

# Кулинария

---

## Молоко и его свойства. Блюда из молока





Молоко – это очень вкусный и полезный продукт питания,  
который любят все – и взрослые, и дети!

1 Что такое молоко?

2 Какими свойствами он

3 Как определить, что он

4 Как его хранить?

5 А что можно приготовить из молока?



# Молоко

---

**Молоко** – это питательная жидкость, которая появляется в молочных железах самок млекопитающих.

В состав молока входят:

- белки;
- жиры;
- углеводы;
- молочный сахар;
- вода;
- витамины А, В, В<sub>2</sub>, РР, С;
- минеральные вещества: кальций, фосфор, железо;





# Молоко

---



# МОЛОКО

---





# Коровье молоко

---

Белок, который содержится в молоке коров, отлично усваивается организмом человека.



# Козье молоко

Главная особенность козьего молока – равномерное распределение сливок по всему объёму.





# Кобылье молоко

---

По сравнению с коровьим оно содержит меньше жира и сухих веществ, но в нём больше молочного сахара и витаминов.



# Кобылье молоко

---

По сравнению с коровьим оно содержит меньше жира и сухих веществ, но в нём больше молочного сахара и витаминов.



# Буйволиное молоко

---

Употребление в пищу буйволиного молока является одним из секретов долголетия.





# Верблюжье молоко

---

По сравнению с коровьим оно содержит в 3 раза больше витаминов С и D.





# Овечье молоко

---

По сравнению с коровьим оно содержит в 2–3 раза больше витаминов А, В1, В2.



# Ослиное молоко

---

Молоко ослиц является одним из самых полезных в мире.



# Ослиное молоко

---

Молоко ослиц является одним из самых полезных в мире.

Молочко ослицы -  
сохранение молодости!

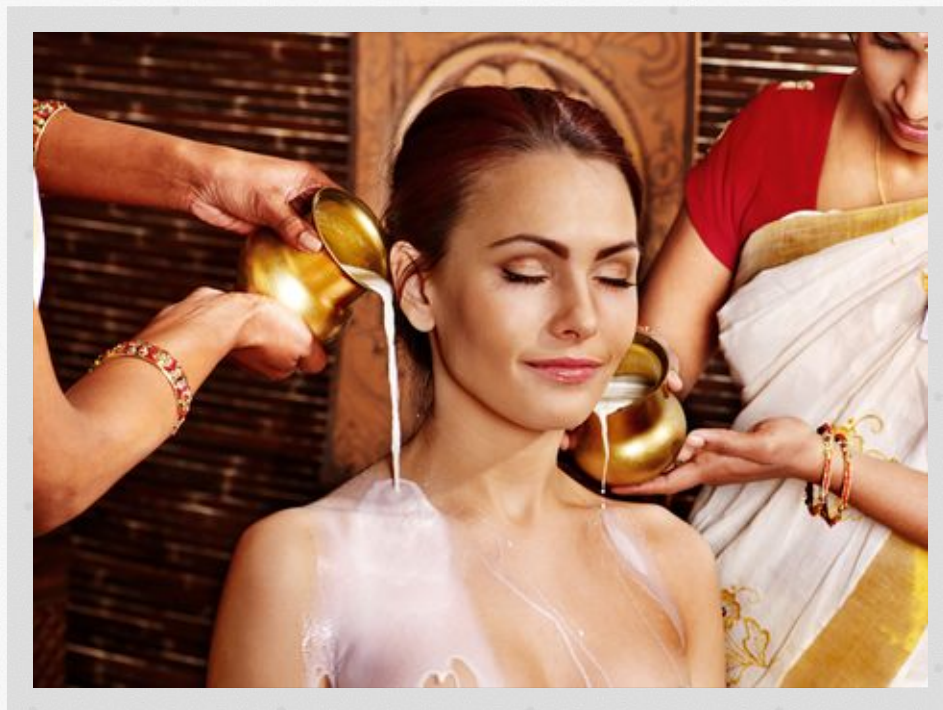




# Ослиное молоко

---

Молоко ослиц является одним из самых полезных в мире.





# Оленьє молоко

---

По сравнению с коровьим оно содержит в 3 раза больше белка и в 5 раз больше жира.



