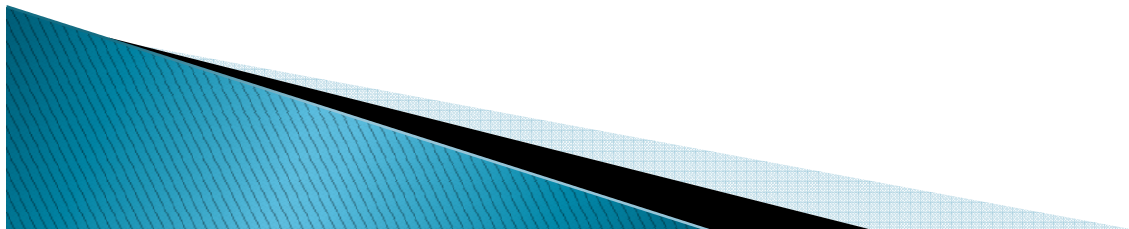


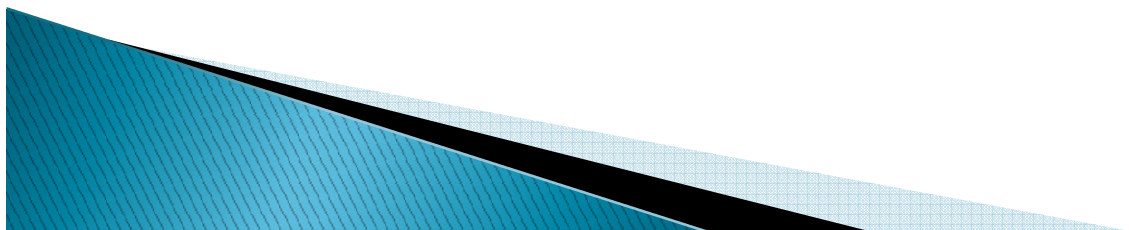
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 13. 2. 2013
Autor: Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět: Zbožiznalství
Tematická oblast: Potravinářské zboží
Obor vzdělání: Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu: Těstoviny I. – učební materiál s úkoly.
Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.
Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem diskusní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut



Těstoviny

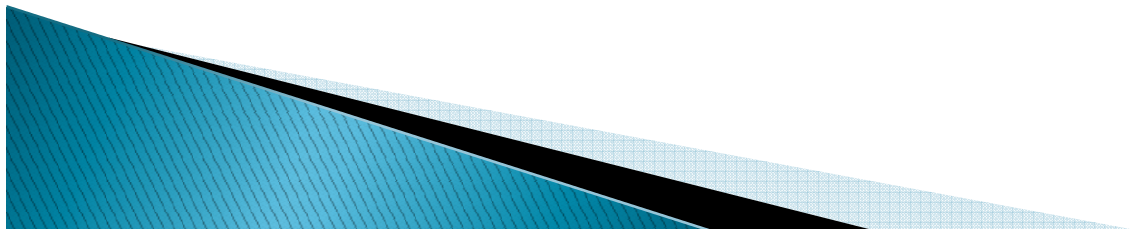
- ▶ Obsah:
- ▶ Charakteristika těstovin
- ▶ Suroviny pro výrobu těstovin
- ▶ Výroba těstovin
- ▶ Druhy těstovin
- ▶ Opakování



Charakteristika těstovin


Charakteristika těstovin:

- polotovary z nekynutého těsta
- konzervovány sušením
- vysoká energetická hodnota
- obsahují škrob, bílkoviny, vitamíny A, B1, B2 a PP
- minerální látka – železo
- vyrábí se z mouky bohaté na lepek



Suroviny pro výrobu těstovin

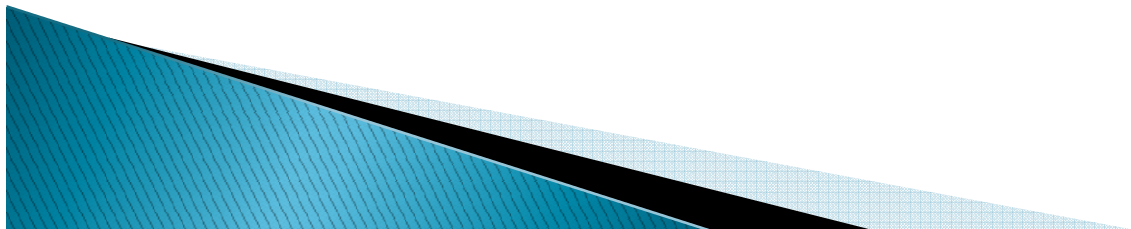
Suroviny pro výrobu

- Pšeničná krupice:
krupice z tvrdé pšenice – bohaté na proteiny a žluté pigmentové barvivo
 - Italské těstoviny (pasta):
mouka semolina (špagety, makarony)
 - Těstoviny asijského typu:
mouka chlebová, rýžová, pohanková a některé druhy škrobů
- 

