

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

Молоко – ценный продукт питания,
содержащий все необходимые
питательные вещества



- Молоко было известно уже в 3 тысячелетии 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.



Кто и чьё пьёт молоко?

- На Кавказе – козье и овечье
- В Средней Азии – молоко верблюдиц
- На Севере – оленьё
- 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 – оленьё
- В питании ещё используют молоко и ослиц, и кобылье.

Питательная ценность молока

Белок – 3,5 -4 %

Жир – 4 – 5 %

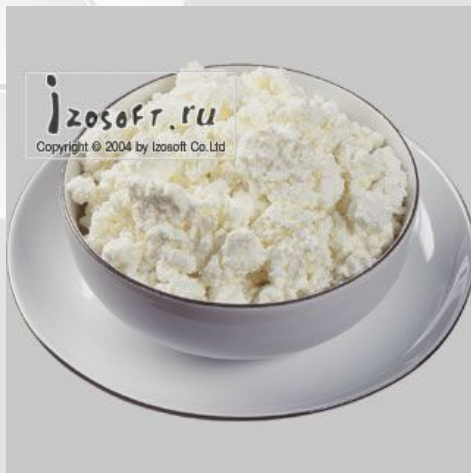
Вода – 87 %

Минеральные вещества – 0,7 %
(кальций, фосфор, железо)

Витамины (А, В, С, Д и др)

Молочный сахар – 5 %

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



Виды молока

Пастеризованное молоко –

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

Срок хранения при температуре **0...-6°C** от 2 до 5 суток.



Стерилизованное молоко

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

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



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.



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.



и

Сливки



Жировая часть молока.

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

Не рекомендуется употреблять детям в качестве напитка.

Сыр



Это очень вкусный и полезный продукт.

Усваивается полностью - на 99%.

Обязателен в рационе питания ребёнка.

Сливочное масло



Получают путём
сбивания сливок.

Высококалорийный
продукт.

Не рекомендуется
потребление слишком
большого количества
масла.



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.

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

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

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 $+4...8^{\circ}\text{C}$ 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.

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.

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.

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?