

Кулинария



Молоко и  
кисломолочные  
продукты. Блюда  
из них



# Молоко

---

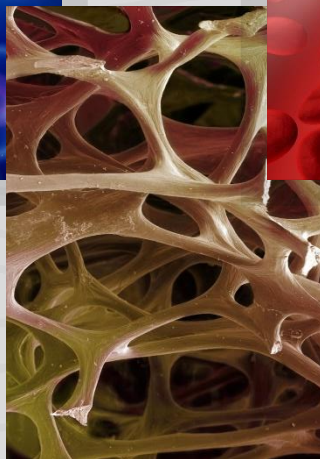
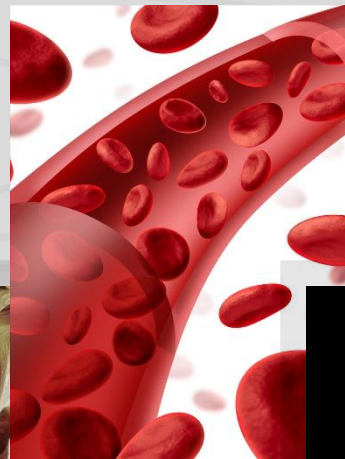
В состав молока входят:

- белки;
- жиры;
- углеводы;
- молочный сахар;
- вода;
- витамины А, В, В<sub>2</sub>, РР, С;
- минеральные вещества:  
кальций, фтор, фосфор, железо.



# Молоко

---



# Молоко

.....





# Полезные свойства кисломолочных продуктов

---

- ✓ Кисломолочные продукты усваиваются организмом человека намного лучше, чем свежее молоко.



# Полезные свойства кисломолочных продуктов

- ✓ Кисломолочные продукты гораздо богаче витаминами и обладают сильным антибактериальным действием.





# Полезные свойства кисломолочных продуктов

---

- ✓ Употребление кисломолочных продуктов повышает аппетит и способствует укреплению иммунитета.



# Полезные свойства кисломолочных продуктов

---

- ✔ Кисломолочные продукты улучшают работу кишечника и способны тормозить развитие гнилостных бактерий в организме человека.



# Полезные свойства кисломолочных продуктов

---

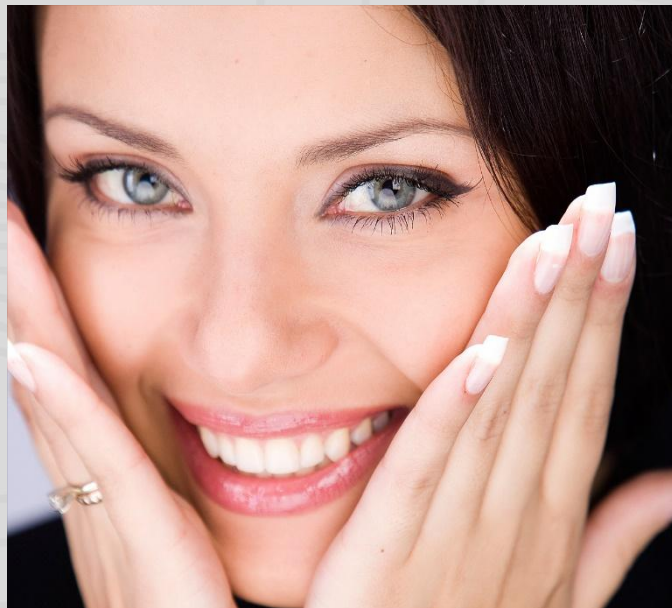
- ✓ Любой кисломолочный продукт обеспечивает организм кальцием и белком, которые так важны для здоровья сердца, сосудов и костей.



# Полезные свойства кисломолочных продуктов

---

- ✓ Регулярное употребление в пищу кисломолочных продуктов благоприятно сказывается на здоровье волос, зубов, ногтей и кожи.



# Технология производства кисломолочных продуктов

Сквашивание молока добиваются путём добавления в него специальных бактериальных заквасок – молочнокислых бактерий.



# Способы приготовления кисломолочных продуктов

К первой группе относятся продукты, которые получают сквашиванием молока заквасками, приготовленными на чистых культурах молочнокислых бактерий.

Ко второй группе относятся продукты, получаемые путём сквашивания молока заквасками, вызывающими молочнокислое и спиртовое брожение.



# Определение качества молочных продуктов

признак	свежее	прокисающее
Вид		
Запах		
Вкус		
Кипячение		

# Сроки хранения молочных продуктов



20  
часов



10  
дней

В  
холодильнике  
при  $t 4-8^{\circ}\text{C}$



36  
часов



72 часа



3-5 дней



7 дней



# Творог

---

Творог отличается высоким содержанием белка, легкоусвояемых жиров, минеральных веществ и витаминов.

Для приготовления творога используют цельное пастеризованное или обезжиренное молоко.



# Творог

---

## *1 способ*

Молоко свёртывают молочнокислой закваской, сгусток разрезают и нагревают для ускорения отделения сыворотки.



## *2 способ*

Молоко пастеризуют, охлаждают и добавляют закваску из молочнокислых бактерий и сычужного фермента. Полученный сгусток режут на кубики и прессуют.



# Приготовление творога в домашних условиях

---



# Качество творога

---

- ✓ аромат и вкус приятный, без посторонних привкусов;
- ✓ цвет нежно-белый или слегка кремовый оттенок;
- ✓ консистенция однородная.

Хранить творог можно не более 2–3 суток при температуре 0–8 °С.



# Блюда из творога

---



# Интересно знать!

---



В древнерусском, украинском и некоторых других славянских языках слово «*сир*» означало как сыр, так и творог.

- Творог тщательно протрите через сито, чтобы в нем не оставалось комков.
- Просейте муку для обогащения ее кислородом и удаления посторонних примесей.
- Соедините творог, муку, яйца, сахар и соль, все тщательно перемешайте, до получения однородной массы.
- Выложите полученную массу на стол и раскатайте в форме батона диаметром 5-6 см.
- При помощи ножа разделите на равные части по 1- 1,5 см, придайте им форму биточков и запанируйте в муке.
- На сковороде разогрейте жир и аккуратно выложите сырники.
- Обжарьте их с обеих сторон до образования румяной корочки.
- Подают сырники по 2-3 штуки на порцию с вареньем или сметаной.

# Домашнее задание

- П.5
- Стр.31 значки (письменно) и вопросы (устно)



# Рефлексия

*Отрази свое настроение смайликом.*

Возьмите смайлик соответствующий Вашему настроению и прикрепите его на доске с магнитной основой.



Я все знаю, понял  
и могу объяснить  
другим!



Я все знаю, понял, но  
не уверен, что смогу  
объяснить другим!



У меня остались  
некоторые  
вопросы.

Я вам желаю побеждать себя каждый день,  
каждый день открывать все новые знания, идти только вперед.