



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- × **Označení materiálu:** VY\_32\_INOVACE\_VEJPA\_POTRAVINY1\_08
- × **Název materiálu:** Těstoviny
- × **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- × **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „Těstoviny“.
- × **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „Těstoviny“, výroba, druhy, použití v kuchyni, skladování těstovin.
- × **Klíčová slova:** Výroba těstovin, druhy těstovin, lisování válcování sušení těsta.
- × **Metodika:** Slouží jako podklad pro žáky k výuce nové látky. Lze rozeslat žákům elektronicky či elektronicky prezentovat ve výuce.
- × **Obor:** Kuchař - Číšník
- × **Ročník:** 1.
- × **Autor:** Pavla Vejražková
- × **Zpracováno dne:** 19.02.2013
  
- × 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.

Potraviny a výživa I

Pavla Vejražková

# **TĚSTOVINY**

---

# TĚSTOVINY

---

- ✘ Těstoviny se vyrábí sušením nekvašeného těsta.
- ✘ Mají poměrně vysokou výživnou hodnotu.
- ✘ Biologická hodnota stoupá s obsahem vajec.
- ✘ Mají dobrou stravitelnost, rychlou přípravu a značnou trvanlivost.

# TĚSTOVINY

---

- ✘ **V ý r o b a** - vyrábějí se z pšeničné mouky, vody a přísad (vajec, zeleniny, sojové mouky).
- ✘ **Nejvhodnější surovinou** pro výrobu je semolina - krupice z tvrdé pšenice.
- ✘ Těstoviny z ní se nerozvářejí a jsou chutnější.

# TĚSTOVINY

---

- ✘ Některé speciální druhy těstovin se vyrábějí z jiných druhů mouky - celozrnné, rýžové, kukuřičné .
- ✘ Tuhé těsto se tvaruje válcováním, které se dále řeže na tvary - široké nudle, fleky, vlasové nudle, rýže, drobení, písmenka, hvězdičky

# TĚSTOVINY

---

- ✘ Nebo se těsto lisováním protlačuje přes profilované matice na různé tvary - makarony, špagety, mušle, škeble, motýlci, lasaně
- ✘ Nakonec se provádí sušení teplým vzduchem

# TĚSTOVINY

---

- × **D r u h y těstovin**
- × **podle složení** - vaječné (např. trojvaječné, pětivaječné..) - bezvaječné
- × **podle délky** - dlouhé (200 - 500 mm př. špagety, makarony) - střední (10 - 100 mm př. kolínka, široké nudle, fleky aj.) - krátké (3 - 8 mm př. flíčky, kroužky, mašličky, abeceda aj.)
- × **podle použití** - zavářkové ( př. nudle, drobení, flíčky aj.) - přílohové (špagety, makarony, kolínka, penne aj)

# TĚSTOVINY

---

- × **D r u h y těstovin**
- × ***podle použitých přísad***, které obohacují výživovou hodnotu např. vitamíny B<sub>1</sub> a B<sub>2</sub>, mikrořasou Spirulinou, s přísadou kukuřičné mouky, kurkumy aj.
- × ***speciální druhy*** - bezlepkové těstoviny Ekros, biotěstoviny, celozrnné , barevné, rýžové aj.



# V A D Y TĚSTOVIN

---

- ✘ popukaný povrch - vzniká prudkým sušením
- ✘ rozvařivost
- ✘ napadení zavíječem moučným a roztočem moučným
- ✘ drobivost

# SKLADOVÁNÍ

---

- ✘ V čistých, vzdušných a dobře větratelných místnostech. Chránit před vlhkem, slunečním zářením a živočišnými škůdci, oddělené od aromatických látek.
- ✘ Nesušené plněné těstoviny se skladují do 10 °C, záruční lhůta je tři měsíce

# POUŽITÁ LITERATURA:

---

- Učebnice pro odborná učiliště, potraviny a výživa.
- Restaurace a host.