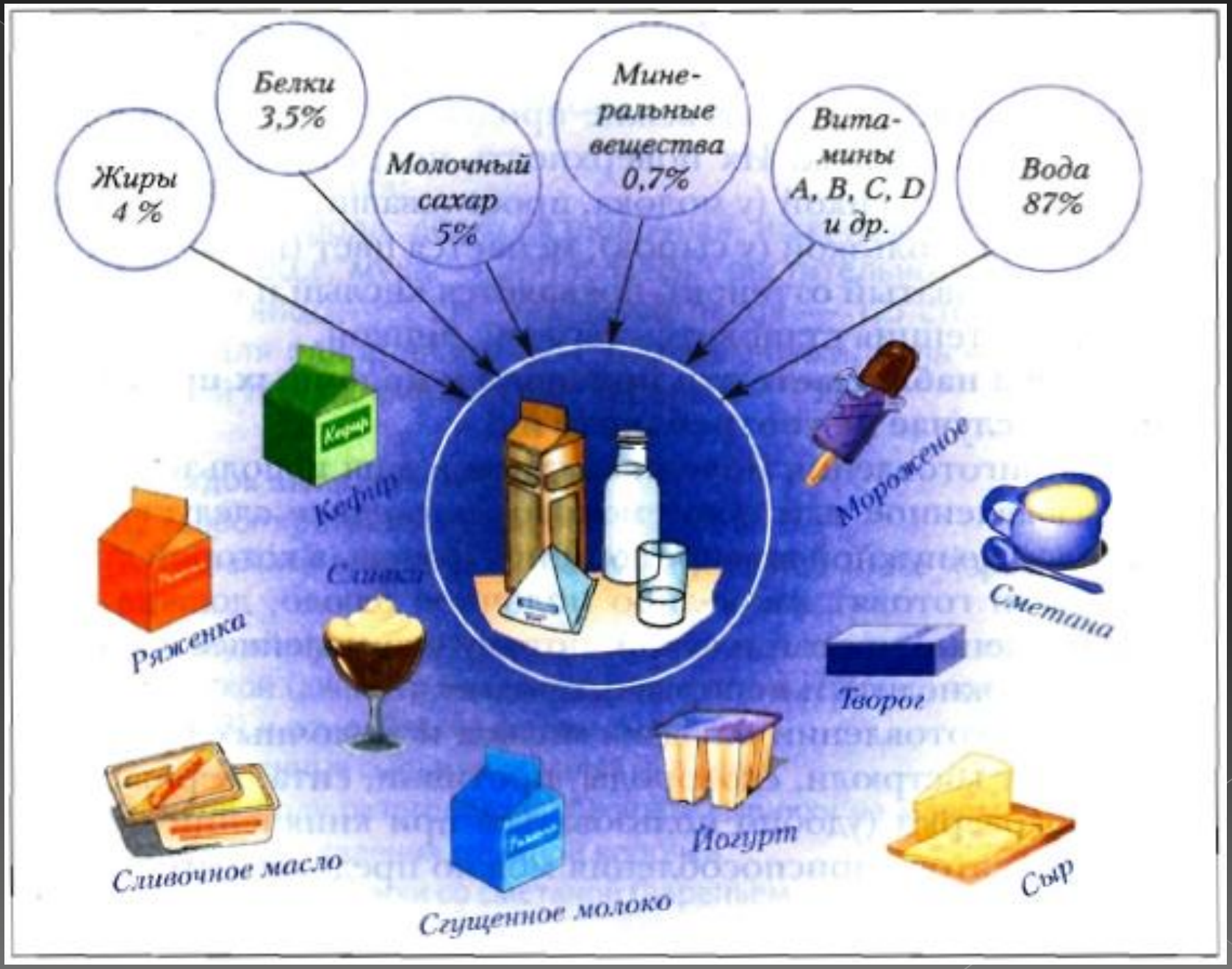
Блюда из молока и кисломолочных продуктов


Жиры 4 %
Белки 3,5%
Молочный сахар 5%
Мине-ральные вещества 0,7%
Вита-мины A, B, C, D и др.
Вода 87%
Кефир
Мороженое
Ряженка
Сливки
Сметана
Творог
Сливочное масло
Сгущенное молоко
Йогурт
Сыр

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°С, 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°С, 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.