

Отгадайте загадку

- Жидко, а не вода,
бело, а не снег.



Молоко



Игра «Ассоциативное СОЛНЫШКО»

Молоко

?

?

?

?

?

?

?



Молоко и молочные продукты



ПРЕВРАЩЕНИЯ МОЛОКА



Жили-были две лягушки... И вот однажды ночью пошли они погулять... Идут себе по лесной дороге и вдруг видят - стоит дом... Вот забрались они поскорей в погреб, стали там бегать и прыгать...
Прыгали, прыгали и нечаянно свалились в горшок со сметаной.
И стали тонуть...

А. Пантелеев. «Две лягушки»

ПРЕВРАЩЕНИЯ МОЛОКА

- Из глубины веков дошла до нас история о том, как некий арабийский торговец по имени Канан ,отправляясь в дальний путь, запасася провизией на дорогу.В числе прочего он прихватил пару бурдюков с молоком. Когда же захотел его отведать, то оказалось, что вместо взятого напитка в сосудах находится водянистая жидкость. О том, как купец поступил с сывороткой, история умалчивает. А вот плотный белый сгусток на дне он рискнул отведать, и ничуть о том не пожалел впоследствии.





НАУЧНАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ ПО МОЛОЧНОЙ РЕКЕ



Низенько речке поклонилась и говорит: «Матушка река!
Скрой, схорони меня от диких гусей!» А река ей в ответ:
«Поешь наперёд моего киселя с молоком».

24



Научная лаборатория №1

Питательная ценность молока

В молоке обнаружено более 160 полезных веществ, которые полностью усваиваются организмом человека. В молоке содержатся белки, жиры, молочный сахар, микро- и макроэлементы, витамины. Минеральные соли представлены солями кальция, магния, фосфора. В молоке содержатся витамины А, В6, В2, В12. Ценность молока определяется благоприятным соотношением питательных веществ и их легкой усвояемостью.



Научная лаборатория №2

Ассортимент молочных продуктов

Молоко - само по себе прекрасный продукт питания - служит сырьем для приготовления множества различных молочных продуктов: цельно- и кисломолочные продукты, масло, сыры, мороженое, молочные консервы и т.д.



Ассортимент молочных продуктов



Научная лаборатория №3

Хранение и обработка молочных продуктов

1. Все молочные продукты надо хранить в холодильнике и строго соблюдая сроки хранения.
2. Пастеризация - нагревание молока до $T=70-80^{\circ}$, затем охлаждение до $6-8^{\circ}$.
3. Стерилизация - нагревание молока до $120-145^{\circ}$.



Сроки хранения молочных продуктов

Продукт	Срок хранения	Температура
Молоко	72 часа	Не более +6°
Творог	36 часов	Не более +6°
Сметана	84 часа	Не более +6°
Сливки	36 часов	Не более +6°
Кефир	60 часов	Не более +6°
Йогурт	60 часов	Не более +6°

Виды тепловой обработки МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- Варка - супы, каши, ленивые вареники;



- Жаренье - сырники, блинчики с творогом;



- Запекание - пудинги, запеканки.



Требования к приготовлению молочных блюд

1. Вкус супа или каши должен быть сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.
2. Молочные блюда должны иметь соответствующую консистенцию: каши - жидкие или вязкие, супы - жидкие, соусы - средней густоты.
3. Цвет молочных супа или каши - белый.
4. У запеканки поверхность - ровная, без трещин, подрумянена.



Это очень вкусно

Гурьевская каша



Это очень вкусно

Гурьевская каша

- Появилась знаменитая каша в начале XIX века. Тогдашний министр финансов, член Государственного совета, один из самых влиятельных людей того времени, граф Дмитрий Александрович Гурьев однажды гостил у своего давнего приятеля, отставного майора Оренбургского драгунского полка, Георгия Юрисовского. Последний, желая удивить графа, приказал своему крепостному повару Захару Кузьмину сотворить обед, который переплюнул бы любые изыски модной тогда французской кухни. Снеди было много: и гусятинная печенка, и тертые рябчики, и черная икра, но главный сюрприз ждал графа в конце.

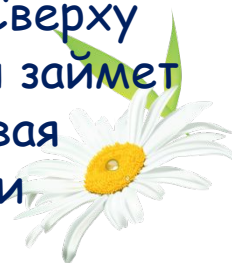
На десерт было подано блюдо, специально изобретенное по этому поводу Кузьминым, - нежнейшая каша из манной крупы на молоке с добавлением орехов, сливочных пенок и сушеных фруктов. Едва отведав этой каши, граф, по легенде, прослезился от умиления, приказал позвать повара и троекратно его расцеловал.

