

Menü: Tejfeles lencsefőzelék, főtt virsli, tiroli rétes	(1-10) 4
---	----------

Részletes érzékszervi minősítés:

#### Tejfeles lencsefőzelék

**Külső megjelenés:** Mustár színű, jól látható lencseszemeket tartalmazó főzelék. Felismerhető, egységes állagú.  
**Állomány:** A mártás túl sűrű, a lencseszemek kemények.  
**Illat:** Enyhe mustáros illat, fűszer szegény, nem jellemző a lencsére  
**Íz:** Kissé savanykás, ízvilága nem egyértelmű, hiányzó domináns ízek (f.hagyma, babér, füstölt)

#### Főtt virsli

**Külső megjelenés:** Sötét barnás szín, egyforma méret 5-6dkg, semmi rendkívüli  
**Állomány:** Kemény külső rész, kissé száradt belső rész, eléggé rugalmas  
**Illat:** Jellegzetes sertés virsli illat  
**Íz:** Enyhén sós, jellegzetes (közép kategóriás)

#### Tiroli meggyes rétes

**Külső megjelenés:** Nem rétes tészta (húzott, tiroli), kevés meggy szem, sok lékötő, élénk meggyre jellemző piros szín, száraznak tűnő egyszerű tészta.  
**Állomány:** Kellő mennyiségű töltelék, nem folyik ki a tésztából, nem roppanó  
**Illat:** Meggyre jellemző, nincs semmi kísértő(fűszer, v.cukor, fahéj) illat  
**Íz:** Savanykás, édeskés