

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Zavářky do polévek- Nudle_06
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Zavářky - Nudle
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	20.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s nudlemi do polévek. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

Nudle

Nudle

Nudlové těsto - hrubá mouka

- vejce

- voda



Do těsta nedáváme sůl – protože
by nám placky neuschly – sůl
pohlcuje vlhkost

Nudlové těsto - domácí nudle

Nasypeme si na stůl nebo vál hrubou mouku, doprostřed uděláme dolík



Přidáme vejce a vodu (na jedno vejce půl skořápky studené vody)



Těsto mícháme vidličkou
Do vajec postupně přimícháváme
hrubou mouku



Těsto promícháme
rukou(vypracované těsto rukou je
vláčné a hladké) vypracujeme z něj
bochánek a necháme chvíli
přiklopené odpočinout. Těsto nesmí
mít žmolky a hrudky.

Z připraveného těsta vyválíme co nejtenčí placky.
Placky by se nám neměly potrhát, měly by být co nejslabší—
aby se přes placky dali přečíst noviny.



Vyválené placky dáme na vál a necháme částečně proschnout.
Přeschlé těsto – se láme
Vlhké těsto - se slepuje



Nudle krájíme na požadované tvary
Pokud chceme domácí nudle do
polévky – měli by být co nejtenčí -
vlasové



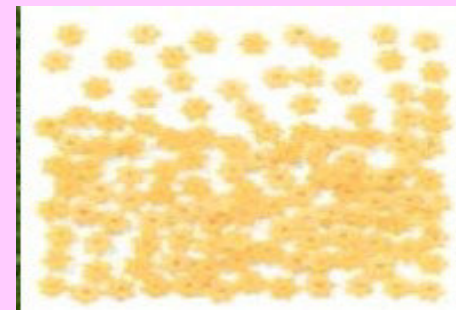
Těstoviny průmyslově vyráběné

Do polévek používáme – domácí vlasové nudle

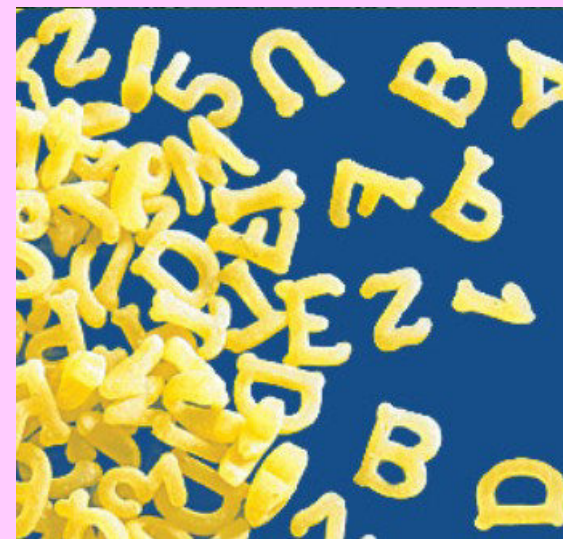
- písmenka
- hvězdičky
- kytičky
- zvířátka
- rissoni (rýže)

Můžou být - s vejci

- bezvaječné
- obarvené
- bezlepkové



Obr. 1



Obr. 2

Zdroj:

RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. Hradec Králové: Radek Runštuk - R plus, 2012, ISBN 978-80-904093-0-9.

OBR.1. AUTOR NEUVEDEN. *oci-sveta.blog.cz* [online]. [cit. 4.4.2013].
Dostupný na WWW: Obr.1.,2. <http://ocisveta.blog.cz/en/0708/mistr-v-potravinach-testoviny>

OBR.2. AUTOR NEUVEDEN. *oci-sveta.blog.cz* [online]. [cit. 4.4.2013].
Dostupný na WWW: Obr.1.,2. <http://ocisveta.blog.cz/en/0708/mistr-v-potravinach-testoviny>

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora