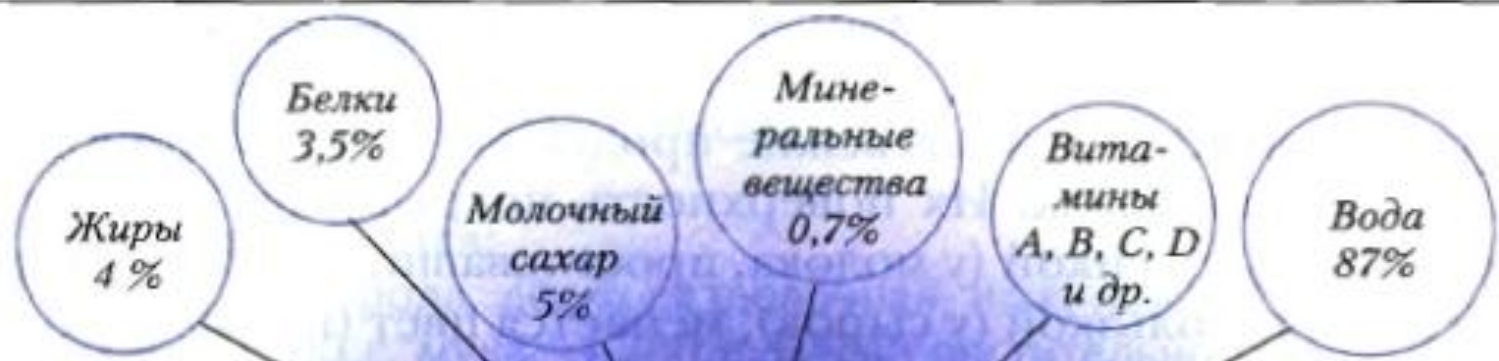


Блюда из молока и кисломолочных продуктов





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.