

# КУЛИНАРИЯ

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ

Блюда из творога

# Повторение

## 1. Что такое инфекция?

Это явления, которые возникают в организме при внедрении и размножении в нём болезнетворных микроорганизмов.

# Повторение

2. Расставьте правильно этапы первичной обработки мяса

Обмывание

Обсушивание

Оттаивание

Разделка

# Повторение

3. Перечислите виды тепловой обработки мяса

Варка

Тушение

Жаренье

Запекание

# МОЛОКО

может заменить любой продукт, но не один продукт не может заменить молоко.

Оно содержит 160 полезных веществ, которые полностью усваиваются организмом человека.

# КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ получают из молока в процессе брожения

- Творог
- Сметана
- Простокваша
- Кефир
- Кумыс
- Йогурт

ТВОРОГ

концентрат белка и кальция



# СМЕТАНА

национальный русский продукт

Улучшает питательность и вкус соусов,  
приправ.





# ПРОСТОКВАША

Обыкновенная простокваша

Варенец

Ряженка



# КЕФИР

относят к продуктам смешанного брожения:  
молочнокислого и спиртового



# КУМЫС

вырабатывают из кобыльего молока



# ЙОГУРТ

диетический продукт с добавлением фруктов  
и ягод



# Блюда из творога

## Сырники

Смешать творог, яйца, муку, сахар и соль

Раскатать полученную массу, придать форму батона, нарезать на части толщиной 1-1,5см

Придать им форму биточка, запанировать в муке

Обжарить на разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки

Подача по 2-3 штуки на порцию со сметаной или вареньем

**Пасха варёная** - творожная горка с изюмом, орехами, курагой.  
Готовят на праздник Пасхи.

# Домашнее задание

Выучить конспект

Принести продукты для приготовления супа и котлет

Принести форму (фартук и косынка)