# Полезные свойства молока

---

- ✓ Молоком выхаживали ослабленных и истощённых больных.
- ✓ Молоко рекомендуют включать в питание после перенесённых заболеваний и операций.
- ✓ Молоко рекомендуют употреблять в период лечения проблем с лёгкими, а также при туберкулёзе.





# Полезные свойства молока

---

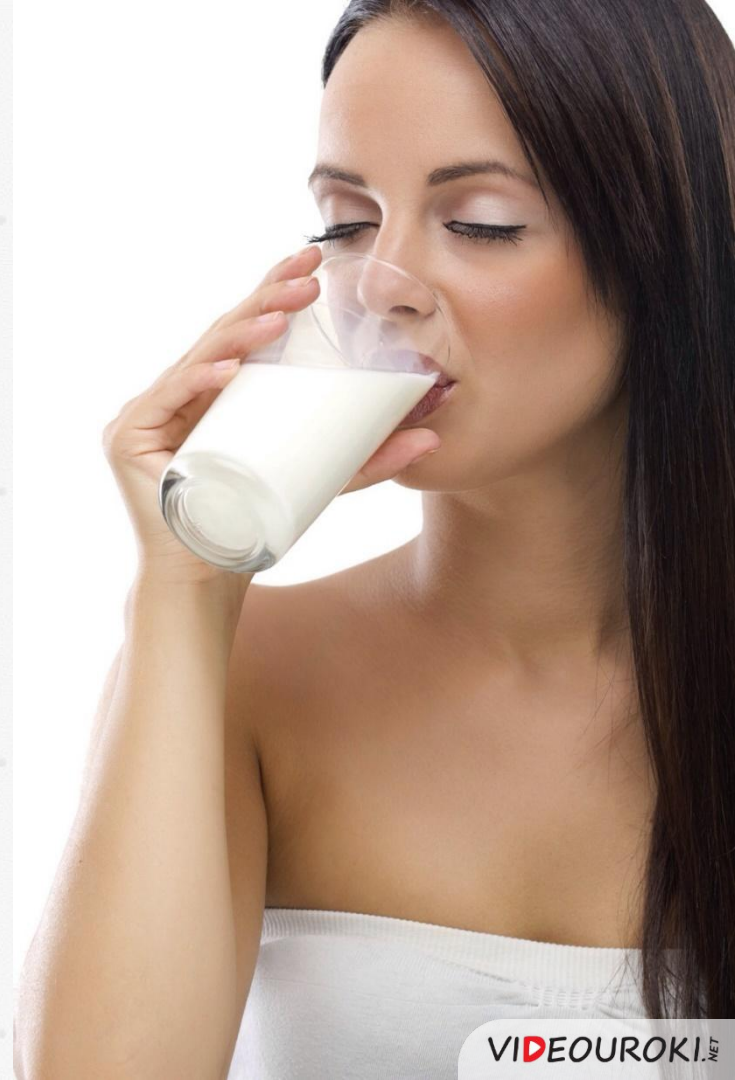
- ✓ Молоко советуют пить в период лечения простуды, гриппа и ангины.



# Полезные свойства молока

---

- ✓ Молоко укрепляет иммунитет, обладает бактерицидными свойствами и предотвращает развитие инфекций в организме.





