

101 PRAKTICKÝCH RAD

STRANA 8-13

VÝBĚR TĚSTOVIN

- 1Množství energie
- 2Výběr těstovin
- 3Nákup čerstvých těstovin
- 4Volba sušených těstovin
- 5Dlouhé těstoviny
- 6Tvary krátkých těstovin
- 7Plněné a vrstvené těstoviny
- 8Polévkové zavářky
- 9Orientální těstoviny
- 10Vhodné omáčky k těstovinám



STRANA 14-19

ZÁKLADNÍ POTRAVINY

- 11Jaká mouka?
- 12Vejce
- 13Olivový olej
- 14Bylinky
- 15Koření
- 16Česnek a cibule

- 17Rajčata
- 18Olivy a kapary
- 19Špenát
- 20Piniové oříšky
- 21Balzaminový ocet
- 22Šunka a slanina
- 23Sýry k těstovinám

STRANA 20-23

PŘÍPRAVA ČERSTVÝCH TĚSTOVIN

- 24Čerstvé těsto na těstoviny
- 25Zpracování v mixéru
- 26Ochucená těsta
- 27Barevná těsta
- 28Tradiční váleček
- 29Ruční válení těsta
- 30Strojek na těstoviny
- 31Sušení těsta



KRÁJENÍ A PLNĚNÍ TĚSTOVIN

- 32 Krájení strojkem
- 33 Užitečné kráječe
- 34 Ruční krájení širokých nudlí
- 35 Krájení nudlových plátů
- 36 Plnění pomocí cukrářského sáčku
- 37 Překládané plněné těstoviny
- 38 Sendvičové plněné těstoviny

VAŘENÍ A PODÁVÁNÍ TĚSTOVIN

- 39 Porce těstovin
- 40 Velikost nádoby
- 41 Voda na vaření
- 42 Vroucí voda
- 43 Vkládání těstovin do vody
- 44 Drátěné síto
- 45 Už jsou hotové?
- 46 Slévání a proplachování
- 47 Podáváme horké
- 48 Rychle promícháme
- 49 Smažené těstoviny
- 50 Smažení ponořením v oleji
- 51 Aby se nelepily
- 52 Tvrdý povrch
- 53 Dokonalí společníci
- 54 Zdobení pokrmů
- 55 Jak jíst dlouhé těstoviny

TĚSTOVINOVÉ POLÉVKY A SALÁTY

- 56 Polévka Minestrone
- 57 Zeleninová polévka s nudlemi
- 58 Salát s fusilli a omáčkou pesto
- 59 Teplý těstovinový salát s petrželkou
- 60 Těstovinový salade nicoise
- 61 Asijský nudlový salát



OMÁČKY

- 62 Bešamelová omáčka
- 63 Omáčka z čerstvých rajčat
- 64 Omáčka pesto
- 65 Zmrazené porce omáčky pesto
- 66 Omáčka carbonara
- 67 Podávání omáčky carbonara
- 68 Omáčka z vajec a ančoviček
- 69 Omáčka z gorgonzoly
- 70 Omáčka z mořských plodů
- 71 Rajčatovo-bazalková omáčka

- 72.....Omáčka z ančoviček, oliv a kaparů
 73.....Ostrá omáčka z rajčat a slaniny
 74.....Omáčka primavera
 75.....Omáčka ragú bolognese
 76.....Máslovo-smetanová omáčka
 77.....Bílá omáčka ze škeblí
 78.....Červená omáčka ze škeblí
 79.....Zálivka z olivového oleje a česneku
 80.....Omáčka ze tří sýrů
 81.....Výběr a vaření sýrů

STRANA 53–67

PLNĚNÉ A ZAPÉKANÉ TĚSTOVINY

- 82.....Masová náplň
 83.....Sýrová náplň
 84.....Špenátovo-sýrové závitky
 85.....Sýrové tortellini s uzeným
lososem
 86.....Aby se tortellini netrhaly
 87.....Lasagne s lilky a sýrovou
omáčkou
 88.....Lasagne bolognese
 89.....Makarony s fenyklem
a rozinkami
 90.....Ravioli se šafránovou ricottou
 91.....Křehké těstoviny
 92.....Cannelloni
s kuřetem a mozzarellou
 93.....Zapékané rigatoni
s masovými kuličkami
 94.....Čínské pŕlměsíce
s citronovou omáčkou



STRANA 68–69

SKLADOVÁNÍ A OHŘÍVÁNÍ TĚSTOVIN

- 95.....Skladování sušených těstovin
 96.....Skladování čerstvých těstovin
 97.....Příprava a skladování
těstovinového salátu
 98.....Zmrazování omáček
 99.....Rozmrazování
 100.....Uchování v chladničce
 101.....Ohřívání těstovin

REJSTRÍK 70
 PODĚKOVÁNÍ 72

