

Творог

Подготовка к зачету



Преподаватель: Юрченко Е.А.

Характеристика сырья



Творог вырабатывают из пастеризованного или непастеризованного цельного или обезжиренного молока путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления сычужного фермента и хлористого кальция с частичным удалением сыворотки.

Выпускают творог **жирный** (содержание жира 18%), **полужирный** (жирность 9%), **нежирный** (4-9%) и **мягкий диетический** (менее 4%). Влажность творога (кроме мягкого диетического) – 65-80%.

Жирный творог обычно используется для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из полужирного и нежирного творога готовят сырники, запеканки, пудинги, вареники.

Характеристика сырья



Творог делят на 2 сорта в зависимости от его качества.

Высший сорт – вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, консистенция нежная, допускается неоднородная, цвет белый со слегка желтоватым оттенком.

Первый сорт – допускается слабовыраженный кормовой привкус, наличие слабой горечи, консистенция рыхлая, мажущаяся.

Сроки хранения

- Свежий творог можно хранить не более 36 часов при температуре 0-2°C;
- Творожную массу хранят в холодильнике до 24 часов в закрытой неокисляющейся посуде;
- Замороженные полуфабрикаты хранят до 15 суток при температуре не более -10°C;
- Отваренные вареники, сырники, блинчики с творогом хранят не более 15 мин. в теплом месте, пудинги – не более 30 мин., запеканки – не более часа.

Характеристика сырья



Творог – полноценный продукт питания, содержит от 14 до 18% белка, 0,6-18% жира. Белки творога полноценны, а жиры содержат биологически активные непредельные кислоты. Творог содержит липотропные вещества (метионин, холин, лецитин и др.), способствующие профилактике атеросклероза и ожирения печени. Играет существенную роль в нормализации микрофлоры кишечника, является источником минеральных веществ и витаминов (А, Е, В6, В12, биотин, рибофлавин, фолатин и др.).

Подготовка сырья



- Из творога и творожной массы готовят холодные и горячие блюда. Блюда из творога готовят в горячем цехе, где имеется отдельный стол для приготовления блюд из творога.
- Для приготовления горячих блюд чаще используют творог полужирный или нежирный, его протирают через сито или протирочную машину. При протирании творога образуются потери в размере 1-2%.
- В процессе приготовления горячих блюд на 1 кг творога кладут 8-10 г поваренной соли.
- Если творог содержит слишком много влаги, то его заворачивают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом.

1 из 3



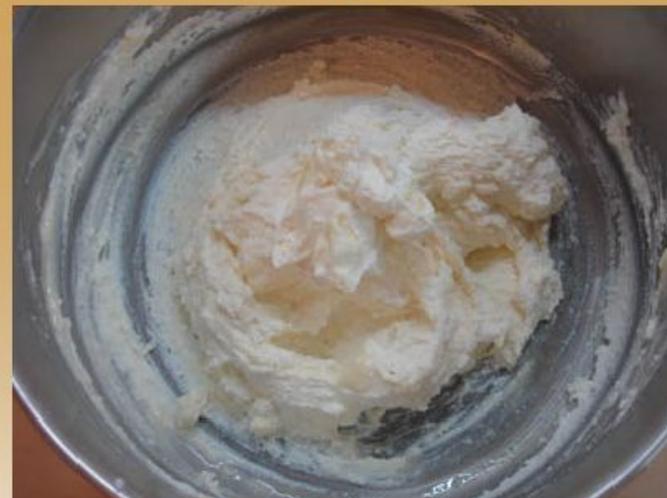
Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или с помощью протирочной машины. Если творог содержит слишком много влаги, то его предварительно отжимают.

2 из 3



Протертый творог соединяют с необходимыми по рецептуре ингредиентами: яйцами, мукой, взбитыми сливками, изюмом, ванилином, солью и сахаром.

3 из 3



Замешивают до получения однородной консистенции.