# Полезные свойства молока

---

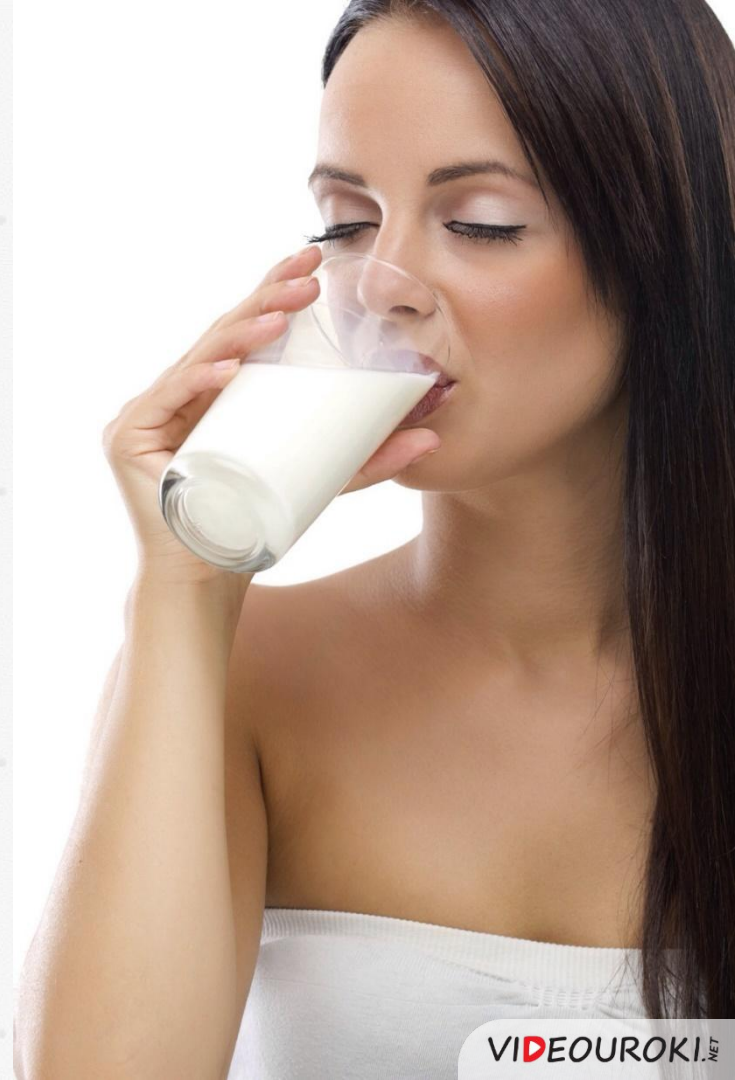
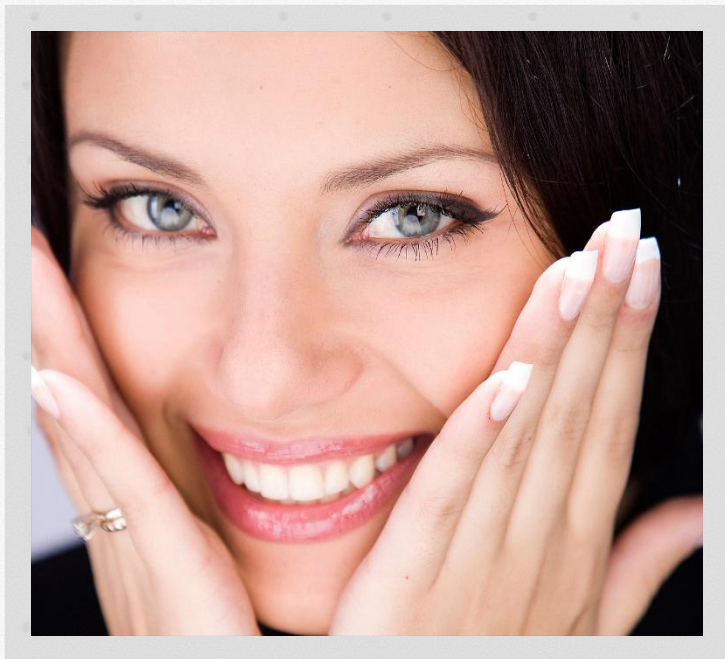
- ✓ Микроэлементы, которые входят в состав молока, благоприятно влияют на деятельность нервной и сердечно-сосудистой систем.



# Полезные свойства молока

---

- ✓ Микроэлементы, которые содержатся в молоке, положительно влияют на развитие клеток в организме.





# Полезные свойства молока

---

- ✓ Молоко прекрасно восстанавливает силы после физических и умственных нагрузок, т. к. в его составе содержится большое количество белков и жиров.

