

Тема урока:

# Молоко и молочные продукты. Блюда из молока и молочных продуктов.



# Питательная ценность молока

Белок – 3,5 -4 %

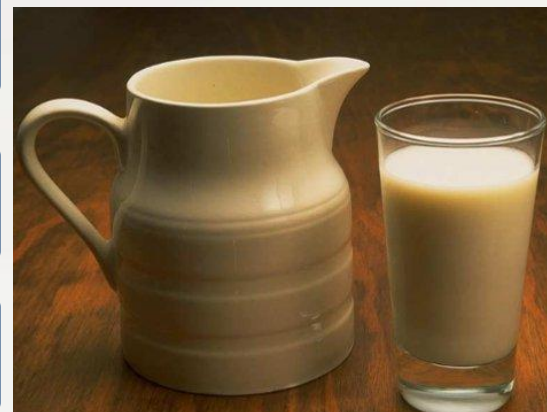
Жир – 4 – 5 %

Вода – 87 %

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

Витамины (А, В, С, Д и др)

Молочный сахар – 5 %

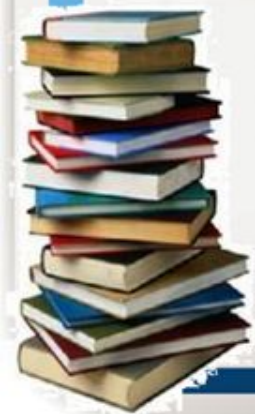


# Виды молока

- **Пастеризованное** молоко – это молоко, нагретое до температуры **72-75°C**, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения пастеризованного молока 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. Стерилизованное молоко удобно тем, что в герметичной упаковке его можно долго хранить – до четырёх месяцев.



- **КОНСЕРВИРОВАННОЕ**



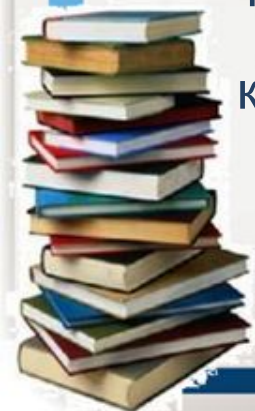
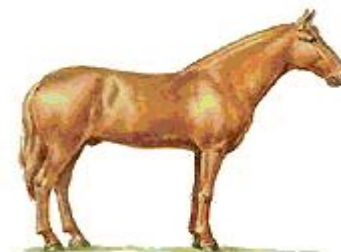
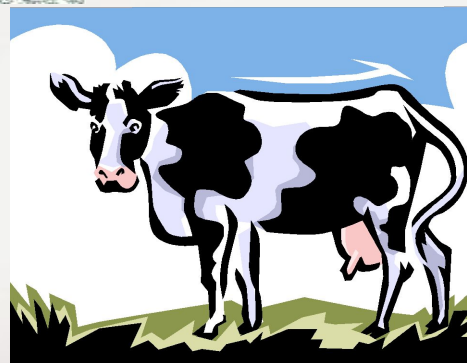
- Все молочные продукты принято условно подразделять на следующие группы: цельномолочные продукты, масло, сыры, молочные консервы, сухие молочные продукты, мороженое, молочный сахар и т. п.



