

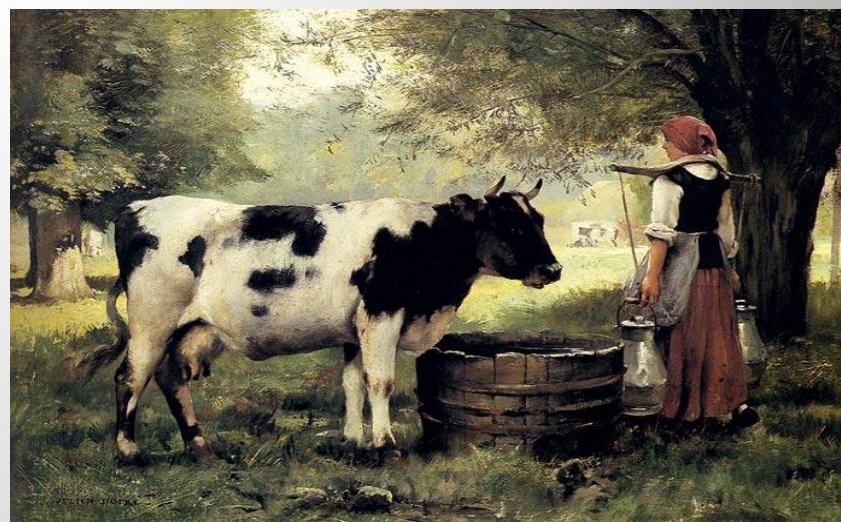
**Тема: Блюда из молока и кисломолочных  
продуктов**

**Кулинария**

**Молоко – ценный продукт  
питания, содержащий все  
необходимые питательные  
вещества**



- Молоко было известно уже в 3 тысячелетии до н.э. Об этом свидетельствуют раскопки археологов, предания, легенды и сказки.
- О молоке писали древние ученые – Геродот, Аристотель и Гиппократ.
- В России с древних времен традиционным является коровье и козье молоко.
- Вскоре стало понятно, что доить одну корову выгоднее и быстрее, чем 10 коз. С 1500 года в основном употребляли коровье молоко.



# Кто и чьё пьёт молоко?

- На Кавказе – козье и овечье
- В Средней Азии – молоко верблюдиц
- На Севере – оленьё
- В Британии – коровье
- В Испании – овечье
- В аравийских пустынях – молоко верблюдиц
- В Египте – молоко буйволиц
- В Перу – молоко лам
- В Тибете – молоко яка
- В Лапландии – оленьё
- В питании ещё используют молоко и ослиц, и кобылье.

# Питательная ценность молока

Белок – 3,5 -4 %

Жир – 4 – 5 %

Вода – 87 %

Минеральные вещества – 0,7 %  
(кальций, фосфор, железо)

Витамины (А, В, С, Д и др)

Молочный сахар – 5 %

# Виды молока

## Пастеризованное молоко –

это молоко, нагретое до температуры **72-75°C**, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта.

Срок хранения при температуре 0...-6°C от 2 до 5 суток.



## Стерилизованное молоко

получают путём нагрева его до **120 - 140°C**, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества.

В герметичной упаковке его можно хранить долго – до четырёх месяцев.



# Виды молока

**Топленое молоко** – молочный продукт, который производится из молока путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания. Имеет карамельный вкус с ореховыми нотками.

Срок хранения в холодильнике до 10 суток.



**Консервированное молоко**

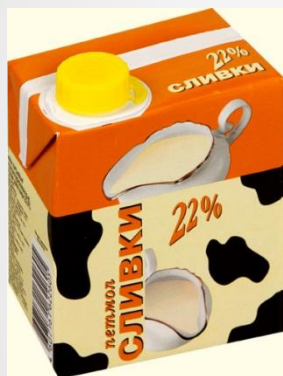
- **Сухое** молоко - растворимый порошок, получаемый высушиванием пастеризованного коровьего молока.



- **Сгущенное** молоко - концентрированное молоко, обычно с сахаром.



# Сливки



**Жировая часть молока.**  
Получают сливочное масло, которое содержит до 80 % жира, витамины А и Д.  
Не рекомендуется употреблять детям в качестве напитка.