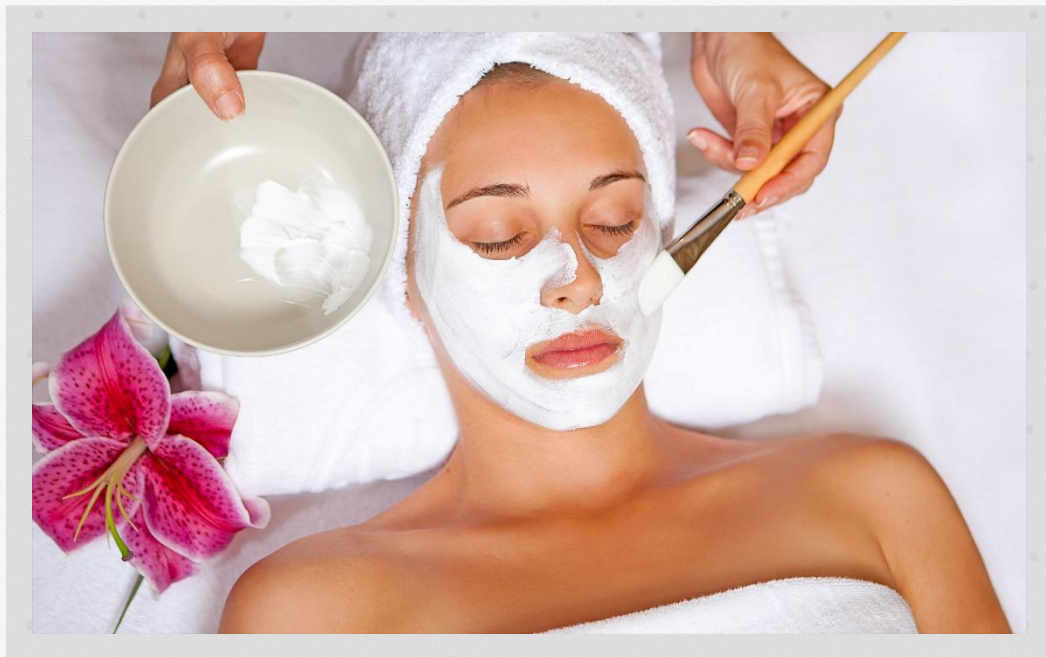




# Полезные свойства молока


---

- ✓ Молоко часто используют в косметологии для приготовления различных масок.




# Вредные свойства молока



-  Если у человека выявлена непереносимость лактозы и казеина, то коровье молоко стоит заменить на козье или верблюжье или же употреблять продукты переработки коровьего молока: кефир, ряженку, простоквашу.




# Вредные свойства молока

-  Молоко может вызывать сильнейшие аллергические реакции, такие как: зуд, сыпь, отёк гортани, тошноту, вздутие живота и рвоту.





# Вредные свойства молока

-  Молоко плохо усваивается в сочетании с некоторыми овощами, яйцами, рыбой, сыром и мясом.



*Для нормального усвоения молока рекомендуют пить его небольшими глотками в течение 5–6 минут.*



# Виды молока

---

парное

топлёное

сухое

пастеризованное

стерилизованное

сгущённое





# Парное молоко

---

**Парным молоком** называют молоко, полученное сразу после дойки.





# Топлёное молоко

---

**Топлёное молоко** производится с помощью особой технологии, которая и является источником его специфического цвета и вкуса.



После предварительной пастеризации молоко нагревают до 95–99°C и поддерживают такую температуру на протяжении 3–4 часов с постоянным перемешиванием, чтобы избежать появления на поверхности слоя жира.

# Сухое молоко

---

**Сухое молоко** – это продукт, который получают из натурального молока высушиванием с сохранением питательных свойств.





# Пастеризованное молоко

---

Пастеризованное молоко – это молоко, прогретое до 75°C.





# Стерилизованное молоко

---

**Стерилизованное молоко** – это молоко, которое подвергалось нагреву до 145°C.



# Сгущённое молоко

---

**Сгущённое молоко** – это молоко, полученное путём выпаривания влаги до густой консистенции с добавлением сахара.



# Качество молока

---

Если вы покупаете молоко в магазине, то обязательно нужно посмотреть срок годности продукта и его состав.





# Качество молока

---



# Качество молока

---



# Качество молока

---



*Свежее молоко не сворачивается!*



# Хранение молока и молочных продуктов

---

Не рекомендуется хранить молоко длительное время, т. к. со временем оно теряет свои полезные и вкусовые качества.



При температуре 4–8°C:

- молоко можно хранить 20 ч,
- сметану – 72 ч,
- творог – 36 ч,
- сливочное масло – 10 дней.

# Блюда из молока

---





# Блюда из молока

---





# Технология приготовления молочных супов и каш

---



# Технология приготовления молочных супов и каш

---

Сухое молоко берут из расчёта  
1–1,5 столовые ложки на стакан воды.

