315. Mikszáth Kálmán Diákétterem - Pásztó



### Nógrád megye - 42. számú vizsgálat - 3315. Mikszáth Kálmán Diákétterem - Pásztó

42. számú vizsgálat – (főzőkonyha)

A mintavétel helye:

3315. sz. Mikszáth Kálmán Diákétterem  
(3060 Pásztó, Rákóczi út 5.)

A menü minősítése:

<b>KIVÁLÓAN MEGFELELT</b>	<b>18,9 pont</b>
---------------------------	------------------

**Menü:** Körtekrémleves pirított magvakkal, Rántott halfilé +  
Párolt rizs + Tartár mártás



Mintavétel ideje: 2018. március 21.

Mintavételi alap : 370 adag

A vizsgált menüt fogyasztó korosztály: 3-6 év, 7-14, év, 14-18 év,  
felnőtt, idős

Üzemeltető: Hungast Vital Kft.

**Részletes érzékszervi minősítés:**

**Körtekrémleves pirított magvakkal (3 dl/adag)**

Külső megjelenés:	Barnás-drapp nem átlátszó lében sok, eltérő méretű, többségében héjas körte kocka, alján fűszerszemcsék, tetején pirított olajos magvak látható. A megjelenése nem krémlevesre jellemző, elnevezéssel nem harmonizáló.
-------------------	--

Állomány:	A lé viszonylag hígán folyó, a sűrítés egynemű, csomómentes. A körte nagy része puha, szétmálló, a héja kissé kemény, rágós. A magok ropogósak.
Illat:	A fahéj és szegfűszeg illata dominál. Kellemes, aromás illatú.
Íz:	Kellemesen fűszeres, aromás. Harmonikus.

#### Rántott halfilé +

#### Párolt rizs + Tartár mártás (5,5 + 20 + 0,5 dkg /adag)

<b>Külső megjelenés:</b>	1db, kb. tenyérnyi halfilé, aranybarnára sült panírban. A panír hiánytalanul fedi a halhúst. A hal drappos fehér színű. A rizs törtfehér színű, hosszúszemű, nem összetapadt. Enyhén olajos felületű. A tartármártás fényes, sárgás-fehér színű, fekete fűszerszemcsékkel tarkított.
<b>Állomány:</b>	A halhús kellően puha, jól átsült, szálkamentes. A halhús rostjai felismerhetők. A panír enyhén visszapuhult. A rizs rugalmasan puha, néhány kisebb, könnyen szétnyomható csomót tartalmaz. A mártás sűrű, krémszerű, csomómentes.
<b>Illat:</b>	A hal jellegének megfelelő, kellemes. A rizs jellegzetes gabona illatú. A tartár kellemesen savanykás, enyhén édeskés.
<b>Íz:</b>	Jellegének megfelelő, kellemes, aromás, ízletes étel. Harmonikus összhatású.

#### Részletes összetétel/anyaghányad :

##### Körtekrémleves piritott magvakkal

Vaníliás cukor 0,1 kg  
 Kristálycukor 4, 3 kg  
 Örölt fahéj 0,16 kg  
 Szegfűszeg egész 0,07 kg  
 Citromlé 1,7 l  
 Tej 1,5% 9,5 l  
 Körte kocka mirelit 20 ,15 kg  
 Liszt 1,6 kg  
 Só 0,07 kg

##### Rántott halfilé

Olaj 6 l  
 Liszt 4,5 kg  
 Tojás 40 db  
 Só 0,3 kg  
 Tilápia halfilé 19,2 kg  
 Zsemlemorzsa 4,5 kg

##### Párolt rizs

Olaj 0,9 l  
 Rizs 19 kg  
 Só 0,16 kg

##### Tartár mártás

Mustár 0,005 kg  
 Citromlé 0,2 l  
 Tejföl 12% 6 l  
 Majonéz 7 kg  
 Porcukor 0,4 kg