Suroviny pro výrobu těstovin

Suroviny pro výrobu

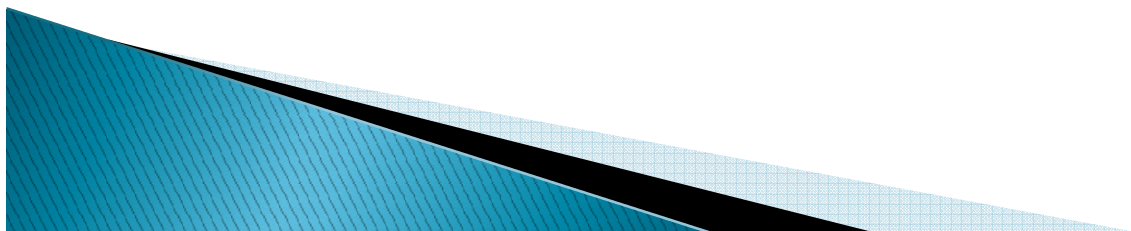
- Voda
zdravotně nezávadná
- Vejce
čerstvá nebo sušená vejce
- Přísady
např. špenát – zelené těstoviny



Výroba těstovin

Postup při výrobě těstovin:

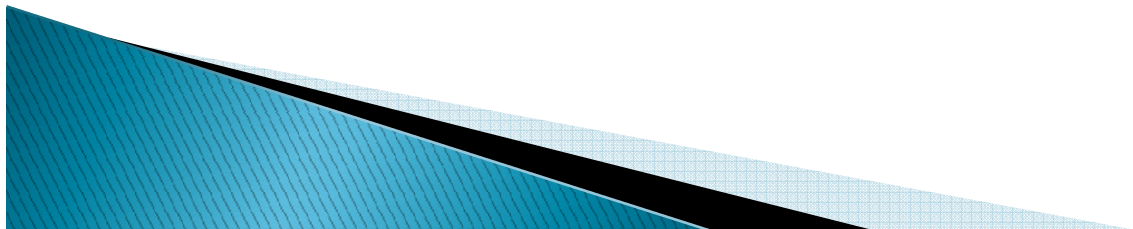
- **Kontrola surovin:**
 - mísení podle receptur
- **Tvarování se provádí:**
 - a) válcováním
 - b) lisováním
 - čerstvě tvarované těsto má obsah vody okolo 31 %



Výroba těstovin

Postup při výrobě těstovin:

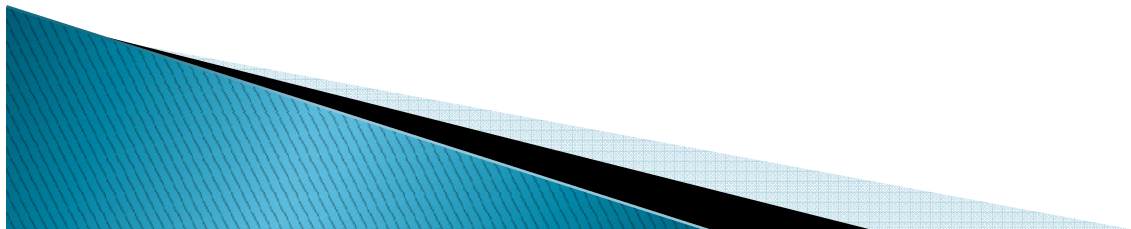
- Předsušení a hlavní sušení
 - snižuje se obsah vody
 - sušení pozvolné
 - předsušení při 40 – 50 °C
 - mohou obsahovat jen 12 % vody
- Chlazení
 - pro stabilizaci tvaru a chuťových látek



Výroba těstovin

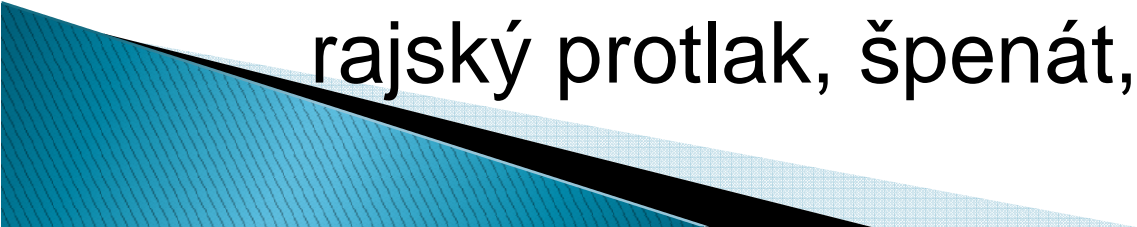
Postup při výrobě těstovin:

- **Kontrola jakosti**
 - kontrola obsahu vajec a vlhkosti
 - konzumační vlastnosti
 - vzhledové vlastnosti
- **Balení**
 - automatické o různé hmotnosti
 - důležitá hygiena



Druhy těstovin

Z hlediska technologie výroby:

- **Bezvaječné těstoviny**
bezcholesterolové (zdravá výživa)
 - **Vaječné těstoviny**
2 vejce na 1 kg mouky
 - **Vícevaječné těstoviny**
více než 2 vejce na 1 kg mouky
 - **Ochucené těstoviny**
rajský protlak, špenát, kopr, celer
- 