Кладут 2 столовые ложки сгущёнки на  
стакан кипячёной воды и размешивают.





# Технология приготовления молочных супов и каш

---





# Важно знать!

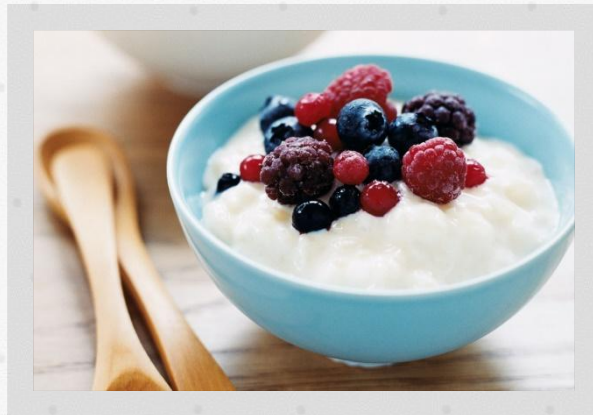
---

Для приготовления молочных блюд лучше использовать небольшие кастрюли ёмкостью 1,5–2 литра.



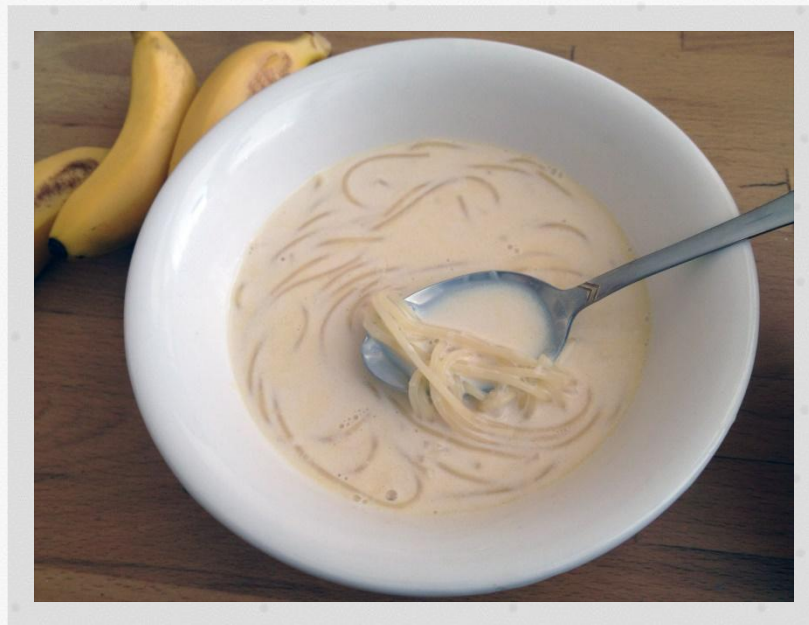
# Требования к качеству готовых молочных блюд

---



# Требования к качеству готовых молочных блюд

---



Вкус супа или каши должен быть сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.



# Подача молочных блюд

---



# Суп молочный рисовый

---





# Пшённая молочная каша с тыквой

---





# Итоги урока

---

## Молоко

---

**Молоко** – это питательная жидкость, которая появляется в молочных железах самок млекопитающих.

В состав молока входят:

- белки;
- жиры;
- углеводы;
- молочный сахар;
- вода;
- витамины А, В, В<sub>2</sub>, РР, С;
- минеральные вещества: кальций, фосфор, железо.



# Итоги урока

---

## Виды молока

---

парное

топлёное

сухое

пастеризованное

стерилизованное

сгущённое



# Итоги урока

---

## Качество молока

---

Если вы покупаете молоко в магазине, то обязательно нужно посмотреть срок годности продукта и его состав.





# Итоги урока

---

## Хранение молока и молочных продуктов

---

Не рекомендуется хранить молоко длительное время, т. к. со временем оно теряет свои полезные и вкусовые качества.



При температуре 4–8°C:

- молоко можно хранить 20 ч,
- сметану – 72 ч,
- творог – 36 ч,
- сливочное масло – 10 дней.

# Итоги урока

---

## Суп молочный рисовый



## Пшённая молочная каша с тыквой



# Итоги урока

---

## Требования к качеству готовых молочных блюд

---



Вкус супа или каши должен быть сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

## Подача молочных блюд

---

