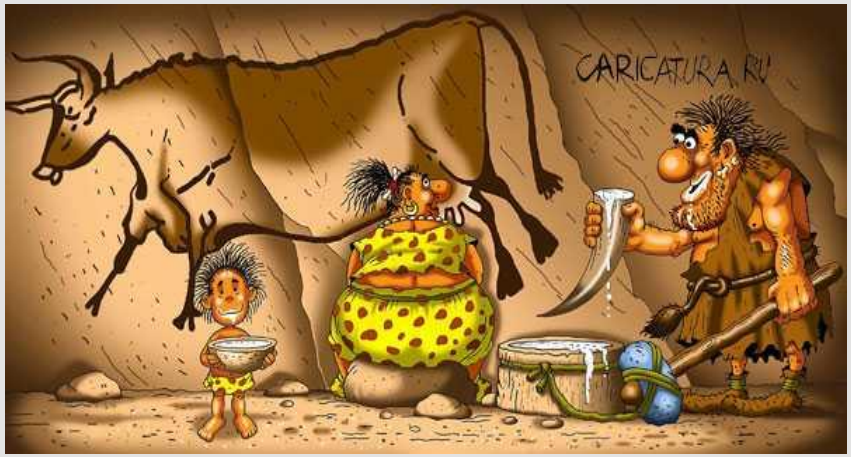
Тема: Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров

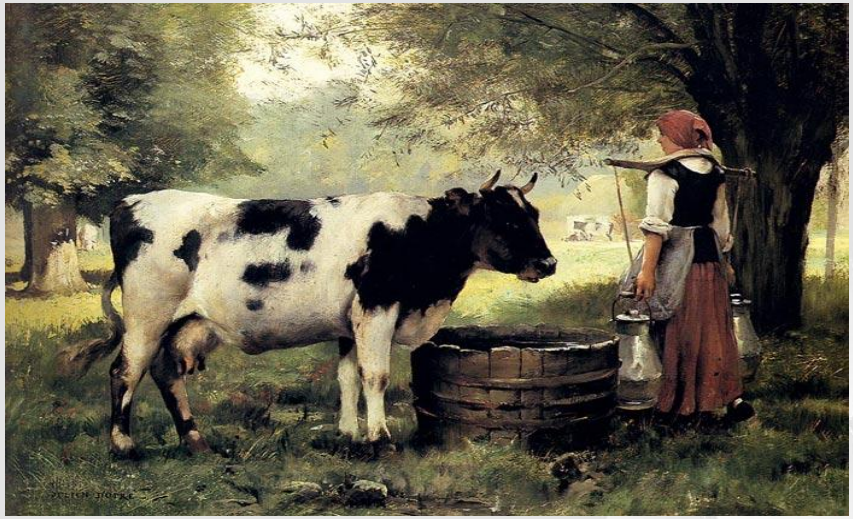
presentation-creation.ru

Молоко – ценный продукт питания, содержащий все необходимые питательные вещества

presentation-creation.ru

- Молоко было известно уже в 3 тысячилетии до н.э. Об этом свидетельствуют раскопки археологов, предания, легенды и сказки.
- О молоке писали древние ученые – Геродот, Аристотель и Гиппократ.
- В России с древних времен традиционным является коровье и козье молоко.
- Вскоре стало понятно, что доить одну корову выгоднее и быстрее, чем 10 коз. С 1500 года в основном употребляли коровье молоко.





presentation-creation.ru

Кто и чьё пьёт молоко?

- На Кавказе – козье и овечье
- В Средней Азии – молоко верблюдиц
- На Севере – оленье
- В Британии – коровье
- В Испании –овечье
- В аравийских пустынях – молоко верблюдиц
- В Египте – молоко буйволиц
- В Перу – молоко лам
- В Тибете – молоко яка
- В Лапландии – оленье
- В питании еще используют молоко и ослиц, и кобылье.

presentation-creation.ru

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 %

presentation-creation.ru

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

presentation-creation.ru

Виды молока

Пастеризованное молоко – это молоко, нагретое до температуры 72-75°С, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта.

Срок хранения при температуре 0…-6°С от 2 до 5 суток.

Стерилизованное молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°С, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества.

