



Блюда из молока и молочных продуктов

Технология 7 класс

Презентация подготовлена
учителем технологии

Преиной Е. В.

Кулинария 7 класс

- Ознакомиться с видами блюд из молочных и кисломолочных продуктами и их пищевой ценностью
- Ознакомиться с видами теста, продуктами, инструментами для их приготовления
- Освоить технологию приготовления песочного и слоёного теста
- Постичь секреты приготовления десертов, сладостей и напитков
- Ознакомиться с правилами этикета
- Научиться сервировать праздничный сладкий стол

Молоко



- Молоко получают от млекопитающих животных. Молоко – очень важный продукт питания.

Питательные вещества, содержащиеся в молоке:

- Белок (альбумин, глобулин, казеин)
- Молочный жир (холестирин, фосфолипиды)
- Углеводы (молочный сахар – лактоза)
- Кальций
- Фосфор
- Железо
- Витамины



Виды молока

- ▣ Нежирное (жирность от 1.5 до 3.5%)
- ▣ Жирное (6%)
- ▣ Топлёное (1.5% и 4%)
- ▣ Белковое (1 и 1.5%)
- ▣ С витамином С (2.5 и 3.5%)
- ▣ Калорийность молока около 600 ккал

Обработка молока

ПАРНОЕ



сразу после удоя
содержит максимум пользы
требует кипячения

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ



нагрев до 60-80С
польза сохраняется
пищевая ценность не меняется

УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ



нагрев до 140С и
быстрое охлаждение до 5С
часть витаминов разрушается

СТЕРИЛИЗОВАННОЕ



нагрев до 150С
длительный срок хранения
большая часть пользы теряется

ТОПЛЕНОЕ



пастеризация и выдержка
при 85-99С минимум 3 часа
кремовый оттенок
и карамельный вкус

ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ



пастеризованное молоко
обогащённое витаминами
(искусственными)

ОБЕЗЖИРЕННОЕ



сепарированное молоко
содержание жира - 0,05 %
часть витаминов теряется

БЕЗЛАКТОЗНОЕ



не содержит молочного сахара
дополнительно обработанное

СУХОЕ



высушенное пастеризованное
молоко, порошковый вид

Пастеризация- нагрев
до температуры ниже
100 градусов.
Срок хранения в
холодильнике от 2 до 5
суток

Стерилизация - нагрев
до температуры выше
100 градусов.
Срок хранения в
герметичной упаковке
до 6 месяцев.

Молочные продукты



- Сливки (10, 20, 35% жирности)
- Топлёное молоко (2-3 часовая выдержка при температуре 95-98 градусов)
- Молочные напитки с наполнителями (сладкий, сладкий с кофе, сладкий с какао, молочная сыворотка)

Молочные консервы



- Концентрированное молоко
- Сгущенное молоко
- Сгущенное молоко с добавками (кофе, какао, сахар)
- Сухие молочные смеси (сухое молоко, сливки, детские молочные смеси)

Кисломолочные продукты

- Вырабатываются из молока путем сквашивания специальными заквасками.
- Простокваша
- Ряженка
- Варенец
- Йогурт
- «Снежок»
- Кефир
- Биолакт
- Сметана
- Творог
- Творожные изделия (творожная масса, сырки и т. д.)
- Кисломолочные напитки



Сыр



Thinkstock

- ❑ Сыр – это концентрированный молочный продукт. Его получают из молока с помощью сычужного фермента или молочной кислоты. Сырная масса проходит специальную обработку и созревает.
- ❑ В состав сыра входят белки, молочный жир, минеральные вещества, витамины.

Определение качества молока



Органолептические методы определения качества:

- По виду
- По запаху
- По вкусу

По виду:

- Свежее молоко имеет слегка желтоватый цвет, прокисающее – голубоватый.

По запаху:

- Свежее молоко пахнет приятно, прокисающее имеет кислый запах.

На вкус:

- Свежее молоко имеет нейтральный вкус, прокисающее – кисловатый.

Кипячением:

- Прокисающее молоко свернётся хлопьями.

Посуда для приготовления блюд из МОЛОКА



Лабораторная работа №1

- Определите качество молока и молочных продуктов органолептическим способом (по виду, запаху и цвету), а также кипячением.
- Сделайте выводы. Результаты исследования занесите в рабочую тетрадь.

Домашнее задание:

- Параграф 5 – читать.
- Изучить технологию приготовления сырников.

Принести:

- 500 г творога (2 упаковки)
- 4 ст. ложки муки
- 1 яйцо
- 2 ст. л. Сахара
- 0.5 ч. л. Соли
- Растительное масло (рафинированное, без запаха) – 100 г
- Джем, варенье или сгущенное молоко
- Заварка 1 ст. ложка или чай в пакетиках

Форма:

Передник
Косынка или шапочка
Полотенце

Для сервировки стола:

Салфетки
Скатерть
Цветы или осенний букетик
Салфетница

