

46. OPAKOVÁNÍ

Řešení

1. Co je to semolina a jaký má význam pro výrobu a jakost těstovin?

Mouka vymletá z velmi tvrdého pšeničného zrna. Těstoviny jsou vysoce jakostní, nerozvaří se.

2. Podle čeho se rozdělují tržní druhy těstovin?

Podle druhu suroviny a způsobu zpracování.

Příklad – italského původu, rýžové asijské nudle, plněné těstoviny, hotová těstovinová jídla, instantní nudle.

3. Uveďte příklady tržních druhů těstovin, které nabízíte svým zákazníkům.

Od výrobců – Japavo, rosické těstoviny, babiččiny těstoviny

Sortiment – špagety, široké nudle, vlasové nudle, Tortellini, Lasagne, Farfalle