• **Ингредиенты:**

- манная крупа - 0,75 стакана; молоко - 1,25 л; орехи грецкие - 100 г;
- сахар - 4 ст. ложки; изюм - 1 горсть; ванильный сахар - 1 ч. ложка;
- цукаты - 1 горсть; свежие ягоды - 1 горсть; мята - для украшения.
- **Приготовление:** Нагреваем духовку до 180 градусов. Орехи ошпариваем кипятком и снимаем кожицу, затем измельчаем и выкладываем на противень, застеленный пергаментом, сверху посыпаем 1 столовой ложкой сахара и ставим в духовку на 3-4 минуты.

Промываем изюм, заливаем кипятком и оставляем на 20 минут. Затем откидываем его на дуршлаг и обсушиваем. Цукаты режем небольшими кусочками. В кастрюле доводим до кипения 500 мл молока, засыпаем 2 столовые ложки сахара и ванильный сахар. Постоянно помешивая, добавляем манку и варим густую кашу. Снимаем кашу с огня, добавляем изюм и перемешиваем.

Наливаем в форму для запекания оставшееся молоко, ставим в духовку и снимаем образующиеся пенки. Приступаем к самому главному: смазываем форму маслом, выкладываем в нее слой каши, часть цукатов и орехов, раскладываем сверху пенки, чтобы они образовали единый слой и повторяем слои 3-4 раза. Последним слоем должна идти каша. Сверху посыпаем оставшимся сахаром. Приготовление гурьевской каши займет около 10 минут в духовке (до появления румяной корочки). Готовая гурьевская манная каша украшается свежими ягодами, орешками и листиками мяты.



Зашифрованные слова

- Найдите в таблице зашифрованные названия молочных продуктов и блюд из них.
- Запишите их.

Т	В	О	Р	О	Г	М
Р	О	К	С	М	Л	О
Ы	П	П	Р	Е	О	С
С	А	А	О	Т	К	О
Й	С	Х	С	А	О	У
О	Г	Т	Т	Н	Г	С
А	У	Р	О	А	Н	И
Ш	А	В	К	П	У	Д

Приготовьте дома

Творожно - банановая запеканка



Приготовьте дома

Творожно – банановая запеканка

- Ингредиенты на 500 гр жирного творога
 - 3 яйца
 - 5 ст. ложек сахара
 - чуть-чуть соли
 - 6,5 ст. ложек манки
 - 3 ст. ложки сметаны
 - 0,5 ч. ложки соды
 - ванилин



Приготовьте дома

Творожно - банановая запеканка

- **Приготовление:**

1. Все хорошо перемешиваем и в конце добавляем 2-3 средних банана (они должны быть немного недозрелыми с плотной светлой кожурой, иначе в духовке они превратятся в запеканке в кашу, а нам нужны кубики бананов) нарезаем кубиком 1*1 см и в запеканку, перемешиваем ложкой.

2. Форму смазываем сливочным маслом.

3. Ставим форму с запеканкой и в духовку 180 C на 50-60 минут в зависимости от духовки (корочка у запеканки должна быть аппетитного коричневого цвета).

4. Выпекаем, затем остужаем прямо в форме.

5. Готовую запеканку подаем со сметаной, со сгущенкой.



Приготовьте дома

Салат «Хрустик»



Вам понадобится:

1. Капуста пекинская по вкусу
2. Огурец - 1шт
3. Морковь - 1 шт
4. Яблоко - 1 шт
5. Сыр копченый по вкусу
6. Сметана - 2 столовые ложки
7. Горчица- 1 чайная ложка
8. Хлопья кукурузные по вкусу



Приготовьте дома

Салат «Хрустик»

1. Шинкуем капустку.
2. Нарезаем огурцы, яблоко и морковку. Чтобы яблоко не потемнело его желательно сбрызнуть лимонным соком. Огурцы желательно почистить, чтобы они стали белыми.
3. Сыр нарезаем тоненькой соломкой.
4. Сметана 2 ст л, Горчица 1 ч л, Хлопья кукурузные по вкусу
5. Смешиваем в глубокой миске все ингредиенты. Заправляем салат сметаной, которую предварительно перемешали с горчицей.
- 5.6. Перед самой подаче присыпаем угощенье кукурузными хлопьями без сахара. Приятного аппетита!



Задание

- Записать в тетрадь число 05.03.2021 тема « Технология кулинарной обработки пищевых продуктов. Блюда из молока.»
- Изучить презентацию, записать конспект.
- Приготовить один из вариантов блюда.
- Фото отчёт прислать мне в ВК
- **Соблюдаем правила безопасного труда**

