

Těstoviny

Výroba

- **těsto** = **mouka, voda** - případně vejce, barviva, ochucovadla
- z nekyprného tuhého těsta **krájením** (ploché těstoviny) nebo **protlačováním** přes různě tvarované otvory
krájené = nudle,
protlačované = kolínka,
- trvanlivosti se dosahuje **sušením** nebo **chlazením**
- **suroviny** – pšeničná mouka, rýžový škrob či mouka, pohanková mouka, celozrnná mouka, amarantová mouka
PASTA = těstoviny ze **semoliny (krupice z tvrdé pšenice), mají žlutou barvu, nelepí a nerozvaňují se**
- **v prodeji** - **čerstvé** – chlazené (3 dny), vakuované chlazené nebo balené v ochranné atmosféře (3 měsíce)
- **sušené** – trvanlivost 2 roky

Rozdělení podle složení

- **vaječné** - 2 vejce na 1 kg mouky, **vícevaječné** -, **domácí** -
- **bezvaječné** - **PASTA (z tvrdé pšenice) nebo dobarvené z měkké pšenice**
- **ochucené** - výtažky ze zeleniny - špenát, kopřiva, řasy, červená řepa, mrkev, rajče
tricolor těstoviny =
- **celozrnné** =
- rýžové, amarantové, pohankové
- **škrobové** - **průsvitné, tzv. skleněné (dračí) nudle** nebo **rýžový papír**
- **plněné** – **TORTELLINI, RAVIOLI**
- **kuskus** =
- **rozdělení podle kuchyňské úpravy** – **běžné, expres, instantní**
expres =
instantní =



Vady

rozvařivost -
škůdci, změna barvy

Skladování

sucho, **nepovolené sousedství s**
chlazené těstoviny při 5 - 10°C

Otázky k tématu:

1. Jaký význam mají těstoviny ve výživě?
2. Vyjmenujte **suroviny k výrobě těstovin!**
3. Vysvětlete, co je **semolina!**
4. Jak se **tvarují těstoviny**? Uveďte příklady tržních druhů.
5. Rozdělte těstoviny **podle jejich složení!**
6. Popište **trikolor těstoviny!**
7. Co je **kuskus?**
8. Jaké vlastnosti mají **těstoviny typu PASTA?**
9. Které druhy těstovin se vyrábí **z rýžového škrobu?**
10. Jaké znáte **italské speciality** v sortimentu těstovin?
11. Které těstoviny jsou vhodné **pro bezlepkovou dietu?**
12. Které výrobky můžete nabízet spolu s těstovinami?
13. Popište **přípravu expres těstovin, instantních těstovin!**
14. Uveďte **zásady skladování těstovin!**
15. Jaké **vady** se mohou vyskytnout u těstovin?



