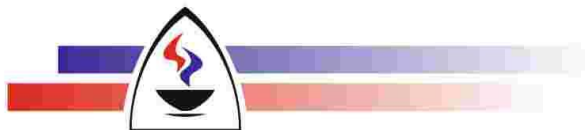


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Potraviny a výživa - Pekařské výrobky, těstoviny

Název školy	SŠHS Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Ing. Petr Hajný
Název šablony	VY_32_INOVACE 10_POV
Název DUMu	POV.1011.1E
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Gastronomie
Vzdělávací obor	Potraviny a výživa
Vzdělávací okruh	Pekařské výrobky, těstoviny
Druh učebního materiálu	Prezentace
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Prezentace komplexně seznamuje žáky s jednotlivými druhy pekařských výrobků, se surovinami používanými pro jejich výrobu, jejich zpracováním a s jejich významem ve výživě
Speciální vzdělávací potřeby	- žádné -
Klíčová slova	Chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, moskevský chléb, cereální chléb, rohlíky, dalaňky, koblihy, koláče, mazance, listové pečivo, plundrové pečivo, těstoviny, semolina, tortellini, tagliatelle
Datum	6.10. 2012



Střední škola hotelová a služeb  
Kroměříž

# **Pekařské výrobky, těstoviny**

# *pekařské výrobky*

- jsou základní potravina



Obr.č.1: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:GrainProducts.jpg>

- jsou zdrojem energie
- obsahují důležité složky z hlediska výživy
- jsou doplněk potravy – koláče, croissanty, koblihy
- Je také tradiční a sváteční pečivo – mazance, vánočky

Pekařské výrobky, které se u nás vyrábí, lze rozdělit zhruba do čtyř skupin:

## ***Chléb***

- patří sem konzumní chléb z pšeničné a žitné mouky



Obr.č.2: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sour\\_dough\\_loaves02.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sour_dough_loaves02.jpg)

- moskevský chléb ( výhradně z žitných mouk - 50% žitné chlebové a 50% žitné tmavé
- podmáslový chléb
- bramborový chléb
- speciální druhy cereálních chlebů
- chleby s přídavkem sójové nebo kukuřičné mouky

## ***požadavky na jakost chleba***

- chléb má být dobře formovaný, kůrka  
stejněměrně vybarvená, čistá, celistvá
- vůně výrazně chlebová, typická pro určitý druh
- střídka je propečená, pórovitá, pružná
- chuť je příjemná, nesmí být hořká, zatuchlá,  
kyselá, přesolená.

## ***vady chleba***

- špatný tvar
- trhliny v kůrce
- odtržená nebo mazlavá střídka
- vady chuti a vůně
- Plesnivost
- nitkovitost

## ***běžné pečivo***

- patří sem např. rohlíky, pletýnky, žemle, dalamánky atd. a podle receptury je dělíme do čtyř skupin – vodové, tukové, mléčné a ostatní

rohlík



Obr.č.3: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rohlik.JPG>

Dalamánek



Obr.č.4: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dalam%C3%A1nek\\_01.JPG](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dalam%C3%A1nek_01.JPG)

veka



Obr.č.5: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Veka.JPG>

## ***kvalitní pečivo má:***

- neporušený vzhled
- křehkou zlatohnědou kůrku
- pórovitou střídku
- chuť odpovídá příslušnému druhu

Vady pečiva jsou obdobné jako u chleba.

## ***jemné pečivo***

- sem patří tukové a máslové pečivo zejména vánočky, mazance, makovky, záviny, štoly, koláče, buchty, bábovky, šátečky atd.

# mazanec



Obr.č.6: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nakrajeny\\_mazanec\\_\(5\).JPG](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nakrajeny_mazanec_(5).JPG)

# vánočka



Obr.č.7: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Postup\\_p%C5%99%C3%ADpravy\\_v%C3%A1no%C4%8Dky\\_\(1\).JPG](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Postup_p%C5%99%C3%ADpravy_v%C3%A1no%C4%8Dky_(1).JPG)

Obr.č.8: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Postup\\_p%C5%99%C3%ADpravy\\_v%C3%A1no%C4%8Dky\\_\(1\).JPG](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Postup_p%C5%99%C3%ADpravy_v%C3%A1no%C4%8Dky_(1).JPG)

## *speciální výrobky*

- zejména listové a plundrové pečivo, koblihy, chemicky kypřené moučníky např. šlehané, třené



kobliha

Obr.č.9: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Doughnuts\\_cz.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Doughnuts_cz.jpg)



croissant

Obr.č.10: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Laugencroissants.JPG>

- hlavní surovinou pro výrobu chleba pečiva jsou obilní mouky ( pšeničná, žitná, popř. kukuřičná )
- dále pitná voda, sůl, droždí
- další suroviny ( koření, podmásli sušená syrovátka, tuk, cukr ....)

suroviny se zpracovávají:

- biochemicky – kvašením
- tepelně – pečením

Tím výrobek získává objem, pórovitou strukturu, mění chuť a vznikají aromatické látky

# ***těstoviny***

- těstoviny se vyrábí sušením nekvašeného těsta
- mají poměrně vysokou výživnou hodnotu
- biologická hodnota stoupá s obsahem vajec
- mají dobrou stravitelnost
- rychlou přípravu a značnou trvanlivost

- vyrábějí se z pšeničné mouky, vody a přísad (vajec, zeleniny, sojové mouky)
- nejvhodnější surovinou pro výrobu je semolina (krupice z tvrdé pšenice)
- těstoviny z ní se nerozvářejí a jsou chutnější

některé speciální druhy těstovin se vyrábějí z jiných druhů mouky

- celozrnné
- rýžové
- kukuřičné

- tuhé těsto se tvaruje válcováním
- řeže se na různé tvary (široké nudle, fleky aj.)
- nebo se těsto lisováním protlačuje přes profilované matice na různé tvary (makarony, špagety, mušle)
- nakonec se provádí sušení teplým vzduchem

# ***druhy těstovin***

## *podle složení*

- vaječné, bezvaječné

## *podle délky*

- - dlouhé (200 - 500 mm př. špagety, makarony)
- - střední (10 - 100 mm př. kolínka, široké nudle, fleky aj.)
- - krátké (3 -8 mm př. flíčky, kroužky, mašličky, abeceda aj.)

## *podle použití*

- - zavářkové ( př. nudle, drobení, flíčky aj.)
- - přílohové (špagety, makarony, kolínka, penne aj.)

## ***tortellini***

- jsou plněné těstoviny prstencovitého tvaru, plněny vepřovým masem s mortadellou a parmazánem



Obr.č.11: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Torteliny.jpg>



Obr.č.12: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tortellini.jpg>

## ***Tagliatelle***

- jsou dlouhé ploché nudle, které mívají na šířku 0,65 až 1 cm, podávají se s různými omáčkami, tradičně především s boloňskou



Obr.č.13: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Picture\\_246\\_w.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Picture_246_w.jpg)

- *podle použitých přísad*
- obohacují výživovou hodnotu např. vitamíny B<sub>1</sub> a B<sub>2</sub>, řasou Spirulinou,
- *speciální druhy* - bezlepkové těstoviny, biotěstoviny, celozrnné , barevné, rýžové aj.

# *Otázky*

- Uved' význam pekařských výrobků.
- Které jsou hlavní suroviny na výrobu chleba a pečiva?
- Jaké druhy chleba znáš?
- Které výrobky patří do skupiny jemného pečiva?
- Které suroviny se používají na výrobu těstovin?

# *Zdroje*

- Wikipedie
- Wikimedia Commons