



## Řešení – pracovní list č. 1

### 1. Popište, jak se vaří těstoviny.

- před každou úpravou těstoviny nejprve uvaříme v dostatečném množství osolené vody, protože zvětšují objem. Vkládáme do vroucí vody a vaříme téměř doměkka a necháme dojít. Doba vaření závisí na velikosti a druhu těstovin. Po uvaření scedíme, propláchneme vlažnou vodou a promastíme tukem.

### 2. Charakterizujte vaření těstovin „na skus“.

- znamená, že těstoviny jsou uvařeny jen částečně, jakoby „na půl“

### 3. Popište výrobu nudlového těsta.

- hrubá mouka, vejce, voda, (příp. olej) zpracováváme na vále, při větším množství používáme universální stroj. Po důkladném zpracování těsto vyvalujeme na tenký plát a dále krájíme, plníme, stáčíme nebo jinak tvarujeme.

### 4. Uveďte alespoň 3 příklady, jak můžeme tvarovat nudlové těsto.

- Např. široké nudle, čtverečky, flíčky, taštičky atd.

### 5. Vyjmenujte alespoň 3 druhy průmyslově vyráběných těstovin, které znáte.

- např. špagety, vřetena, kolínka
- příp. názvy jako Fusilli, Penne, Tagliatelle, apod.



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



# Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky  
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)  
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1  
[www.projektmov.cz](http://www.projektmov.cz)