Проверьте себя 1

Укажите, какую жирность имеет творог



Жирный	<input type="text"/>	%
Полужирный	<input type="text"/>	%
Нежирный	<input type="text"/>	%



Проверить



Проверьте себя 2

Соотнесите виды сырья и блюд из творога с их сроками хранения

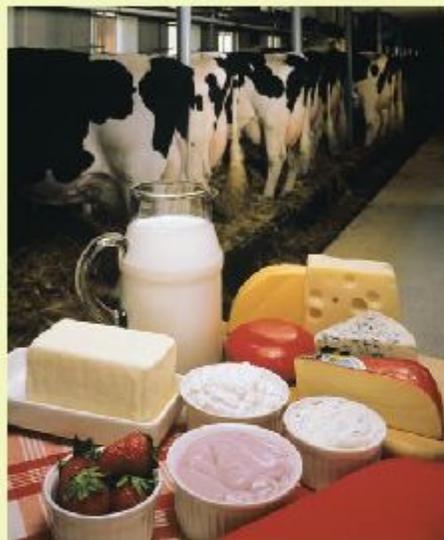


Запеканки	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	не более 36 часов
Вареники (полуфабрикат)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	не более 15 минут
Блинчики с творогом	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	не более 24 часов
Отварные вареники	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	не более часа
Сырники	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	не более 15 суток
Творожная масса	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	не более полчаса
Пудинги	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Свежий творог	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

- верно
 - неверно
 - не указано

Сброс ответов

Творог



Молочные продукты по своей биологической ценности и полезности для организма не имеют замены.

Творог широко применяется в питании и детей, и взрослых. Его можно употреблять непосредственно или в комбинации с другими продуктами, а также использовать для приготовления различных блюд.

Творог - один из древнейших **кисломолочных продуктов**, известных человечеству. Приготовлением творога занимались еще жители Древнего Рима. Заквашивали там молоко с помощью ферментов, содержащихся в желудке телят, козлят или ягнят, питавшихся только материнским молоком. Творог был одним из основных продуктов питания у древних славян, которые употребляли его в пищу практически ежедневно.



«Желанное кушанье на столах и бедных и богатых» – так назвал творог в I веке до нашей эры римский философ Колумелла.

Белки творога находятся в соединении с кальцием и фосфором и используются организмом для построения клеток и тканей. Жир его используется организмом для построения костной, нервной и мозговой тканей. Это источник полиненасыщенных жирных кислот.

▶ ◻ 00:58

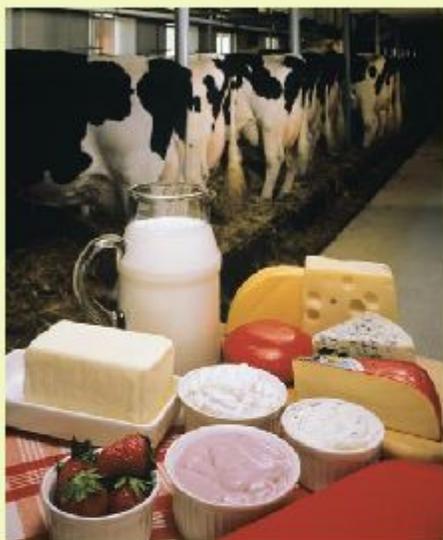


▶ ◻ 00:44



▶ ◻ 00:27





источник полиненасыщенных жирных кислот.

Творог - это незаменимый компонент полноценного и здорового рациона. Творог относится к диетическим продуктам, полезным людям любого возраста. Творог усваивается организмом на 95-98%, используется для профилактики заболеваний печени, укрепления костей, при заболевании почек.

Творог - это не только ценный продукт, но и очень вкусный и необходимый компонент многих первых, вторых блюд и десертов. Этот нежный, слегка кисловатый молочный продукт издавна пользуется большой популярностью. И это неудивительно - из творога можно приготовить сотни вкусных блюд. **Творожные блюда** отличаются высокими вкусовыми качествами и большой питательностью.



Вырабатывается творог из сырого и пастеризованного молока. Творог, полученный из сырого молока используется для кулинарных блюд, которые в дальнейшем будут подвергаться тепловой обработке.

