

КУЛИНАРИЯ

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ

Блюда из творога

Повторение

1. Что такое инфекция?

Это явления, которые возникают в организме при внедрении и размножении в нём болезнетворных микроорганизмов.

Повторение

2. Расставьте правильно этапы первичной обработки мяса

Обмывание

Обсушивание

Оттаивание

Разделка

Повторение

3. Перечислите виды тепловой обработки мяса

Варка

Тушение

Жаренье

Запекание

МОЛОКО

может заменить любой продукт, но не один продукт не может заменить молоко.

Оно содержит 160 полезных веществ, которые полностью усваиваются организмом человека.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ получают из молока в процессе брожения

- Творог
- Сметана
- Простокваша
- Кефир
- Кумыс
- Йогурт

ТВОРОГ

концентрат белка и кальция



СМЕТАНА

национальный русский продукт

Улучшает питательность и вкус соусов,
приправ.



ПРОСТОКВАША

Обыкновенная простокваша

Варенец

Ряженка



КЕФИР

относят к продуктам смешанного брожения:
молочнокислого и спиртового



КУМЫС

вырабатывают из кобыльего молока



ЙОГУРТ

диетический продукт с добавлением фруктов
и ягод



Блюда из творога

Сырники

Смешать творог, яйца, муку, сахар и соль

Раскатать полученную массу, придать форму батона, нарезать на части толщиной 1-1,5см

Придать им форму биточка, запанировать в муке

Обжарить на разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки

Подача по 2-3 штуки на порцию со сметаной или вареньем

Пасха варёная - творожная горка с изюмом, орехами, курагой.
Готовят на праздник Пасхи.

Домашнее задание

Выучить конспект

Принести продукты для приготовления супа и котлет

Принести форму (фартук и косынка)