В герметичной упаковке его можно хранить долго – до четырёх месяцев.

presentation-creation.ru

https://learningapps.org/view1617171

Виды молока

Топленое молоко – молочный продукт, который производится из молока путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.

Имеет карамельный вкус с ореховыми нотками.

Срок хранения в холодильнике до 10 суток.

Консервированное молоко

- **Сухое** молоко - растворимый порошок, получаемый высушиванием пастеризованного коровьего молока

- **Сгущенное** молоко - концентрированное молоко, обычно с сахаром.

presentation-creation.ru

Кисломолочные продукты

Получают в результате брожения молока и специальной обработки.

- **Кефир -** густой напиток из перебродившего молока.

- **Творог -** сгустки кислого молока.

- **Сметана -** продукт из скисших сливок.

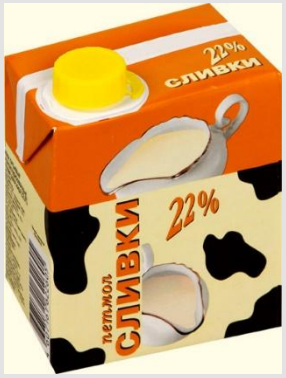
- **Простокваша -** густое закисшее молоко.

- **Ряженка -** квашеное топленое молоко.

- **Йогурт -** кисло-молочный продукт с витаминами и фруктовыми добавками.

presentation-creation.ru

Сливки



Жировая часть молока.

Получают сливочное масло, которое содержит до 80 % жира, витамины А и Д.

Не рекомендуется употреблять детям в качестве напитка.

presentation-creation.ru

Сыр

Это очень вкусный и **полезный продукт**.

Усваивается полностью - на 99%.

Обязателен в рационе питания ребёнка.

presentation-creation.ru

Сливочное масло

Получают путём сбивания сливок.

Высококалорийный продукт.

Не рекомендуется потребление слишком большого количества масла.

presentation-creation.ru

Мороженое

Мороженое **изготавливается** обычно из:

- молока,
- сливок,
- масла,
- сахара,
- вкусовых и ароматических веществ,
- различных пищевых добавок,

обеспечивающих нужную консистенцию, срок хранения и т. д.

Существуют различные **сорта** мороженого, например крем-брюле или пломбир.

Это **высококалорийный** продукт.

Тепловая обработка молока

- **Кипячение** – самый распространенный способ тепловой обработки.
- Кипятить молоко следует в специально отведенной для этого кастрюле, алюминиевой или эмалированной, так как молоко легко воспринимает посторонние запахи.
- Молоко не пригорит, если его кипятить в кастрюле с толстым дном.
- Молоко при кипячении не убежит, если края посуды, в которой его кипятят, смазать жиром.

presentation-creation.ru

Приготовление блюд из молока

Виды блюд	Названия блюд
Супы	С крупами, макаронными изделиями, с овощами, с клецками или галушками.
Каши	Манная, рисовая, пшенная, овсяная
Творожные блюда	Сырники, запеканки, пудинги, крупеники, творог с молоком, творог со сметаной.
Соусы и заправки	Соусы: молочный, сметанный, сметанный с томатом, сметанная заправка
Сладкие блюда и напитки	Молочный кисель, молочное желе, молочные кремы, мороженное, коктейль

presentation-creation.ru

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

presentation-creation.ru

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°С 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.

presentation-creation.ru

Требования к качеству готовых блюд

- Молочные супы, каши, соусы должны иметь вкус, цвет и запах молока, консистенцию соответствующую данному блюду:

  суп – жидкий, каша – вязкая или рассыпчатая, соус – средней густоты.
- Форма продуктов, входящих в суп, должна быть сохранена.
- Блюдо должно быть без комков и посторонних привкусов.

presentation-creation.ru

План конспекта.

-
- 1. Питательная ценность молока.
- 2. Группы молочных продуктов.
- 3. Виды молока.
- 4. Кисломолочные продукты.
- 5. Дополнительные продукты из молока.
- 6. Сроки хранения молочных продуктов.

presentation-creation.ru

Вопросы

1. Почему детям рекомендуется ежедневно пить молоко?
2. Какие молочные продукты вы знаете?
3. В чем состоит ценность кисло –молочных продуктов?
4. Что можно приготовить из молока и молочных продуктов?
5. Какие способы тепловой обработки молока вы знаете?

presentation-creation.ru