По степени жирности различают: творог жирный 18% жира, полужирный 9%, нежирный - 0 - 0.6%, мягкий диетический 11%-ной жирности. В жирном твороге

присутствуют незаменимые аминокислоты, в связи с чем он обладает лечебными свойствами (предупреждает ожирение печени, образование склеротических бляшек и др.). Использование в питании различных мучных изделий с творогом (**вареников**, сочников, **ватрушек**) способствует удовлетворению аминокислотной потребности организма человека.

Творог



Творог - один из древнейших известных человеку продуктов питания.

Альфред Готтшалк в книге «История пищи» рассказывает, как еще в эпоху неолита умели готовить из молока продукт напоминающий по вкусу сыр. Всего вероятнее научился этому человек случайно: скисло буйволиное, коровье молоко; образовавшаяся при этом сыворотка каким-то образом стекла, а оставшаяся рыхлая, более плотная масса неожиданно оказалась не только съедобной, но и вкусной.



По свидетельству римского писателя и ученого Марка Теренция Варрона, этот продукт был известен еще в Древнем Риме. Молоко тогда заквашивали сгустком, который извлекали из желудка телят, козлят или ягнят, питавшихся только материнским молоком. Творог употребляли в пищу соленым и несоленым, иногда смешивали с молоком, вином или медом.

Довольно долгое время творог на Руси называли сыром, а блюда из него - сырными (отсюда и название **«сырники»**, хотя делаются они как раз из творога). Неизвестно, откуда взялось такое название, но оно настолько прочно закрепилось, что не исчезло даже после появления в



России **твердых (сычужных) сыров**. Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян. Его ели чуть ли не ежедневно.

Исходным сырьем служила обычная **простокваша**, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем его вынимали и сливали содержимое в полотняный конусообразный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс.

Однако приготовленный таким образом творог не мог долго храниться, а холодильников тогда еще не знали. В период же, когда удои были хорошие, и, конечно, в посты, творога у крестьян скапливалось довольно много. Чтобы он не пропадал, народ придумал довольно оригинальный способ его консервирования - готовый (из-под пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем под пресс, и так дважды. Когда он становился совершенно сухим, его плотно укладывали в **глиняные горшки** и заливали сверху **топленным маслом**. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали с собой и в дальнюю дорогу. В прошлом веке творогом славился Ростовский уезд Ярославской губернии. Отсюда его возили в Москву.



В Рязанской губернии лучшим считался творог из села Дединово. Продавали продукт фунтами, и чем он был суше, тем дороже стоил. Промышленное производство освоили в XIX веке.

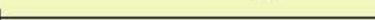


Русский творог является самым простым и неприхотливым по приготовлению из всех известных в мире. И он имеет свой, особый, истинно русский вкус, который, однако, также меняется ежедневно, как и вкус хлеба, выпекаемого дома каждый день. И именно эти незначительные колебания вкуса, а вернее, его неустойчивость, и составляют основную прелесть домашнего русского творога, стандартизация которого невозможна и который отличается от приготавливаемого промышленностью, как небо от земли.

Главное условие его приготовления – ничего искусственного: ни подмеса сметаны или кефира к молоку, чтобы оно лучше скисалось, ни подогревания скисшейся массы, чтобы она полнее отбросила сыворотку, словом, никакого убыстрения, никакого вмешательства в естественно идущие процессы.

Цельное молоко, свободное самозакисание при теплой комнатной температуре – два или три дня превращения в простоквашу, затем **отцеживание в марле** или бязи – примерно сутки, и несильный, спокойный отжим.

▶ □ 01:13





Творог получается путем сквашивания пастеризованного цельного или обезжиренного молока и удаления из полученного сгустка части сыворотки.

Для производства творога используют свежее молоко без пороков. Нормализованное молоко очищают от механических примесей и направляют на пастеризацию. Пастеризованное молоко охлаждают до температуры заквашивания и направляют в **специальные ванны** для выработки творога.



