

Молочные продукты

- Кефир – густой напиток из перебродившего молока.
- Сыр – получают из заквашенного особым образом молока.
- Творог – сгустки кислого молока.
- Сливки – густой верхний отстой молока.
- Сметана – продукт из скисших сливок.
- Масло – жировое вещество.



КЕФИР

Очень популярный кисломолочный продукт. Кефир получают из молока с использованием специальных заквасок. Это не только освежающий и питательный, но и лечебный напиток. Он особенно полезен людям, страдающим болезнями сердца, почек, диабета, малокровием

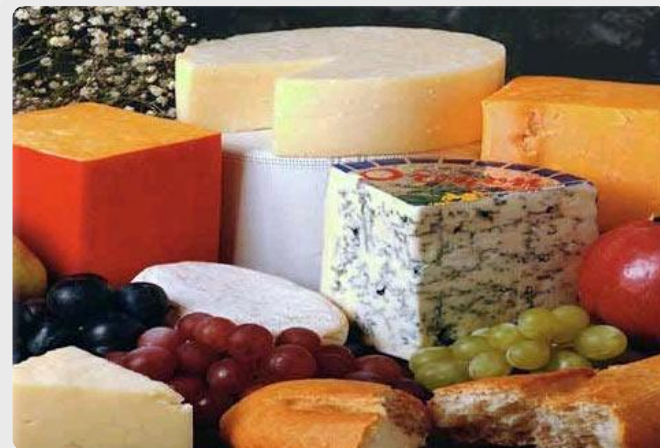




СЫР И ТВОРОГ

Сыр и творог готовят из
квашеного молока.

В настоящее время в мире производится
около 1000 сортов различных сыров. Самому
древнему рецепту, дошедшему
до нас, 2000 лет,
и его родина –
Древняя Персия (Иран).



СМЕТАНА

В названии отразился способ получения. Сметана названа так потому, что ее сметают (сгребают) с отстоявшихся кислых сливок.



СЛИВКИ

получают путем отстаивания или пропускания молока через сепаратор.

Они состоят из мельчайших частиц жира.



МАСЛО

Сливочное масло сбивают из сметаны. Очень давно сливочным маслом пользовались только для косметических целей – им смазывали лицо и голову. А сейчас это ценный пищевой продукт.



Кислмолочные продукты

Варенец – квашеное топленое молоко

Ряженка – квашеное топленое молоко

Сыворотка – жидкий отстой
свернувшегося молока

Простокваша – густое закисшее молоко

Лактобациллин – вид простокваши

Айран – напиток, похожий на кефир

Кумыс – кобылье молоко

Обрат – обезжиренное молоко

Пахта – обезжиренные сливки

Сырок – творожная масса

Молочные продукты

Суфле – сливки или молоко с сахаром для приготовления мороженого

Бланманже – желе из сливок

Мороженое – замороженное сладкое кушанье из сливок

Брынза – сыр из овечьего молока

Йогурт – кисло-молочный продукт с витаминами и фруктовыми добавками

Мацони – простокваша



МОРОЖЕНОЕ

Мороженое производится из молока. Мороженое имеет разную основу. В мире наиболее распространено молочное мороженое.

Молочных жиров в нем до 4%. Сливочное намного вкуснее, и жиров в нем больше — до 10%. Название «Пломбир» означает, что молочных жиров в нем - 15%.



Сроки хранения молока и молочных продуктов

Название продуктов	Срок хранения	Температу ра хранения
Молоко	20 часов	+4....8 С
Сметана	72 часа	+4....8 С
Творог	36 часов	+4....8С
Сливочное масло	10 дней	+4....8 С

Определение качества молока

Качественность молока может определить по цвету, запаху, внешнему виду, вкусу, консистенции. Все несвежие молочные продукты имеют специфический неприятный запах, их поверхность покрывается мехообразной пленкой, меняется цвет, консистенция становится липкой. Молочные продукты, кроме творога, не требуют первичной обработки.

Блюда из молока

Варка – супы, каши, ленивые вареники, кисели

Жарение – сырники, блинчики с творогом

Запекание – запеканки, пудинги



БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

БЛЮДА	НАЗВАНИЯ	ВИД
Каши	Манная, рисовая, пшенная, овсяная	 
Творожные блюда	Сырники, запеканки, пудинги, пасха	
Сладкие блюда и напитки	Молочный кисель, молочное желе, молочные кремы, мороженое, коктейль	 
Изделия из теста	Вареники, блинчики, ватрушки, печенье	 

Молочный суп-

это очень вкусное и полезное блюдо.

Рецептов молочных супов большое количество, их можно варить : с макаронными изделиями, с различными крупами, с мучными и ячневыми клецками, с овощами и фруктами и даже с рыбой.

Суп молочный с лапшой.

- Для приготовления супа возьмите: молока –1,5 л, воды –0,5 л, лапши – 6 ст.ложек, 1 желток, сливочного масла – 30 гр, сахар и соль по вкусу.
- В кипящую, подсоленную воду опустите лапшу и варите ее 10 минут, затем откиньте на дуршлаг. Молоко посолить, довести до кипения, добавить отваренную лапшу и прогреть на медленном огне. Перед подачей добавить в суп масло, сахар. Суп больше не кипятить.



сырники

- 100 граммов творога
- 2 столовые ложки муки
- 2 чайные ложки сахара
- 1 яйцо
- 1 столовая ложка сливочного масла
- Джем, мёд или сметана



- 1. Смешайте творог, муку, сахар и яйцо.
- 2. Разотрите продукты вилкой до однородной массы.
- 3. Слепите котлетки.
- 4. Разогрейте на сковороде (осторожно!) сливочное масло.
- 5. Обжаривайте сырники с двух сторон до золотистой румяной корочки.
- 6. Подайте на стол, полив джемом, мёдом или сметаной.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



Продукты для запеканки. Манку предварительно залить молоком, дать постоять.
Замочить изюм, дать набухнуть.



Яйца размешать с сахаром.
В творог добавить щепотку соли, манку
яйца с сахаром, ванилин, изюм, сметану или кефир
(что-нибудь из кисломолочного).



Выложить в форму, смазанную маслом и
посыпанную манкой или мукой,
разровнять.

Сверху смазать яйцом или сметаной



Выпекать в разогретой духовке
минут 50-60 при 180 градусах.

Остудить. Нарезать. Подавать со сметаной, ягодами, вареньем, медом и т.д

Требования к качеству готовых блюд

- Приготовленные блюда должны иметь соответствующую консистенцию: суп — жидкий, каша вязкая или жидкая
- Форма продуктов, входящих в суп, должна быть сохранена
- Цвет супа или каши — белый
- Вкус супа или каши должен быть сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Выберите молочные продукты:

1. Йогурт
2. Майонез
3. Варенье
4. Творожные сырники
5. Крахмал
6. Пахта
7. Кисель вишневый
8. Масло топленое
9. Мороженое



Установите соответствие

Продукт:

1. Молоко
2. Сметана
3. Сыр
4. Масло
5. Творог
6. Сливки

Сроки хранения:

- А. 36 часов
- Б. 24 часа
- В. 15 суток
- Г. 20 часов
- Д. 72 часа

