ŘEŠENÍ

**VÝROBKY Z TĚST**

**ÚKOL Č. 1**

**PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA A JEDNOHO VÝROBKU VČETNĚ SUROVIN A PODÁVÁNÍ U BANKETNÍ OBSLUHY:**

**A, SUROVINY :hladká mouka, polohrubá mouka, tuk, vejce, sůl, ocet, voda**

**B, TECHNOLOGICKÝ POSTUP:**

**Připravujeme ze dvou druhů těst, tukového a vodového, třikrát překládáme po vychladnutí. Rozválíme a vykrajujeme tvary, které potřebujeme k pečení. Pečeme při 230°C.**

**Tukové těsto: (hladká mouka, tuk), vypracujeme těsto**

**Vodové těsto: (hladká a polohrubá mouka, žloutky, ocet, voda), vypracujeme těsto.**

**Výrobky: Paštičky plněné zaječí paštikou**

**Paštičky plněné telecím hašé**

**C, SERVIS PŘI BANKETNÍ OBSLUZE:**

**Paštičky plněné zaječí paštikou – jako studený předkrm**

**Paštičky plněné telecím hašé- jako studený předkrm**

**ÚKOL č. 2**

**SUROVINY NA PŘÍPRAVU: ZÁKLADNÍ ÚPRAVA TĚSTA PÁLENÉHO VČETNĚ PEČENÍ A VÝROBKŮ Z PÁLENÉHO TĚSTA:**

**A, SUROVINY: hladká mouka, tuk, vejce, voda, sůl.**

**B, TECHNOLOGICKÝ POSTUP:**

**Do hrnce dáme vodu, osolíme a přivedeme do bodu varu. Odstavíme a postupně vmícáme hladkou mouku**. **Vaříme(odpalujeme), tak dlouho, dokud se těsto nelepí na stěny nádoby. Po vychladnutí přidáme postupně celá vejce.Hmotu stříkáme na plech s pečícím papírem, který jsme potřeli tukem. Tvarujeme různé tvary podle potřeby. Pečeme při 230°C.**

**Výrobky: Lodičky s vlašským salátem**

**Větrníčky s lososem**

**C, SERVIS PŘI BANKETNÍ OBSLUZE:**

**Všechny výrobky podáváme jako studený předkrm nebo jako studený**

**předkrm nebo jako dezert.**

**Úkol č. 3**

**A, MŮŽEME PŘIPRAVIT KŘEHKÉ TĚSTO Z TĚCHTO SUROVIN?**

* **Hrubá mouka**
* **Polohrubá mouka**
* **Hladká mouka**
* **Sůl**
* **Pepř**
* **Máslo**
* **Olej**
* **Sádlo**
* **Mléko**
* **Rum**
* **Koňak**

**B, PODÁVÁNÍ VÝROBKŮ Z TĚST PŘI BANKETNÍ OBSLUZE?**

* **Jako studený předkem**
* **Jako teplý předkm**
* **Jako hlavní pokrm**
* **Jako dezert**
* **Jako zákusek k vínu či pivu**
* **Jako digestiv**