



## **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

## ТОПЛЁНОЕ



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

