**Těstoviny**

**Výroba**

* **těsto = mouka, voda** - případně vejce, barviva, ochucovadla
* z nekypřeného 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 nerozvařují 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 - 10oC**

**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?









 