# Кто даёт нам молоко?

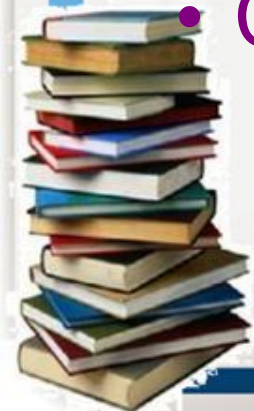
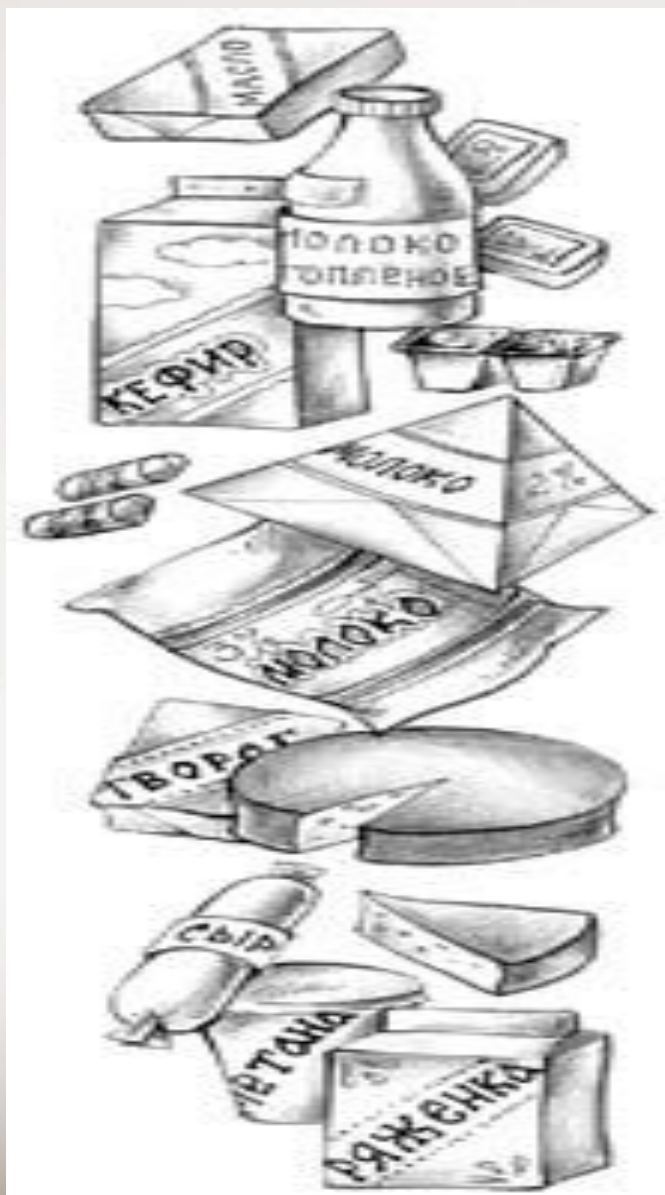
- Коза
- Овца
- Буйволица
- Кобылица
- Верблюдица
- Самка яка
- Самка зебу
- Корова

У нас в России  
традиционным  
является  
коровье молоко.



# Что можно приготовить из молока?

- Творог
- Масло
- Сметану
- Кефир
- Йогурт
- Сыр

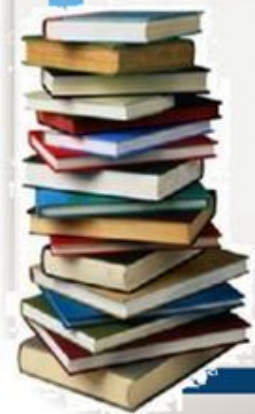


# Сроки хранения молочных продуктов

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

# Правила

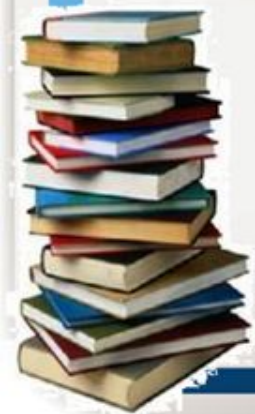
- Посуда, в которой хранят молоко и молочные продукты, должна быть чистой.
- Руки человека, готовящего молочные продукты и употребляющего их в пищу, должны быть хорошо вымыты.
- Молоко и молочные продукты необходимо хранить на холоде и в закрытой посуде, в темноте. При температуре  $+4...8^{\circ}\text{C}$  молоко можно хранить 20 часов.
- При употреблении молока и молочных продуктов проверять срок их годности.
- Не употреблять в пищу сырое молоко.
- Запрещается употреблять творог из не пастеризованного молока в пищу без предварительной тепловой обработки его.





# Тепловая обработка

- **Варка** – супы, каши, ленивые вареники, кисели;
- **Жарение** – сырники, блинчики с творогом;
- **Запекание** – запеканки, пудинги.



# 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.



# 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 молочных супа или каши — белый.
- Вкус супа или каши должен быть сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.



# ЗАДАНИЯ НА ОЦЕНКУ

Выполнить в тетради письменно

Т	В	О	Р	О	Г	М
Р	О	К	С	М	Л	О
Ы	П	П	Р	Е	О	С
С	А	А	О	Т	К	О
Й	С	Х	С	А	О	У
О	Г	Т	Т	Н	Г	С
А	У	Р	О	А	Н	И
Ш	А	В	К	П	У	Д

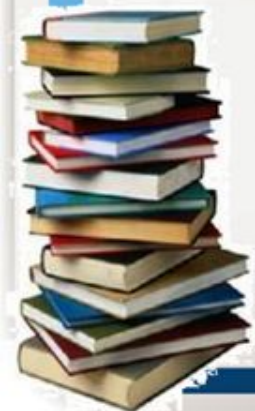
Найдите в  
таблице  
зашифрованные  
названия  
молочных  
продуктов и  
блюдов из них.  
Запишите их в  
тетрадь.



# Выбрать молочные продукты:

(ЗАПИСАТЬ В ТЕТРАДЬ)

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



# 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

ПРИМЕР ЗАПИСИ ОТВЕТА В ТЕТРАДЬ: МОЛОКО - 20 ЧАСОВ

