

BAUSTEIN 3: BILDER UND FILMTIPPS ZUR MASCHINELLEN PASTAPRODUKTION

Filmtipps zur maschinellen Teigwarenproduktion

- AlbGold Spätzle- und Nudelherstellung: Sehr informativer Film, deutsch kommentiert, maschinelle Teig- und Nudelproduktion. Ausschnitt: 5'45"-8'05".
 - https://www.youtube.com/watch?v=P7gWuwHC5HQ
- Finkensteiner Nudelfabrik: Informativer, deutsch kommentierter Film, in dem die Nudelproduktion in fünf Minuten gezeigt und erklärt wird. Dabei ist noch Einiges an Handarbeit zu sehen.
 https://www.youtube.com/watch?v=0hQiZg aoJc
- Nudelherstellung N24: Guter Einblick in die maschinelle Produktion, deutsch kommentiert, Teig- und Nudelherstellung Ausschnitt: 1'20"-4'45"; Vielfalt der Nudelformen Ausschnitt: 2'25"-3'35".
 https://www.youtube.com/watch?v=VIlea0in8UU
- How Pasta ist made in Factory: Film ohne Ton (mit Musik unterlegt), immer wieder Slow-Motion-Abschnitte, die einzelne Produktionsschritte genauer sichtbar machen. Es wird gezeigt, wie verschiedenen Teigwaren-Formen maschinell produziert werden.

https://www.youtube.com/watch?v=2H4PO4yVIsI

Bilder A5 zur maschinellen Produktion siehe folgende Seiten.





Reifes Getreide ernten.

© 2023 Schulverlag plus AG| Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA

Foto: pixabay



Getreidesilos und moderne Mühle.



Maschinelle Teigherstellung.

© 2023 Schulverlag plus AG| Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA

Foto: stock.adobe.com



Aus Teig Pasta machen.



Teigwaren transportieren und trocknen.

© 2023 Schulverlag plus AG| Bestandteil von Artikel 90385 Dossier Weitblick NMG 02/2023 – VOM KORN ZUR PASTA

Foto: stock.adobe.com



Teigwaren portionieren (und verpacken).

Foto: stock.adobe.com