# Кисломолочные продукты

Получают в результате брожения молока и специальной обработки.

- **Кефир** - густой напиток из перебродившего молока



- **Творог** - сгустки кислого молока.



- **Сметана** - продукт из скисших сливок.



- **Простокваша** - густое закисшее молоко.



- **Ряженка** - квашеное топленое молоко.



- **Йогурт** - кисло-молочный продукт с витаминами и фруктовыми добавками.



# Сыр



**Это очень вкусный и полезный продукт.**

**Усваивается полностью - на 99%.**

**Обязателен в рационе питания ребёнка.**

# Сливочное масло



Получают путём  
сбивания сливок.

**Высококалорийный**  
продукт.

**Не рекомендуется**  
потребление слишком  
большого количества  
масла.

# Мороженое



Мороженое **изготавливается** обычно из:

- молока,
- сливок,
- масла,
- сахара,
- вкусовых и ароматических веществ,
- различных пищевых добавок, обеспечивающих нужную консистенцию, срок хранения и т. д.

Существуют различные **сорта** мороженого, например крем-брюле или пломбир.

Это **высококалорийный** продукт.

# Тепловая обработка молока

- **Кипячение** – самый распространенный способ тепловой обработки.
- Кипятить молоко следует в специально отведенной для этого кастрюле, алюминиевой или эмалированной, так как молоко легко воспринимает посторонние запахи.
- Молоко не пригорит, если его кипятить в кастрюле с толстым дном.
- Молоко при кипячении не убежит, если края посуды, в которой его кипятят, смазать жиром.

# Приготовление блюд из молока

Виды блюд	Названия блюд
Супы	С крупами, макаронными изделиями, с овощами, с клецками или галушками.
Каши	Манная, рисовая, пшенная, овсяная
Творожные блюда	Сырники, запеканки, пудинги, крупеники, творог с молоком, творог со сметаной.
Соусы и заправки	Соусы: молочный, сметанный, сметанный с томатом, сметанная заправка
Сладкие блюда и напитки	Молочный кисель, молочное желе, молочные кремы, мороженное, коктейль

# Выбрать молочные продукты:

- Йогурт
- Майонез
- Варенье
- Творожные сырки
- Крахмал
- Пахта
- Кисель вишнёвый
- Мороженное
- Масло топлённое



# Сроки хранения молочных продуктов

Молочные продукты	Сроки хранения
Молоко	20 часов
Сметана	72 часа
Творог	36 часов
Сливочное масло	10 -15 дней
Сыр	10 – 15 дней
Сливки	24 часа



