

2. SZÁRAZTÉSZTÁK:

Száraztészták: lisztből, vízből, sóból, több-kevesebb tojásból, lazítás nélkül készített, alacsony víztartalmú termékek. Népszerűségeinek okai:

- kevés munkával változatos, ízletes és tápláló ételek készíthetők belőlük, ezáltal megkönnyítik a háziasszonyok munkáját

- alacsony víztartalmuk miatt hosszú ideig tárolhatók

- nagy üzemi gyártásuk, jól gépesíthető, ezért viszonylag olcsók

Gyártási anyagai: alapanyagai (jó minőségű sikért tartalmazó, különlegesen fogós búzaliszt, víz, amelynek fertőzésmentesnek és tisztának kell lennie), adalékanyagok (tojás, mely sárgítja a tésztát és javítja a főzési tulajdonságait)

Száraztészták csoportosítása történhet:

1. alakjuk szerint:

a.) apró áru: levesbetétek (pl.: eperlevél, csigatészta), köretenként illetve önálló ételek készítésére (pl.: kagyló)

b.) szálas áruk: pl.: ilyenek a metéltek és a spagetti

c.) újabb termékek: pl.: lasagne

2. liszt fajtája alapján: a, búzalisztből készültek: ezek adják a termékek 80%-át. Egyre népszerűbbek a durumlisztből készült termékek, mert a belőlük készült áruknak jók a főzési tulajdonságaik sárga a színük, ezért tojás nélkül is készülhetnek, b, kukoricalisztből készültek c., szójalisztből készültek, d, rizslisztből készültek A b,c,és djelű termékeket lisztérzékenyek is fogyaszthatják, mert gluténmentese

Újabb termékek: -ízesített, és ezzel harmonizáló színűek parajos, csokoládés, paradicsomos. Az olasz tésztákat ízesíthetik szarvasgombával, vagy tintahal kivonattal is

-töltötték: ravioli tortellini egyre népszerűbbek. Töltelékük lehet sajt, gomba, sonka, hús. Kaphatók konyhakész formában, ezeket hűtve tárolják, a minőségmegőrzési idejük jóval rövidebb a szárított változatuknál.

3. összetételük szerint: tojás nélküliek, tojásosak: mennyiségüket meghatározza, hogy liszt kg-ként hány db, héjával együtt 50 g-os tojást tartalmaznak

4. felhasználásuk szerint: normál fogyasztásra szántak, diétásak

Tészták minőségét meghatározó tényezők: színük, felületük, alakjuk, nedvesség tartalmuk, állományuk, törmelék, főzési tulajdonságai

Értékcsökkentő tulajdonságaik: szürkés, torzult alak, érdes, bolyhos, idegen íz, illat

Kizárólag csomagoltan 250, 500, vagy 1, 2, 5kg-os kiszerelésben kaphatóak.

Csomagolóeszközük: műanyag zacskó, vagy kartondoboz.

Tárolásuk: tiszta, száraz, hűvös helyen kell, hogy történjen. Érzékenyek a fényre, szagra, mechanikai hatásokra.