





«Блюда из молока и молочных продуктов»



План

1. Питательная ценность молока
2. Что относится к молочным продуктам
3. Получение кисломолочных продуктов
4. Продукты, используемые для приготовления сырников
5. Инструменты и приспособления
6. Технология приготовления сырников
7. Техника безопасности

Молочные продукты: сливки, топленое молоко, молочные напитки с наполнителями.

Консервы: концентрированное, сгущенное с добавками, сухие смеси - молоко, сливки, детские молочные смеси.

Кисломолочные продукты: простокваша, ряженка, варенец, йогурт, кефир, сметана, творог, напиток «Снежок», кисломолочные напитки. Творожные изделия - творожная масса и сырки, творожные торты, кремы, пасты.



- Было интересно...
 - Было трудно...
 - Теперь я могу...
 - Я научилась...
 - Меня удивило...
 - Мне захотелось...
-
- Работу на уроке оцениваю на...

Домашнее задание

1. Составьте технологическую последовательность приготовления сырников (ленивых вареников).

- <https://yandex.ru/images/search?>