



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY2_16
- **Název materiálu:** TVAROH
- **Tematická oblast:** Suroviny, 2.ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Žák umí vysvětlit co je to tvaroh, zná druhy tvarohu, výrobu, význam a skladování tvarohu.
- **Klíčová slova:** měkký tvaroh, tvrdý tvaroh, tvarohovina, syřidlo, význam tvarohu, použití tvarohu, skladování tvarohu
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 2.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 20. 10. 2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

TVAROH

Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

Charakteristika tvarohu

- je mléčná bílkovina kasein
- získán ze sraženého mléka
- kasein se sražením mléka vyloučí v pevné formě = **TVAROHOVINA**
- bílá až krémová hmota
- velmi hodnotná potravina
- chuť sladká, mírně mléčně nakyslá
- chuť bez cizích vůní a přísad

DRUHY TVAROHU

Podle způsobu výroby

Podle obsahu tuku v sušině

Dělení tvarohu podle výroby

MĚKKÝ TVAROH

TVRDÝ TVAROH

Dělení tvarohu podle tuku v sušině

Tučný tvaroh - min. 38 % t.v.s.

Polotučný tvaroh - min. 15 % t.v.s.

Nízkotučný tvaroh - min. 5 % t.v.s.

Odtučněný tvaroh – méně než 5 % t.v.s.

Další druhy tvarohu

- tvrdý tvaroh na strouhání
- tvaroh pro pekaře
- tvarohové dezerty – Termix, Bobík
- tvarohové krémy
- šlehaný tvaroh



Výroba tvrdého tvarohu

- z pasterovaného mléka zkysaného
- samovolně, nebo přidáním bakterií mléčného kvašení
- zkysáním se mléčný cukr změní na kyselinu mléčnou
- zahřátí na 35 °C a kyselina mléčná vysráží kasein na chuchvalce tvarohu
- tvaroh se oddělí od syrovátky a lisuje se
- balí se do spotřebitelských obalů

Tvrký tvaroh



Výroba měkkého tvarohu

- z pasterovaného mléka
- přidává se smetanový zákys a syřidlo

Syřidlo – výrobek z telecích žaludků, obsahuje enzym chymosin

- enzym má schopnost srážet mléčnou bílkovinu, kdy nedojde ke zkysání mléka
- po vysrážení tvarohovina na odkapávací stoly
- nechá se odkapat syrovátka
- lisuje se na předepsanou sušinu

Měkký tvaroh



POUŽITÍ MĚKKÉHO TVAROHU

Používá se většinou v cukrářské výrobě na:

- tvarohové náplně kynutých výrobků
- tvarohové řezy
- tvarohová těsta
- tvarohové pomazánky



Použití tvrdého tvarohu

Výroba restauračních moučníků

- lívance
- bavorské vdolečky



Význam tvarohu ve výživě

- velmi hodnotná potravina
- obsahuje lehce stravitelné bílkoviny
- živiny z tvarohu působí příznivě na lidský organismus:
 - ☐ posilují růst
 - ☐ posilují nervovou soustavu

SKLADOVÁNÍ TVAROHU

ve výrobě musí být vždy čerstvý

uložen v chladírnách, teplota 2 – 10 °C

záruční doba je 48 hodin

Kontrolní otázky

1. Co je to tvaroh?
2. Jaké znáš druhy tvarohů?
3. Jak se vyrábí měkký tvaroh?
4. Jak se vyrábí tvrdý tvaroh?
5. Vysvětli význam tvarohu ve výživě.
6. Jaké je použití tvarohu v cukrářské výrobě?
7. Jaké jsou zásady správného skladování tvarohu?

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

<http://www.andrea-design.cz/obalovy-design/>

<http://www.foxter.cz/zbozi-detail/5297-bobik>

<http://eat-like-a-king.blogspot.cz/2013/01/v-hlavni-rolitvrdy-tvaroh.html>

<http://www.eklasa.cz/klasa-alba/obsah/vyrobky2/:ekomilk-s-r-o->

Použitá literatura

Použité zdroje:

<http://www.polabske.cz/produkty/gastro/tvarohy/produkt-tvaroh-tucny-1>

<http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/dorty-kolace-cukrovi/tvarohove-testo-a-recepty-na-knedliky-zavin-a-tasticky/>

<http://foto.dama.cz/foto.php?f=504593>

<http://jakodoma.webgarden.cz/rubriky/sladka-jidla>