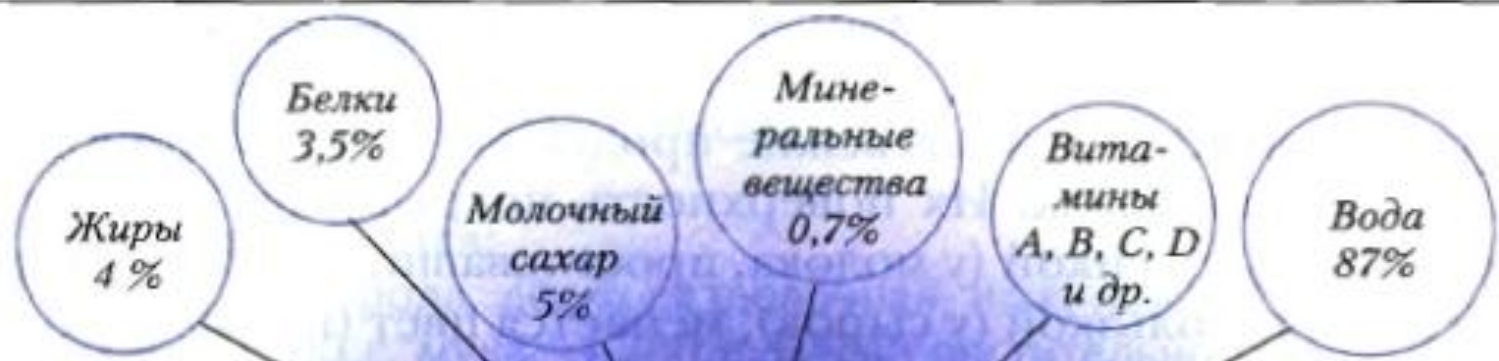


# Блюда из молока и кисломолочных продуктов







# Животные, дающие молоко



Натуральное сырое молоко не может долго храниться, поэтому на молочных заводах и комбинатах оно проходит различную обработку:

1. пастеризацию;

2. стерилизацию.

**Пастеризация** – нагрев до температуры ниже 100°C, при этом погибают болезнетворные микробы, но и качество молока немного ухудшается.

Срок хранения такого молока в холодильнике – от 2 до 5 суток.

**Стерилизация** – нагрев до температуры выше 100°C, когда погибают болезнетворные микробы, но и частично полезные вещества.

Срок хранения в герметичной упаковке – до 6 месяцев.

# Молочные консервы.





**Кисломолочные продукты**  
вырабатывают из молока или  
сливок путем сквашивания  
их специальными  
заквасками.





**Сыр**- это концентрированный  
молочный пищевой продукт,  
полученный из молока с  
помощью сычужного  
фермента  
или  
молочной  
кислоты.



**Определение качества  
молока и молочных  
продуктов.**

**Лабораторный метод –  
определение с помощью  
химических реактивов.**

**Органолептический  
метод** – определение с  
помощью органов чувств (по  
виду, запаху, вкусу)

**1. По виду:** свежее молоко имеет слегка желтоватый цвет, прокисающее – голубоватый.

**2. По запаху:** свежее молоко пахнет приятно, прокисающее имеет кислый запах.



**3. На вкус:** свежее молоко имеет нейтральный вкус, прокисающее – кисловатый.

**4. Кипячением:** прокисающее молоко свернется хлопьями.

Посуда для приготовления  
блюд из молока и  
кисломолочных продуктов.

Молоко кипятят в специальных  
металлических кастрюлях с  
толстым дном.

! Двойное дно



Блюда из творога жарят или запекают.





# Молочные супы и каши.



# Технология варки молочного супа или каши.

1. Сварите в отдельной посуде в воде любые макаронные изделия, крупу или овощи до полуготовности.
2. Вылейте молоко в чистую кастрюлю и доведите его до кипения.
3. Добавьте горячее молоко в макароны, крупу или овощи.
4. Положите соль и сахар по вкусу.
5. Варите до готовности.

# Требования к качеству молочного супа или каши.

1. Суп должен иметь жидкую консистенцию, а каша – вязкую.
2. Форма крупинок, макаронных изделий и кусочков овощей должна быть сохранена.
3. Вкус молочного блюда – слабосоленый, сладковатый, без привкуса горелого молока.

# Подача готовых блюд

1. Молочные супы и каши подают к столу горячими.
2. В тарелку можно положить кусочек сливочного масла.
3. Молочные супы подают в глубоких тарелках, а каши в мелких.