## Отгадайте ребусы

кем-м + фил-л + р =

кефир

мок-к + ло + коз-з =

молоко

см + ми + е + т-им + ана =

сметана

лас + ли + в-ла + ки =

сливки

й + оги + ум-и-м + рт =

йогурт

сам + р-а + яж + ен-с-м + ка =

ряженка

# Тема: Приготовление молочного супа.

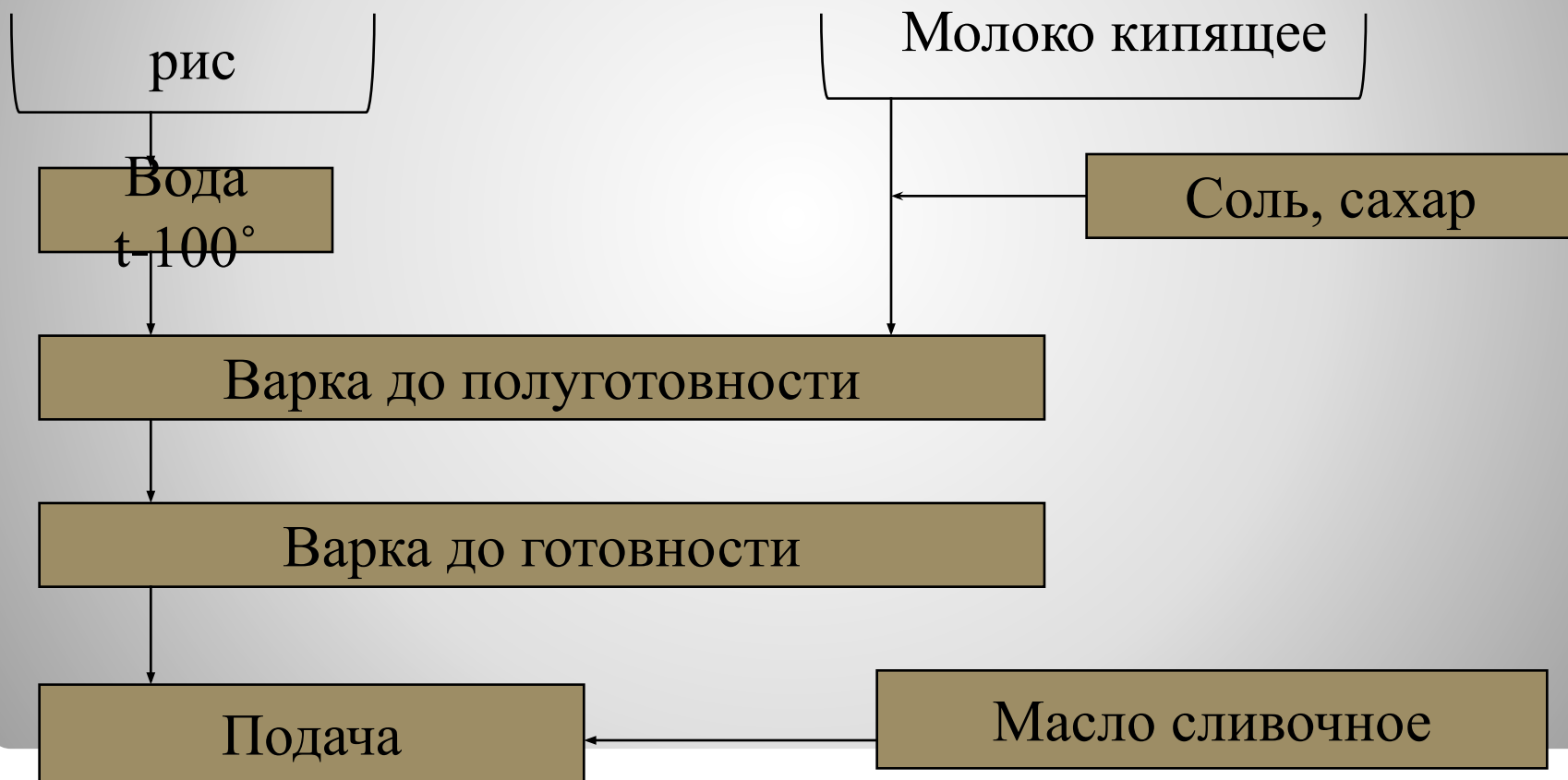


# Технология приготовления молочных супов и каш

- Отдельно отварить в воде крупу, макаронные изделия или овощи до полуготовности.
- Развести сухое или сгущенное молоко.
- Вскипятить молоко, добавить в крупу, макароны или овощи и посолить, варить до готовности.
- Если использовать цельное (без добавления воды) молоко, то в кипящее молоко добавить соль, сахар, положить крупу макароны или овощи и варить до готовности.



## Схема приготовления молочного супа с макаронами



## Требования к качеству готовых блюд

- Молочные супы, каши, соусы должны иметь вкус, цвет и запах молока, консистенцию соответствующую данному блюду:  
суп – жидкий, каша – вязкая или рассыпчатая, соус – средней густоты.
- Форма продуктов, входящих в суп, должна быть сохранена.
- Блюдо должно быть без комков и посторонних привкусов.

# Домашняя работа

1. Почему детям рекомендуется ежедневно пить молоко?
2. Какие молочные продукты вы знаете?
3. В чем состоит ценность кислото –молочных продуктов?
4. Что можно приготовить из молока и молочных продуктов?
5. Какие требования предъявляются к качеству готовых блюд?
6. Какие способы тепловой обработки молока вы знаете?
7. Параграф 8.5 стр.122
8. Срок выполнения задания 19.11