



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Škola:</b>	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
<b>Projekt MŠMT ČR:</b>	EU PENÍZE ŠKOLÁM
<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
<b>Název projektu školy:</b>	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
<b>Šablona V/2:</b>	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
<b>Číslo šablony:</b>	VY_52_INOVACE_ODV_877
<b>Předmět:</b>	Odborný výcvik
<b>Tematický okruh:</b>	Prodej zboží základních sortimentních skupin
<b>Autor, spoluautor:</b>	Jitka Merthova
<b>Název DUMu:</b>	Druhy těstovin
<b>Pořadové číslo DUMu:</b>	01
<b>Stručná anotace:</b>	Znalost druhů těstovin v prodeji, poskytnutí odborného poradenství.
<b>Ročník:</b>	1.
<b>Obor vzdělání:</b>	66 – 41 – L /01 Obchodník
<b>Metodický pokyn:</b>	Žáci použijí prezentaci při nácviku prodeje zboží a poradenské služby zákazníkovi
<b>Výsledky vzdělávání:</b>	Žák odborně komunikuje se zákazníkem při nabídce zboží
<b>Vytvořeno dne:</b>	20.12.2012
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

# TĚSTOVINY

DRUHY ( PRODÁVANÝ SORTIMENT)



# Tvary těstovin



- \* Tvar ovlivňuje i chuť jídla
- \* Točené, děrované a drážkované tvary mají lepší schopnost přijímat omáčky
- \* Porovnání kvality těstovin – pořad Peklo na talíři Spaghetti a špagety

# Základní dělení

1. PŘÍKRMOVÉ
2. ZAVÁŘKOVÉ
3. PLNĚNÉ

# 1. Příkrmové těstoviny

- \* Spaghetti
- \* Spaghettoni
- \* Bucatini
- \* Makkaroni
- \* Linguine
- \* Fettuccine
- \* Tagliatelle
- \* Pappardelle
- \* Penne
- \* Kolínka
- \* Lasagne
- \* Lasagne
- \* Farfalle
- \* Fusilli
- \* Cannelloni
- \* Orecchiette
- \* Cavatelli
- \* Fleky
- \* Rotelle

## 2. Zavářkové těstoviny

- \* Stelline
- \* Peperini
- \* Alfabetti
- \* Capellini tagliati
- \* Farfalline
- \* Polévkové zavářky
- \* Široké a vlasové nudle

# 3. Plněné těstoviny

- \* **Tortellini** – náplň masová, sýrová, houbová, špenátová...
- \* **Ravioli** – náplň masová, sýrová, hříbková, špenátová,....
- \* **Cappelletti** – tvar kloboučku
- \* **Canelloni** – dutý váleček naplněný směsí (sýr, ricotta, špenát, mleté maso,... )

# Správný postup při vaření těstovin

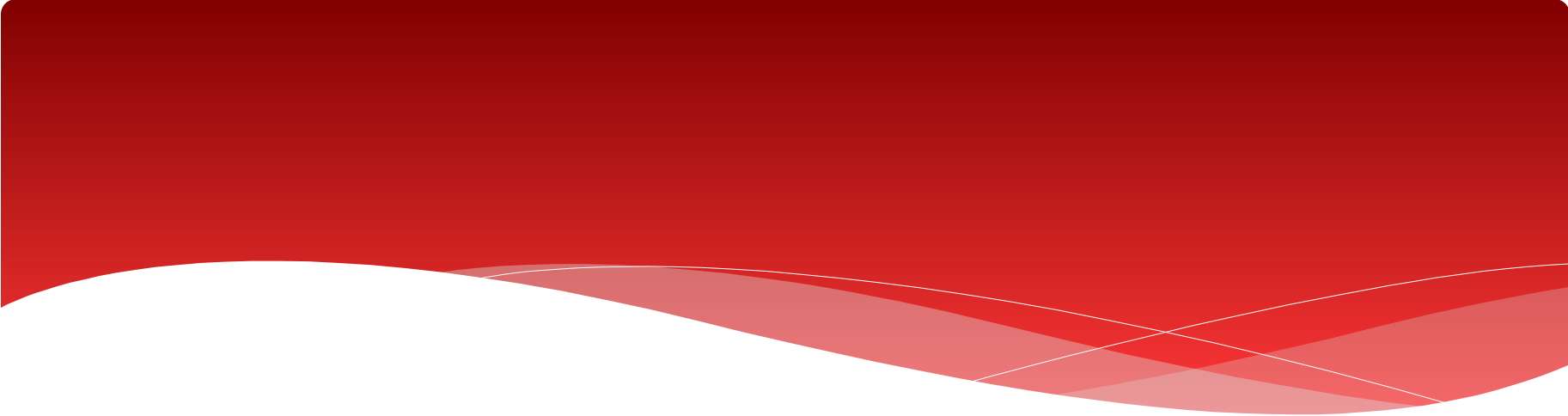
- \* Vaříme ve velkém množství mírně osolené vody
- \* Na 10 g 1 litr vody
- \* Sůl dáváme až se voda začne vařit
- \* Do vroucí vody nasypeme těstoviny a promícháme
- \* Proti slepení přidáme do vody lžící oleje
- \* Doba varu je uvedena na každém obalu
- \* Uvařené těstoviny scedíme a necháme okapat
- \* Uvařené těstoviny skladujeme potopené ve vodě v lednici





# Cvičení:

- \* Nabídněte:
- \* Zeleninové plněné těstoviny
- \* 2 druhy těstovin do polévky jako zavářku
- \* 2 druhy těstovin k omáčce



\*Porad'te zákazníkovi správný postup při vaření těstovin , dle vlastní zkušenosti.

# Citace a odkazy

ANDERLE, Peter a Helmuth SCHWARZ. *Zbožížnalství: požívatiný - potraviny, pochutiny*. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996, 249 s. ISBN 80-902-1103-8

Klipart sady Microsoft Office

Vlastní zkušenosti