Druhy těstovin



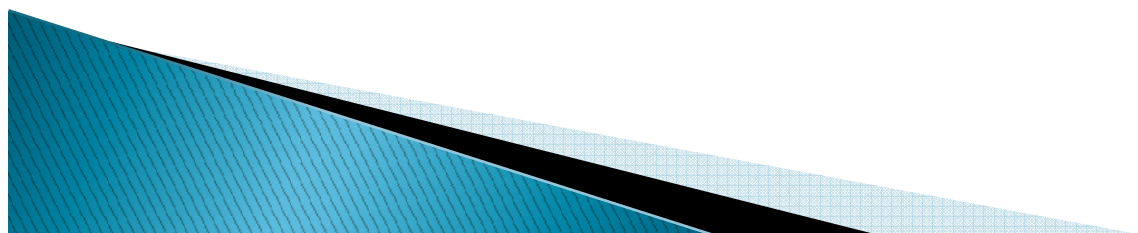
Z hlediska použití:

- Závařkové

Sortiment – vlasové nudle, flíčky, drobení

- Přílohové

Sortiment – makarony, špagety, široké nudle, kolínka ...



Druhy těstovin

Podle použitých přísad:

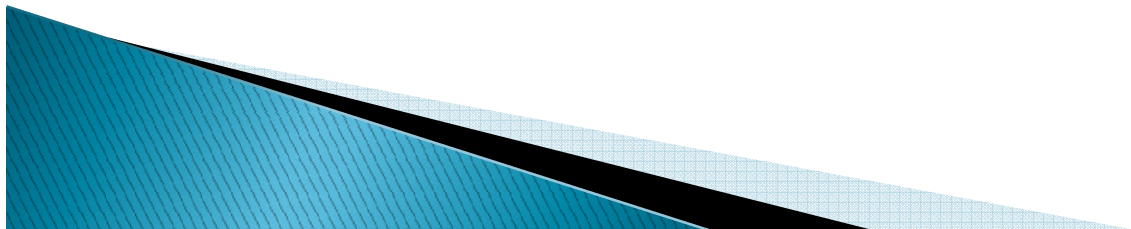
obohacené - vejce, vitamíny, kukuřičná mouka a kurkuma

Sortiment – Ideál Forte

Speciální druhy těstovin

Sortiment – bezlepkové těstoviny Ekros, biotěstoviny, extrudované předvařené

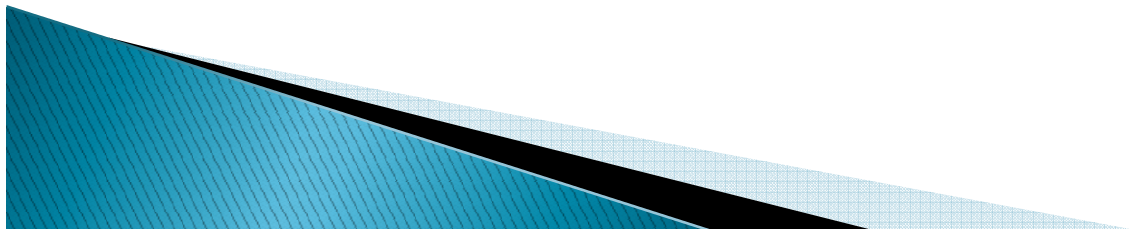
Blesk ...



Druhy těstovin

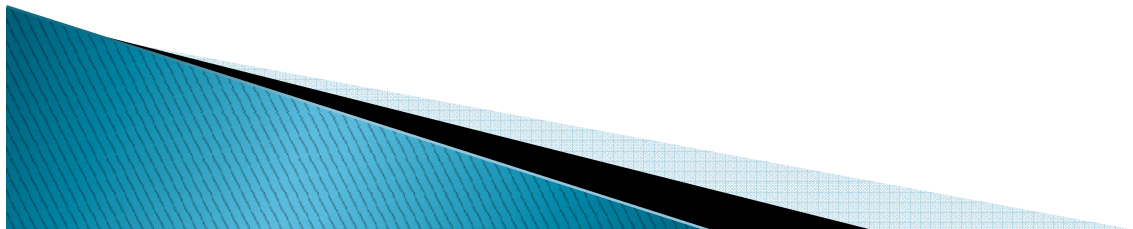
Podle délky těstoviny dělíme

- Dlouhé – makarony a špagety
- Střední – vlasové, řezané, široké, kolínka, vřetena
- Krátké – abeceda, hvězdičky, mušličky, dětský motiv
- Svitky – vlasové, polévkové, široké



Opakování - diskuze

1. Vzpomeňte si, co vše je obsaženo v těstovinách?
2. Kolik kusů vajec dáváme do těsta na přípravu těstovin?
3. Zákazník si nemůže vybrat ke guláši správný druh těstovin, poradte mu, které by si měl vzít?



Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*. 1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství. Poživatiny – potraviny, pochutiny*. České vydání 1995, Správa přípravy učňů Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5. Lidská výživa, str. 49 – 50
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Picture_246_w.jpg#filelinks
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Farfalla.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Spaghetti-prepared.jpg#filelinks>
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Spaghetti-cooking.jpg#filelinks>