Сычужный фермент вносят не одновременно с закваской, а лишь после некоторой выдержки заквашенного молока. Заквашенное молоко выдерживают до достижения в нем необходимой кислотности. После этого в него вносят раствор хлористого кальция с целью восстановления способности пастеризованного молока образовывать под действием сычужного фермента плотный, хорошо отделяющий сыворотку сгусток. В тщательно перемешанное молоко вносят раствор сычужного фермента. После этого молоко перемешивают и оставляют до образования сгустка.

Продолжительность сквашивания молока составляет около 6–8 ч, при ускоренном методе 4–4,5 ч.



Из **полученного сгустка** при производстве творога удаляют влагу (сыворотку вместе с растворенными в ней сухими веществами - лактозой, сывороточными белками и др.).

Частично освобожденный от сыворотки сгусток выгружают из ванны и направляют на самопрессование. Для облегчения выделения сыворотки самопрессование и прессование сгустка происходит небольшими порциями, помещенными в прочные мешки. Мешки завязывают и укладывают в несколько рядов в **пресс-тележку**, где под собственной тяжестью происходит выделение из сгустка сыворотки.



По окончании самопрессования мешки со сгустком равномерно раскладывают на перфорированное дно тележки в несколько рядов, опускают на них плиту и прессуют творог до готовности. Для ускорения выделения сыворотки мешки в пресс-тележке в ходе прессования встряхивают и после окончания прессования творог немедленно охлаждают до $6-8^{\circ}\text{C}$ для предотвращения нарастания в нем кислотности. Готовый творог расфасовывают в крупную и мелкую тару.

ЗАДАНИЕ: Расставьте правильно классификацию творога по степени жирности.

Степень жирности творога	
	9%
	11%
	18%
	0-0,6%

Полужирный

Нежирный

Жирный

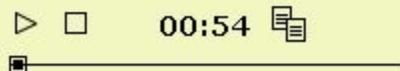
Мягкий диетический



Блюда из творога

Для холодных блюд используется жирный творог. Для приготовления сырковой массы, творожного крема и других изделий, не подвергаемых тепловой обработке, рекомендуется творог из пастеризованного молока.

Творог с молоком, сметаной или сахаром. Для приготовления этого блюда используется жирный или полужирный творог, непротертый. Творог укладывают в тарелку или креманку небольшой горкой, заливают молоком или сливками, предварительно охлажденными. Отдельно подается сахар или сахарная пудра. Молоко и сливки обычно подаются отдельно. При приготовлении творога со сметаной, его предварительно можно протереть. Творог перекалывают в креманку горкой, сверху делают углубление и вливают сметану. Можно также посыпать творог сахаром или сахарной пудрой.





▶ □ 01:47



К отварным твороженным блюдам относят вареники и пудинги паровые.

Вареники (укр. вареники) – блюдо славянской кухни из пшеничного теста, раскатанного в тонкий слой, из которого нарезают круглые, косоугольные или квадратные куски; в них кладут протёртый творог, защипывают края теста, кладут в кипящую воду и когда они всплывут – вынимают, поливают растопленным маслом и подают со сметаной. Кроме творога начинять можно вишней, клубникой, картофелем, капустой и сыром.

Пудинги. Массу для пудингов можно приготовить двумя способами.

Способ 1. В протертый творог добавляют манную крупу или молотые сухари, желтки, протертые с сахаром, ванилин, изюм, измельченные орехи и вводят взбитые в пену яичные белки.

Способ 2. Твороженную массу смешивают с густой молочной манной кашей, добавляют желтки, растертые с сахаром и взбитые в пену белки. Приготовленную массу для пудингов раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на водяной бане или в пароварке или в мультиварке.

Вареники ленивые (клецки). Протертый творог соединяют с яйцами, сахаром, солью и пшеничной мукой и тщательно перемешивают до образования однородной массы. Массу формируют в виде валика (1,5 см в диаметре), нарезают поперек на

кружочки. Варят в подсоленной воде 3-4 мин, вынимают и подают в порционных тарелках со сметаной, растопленным сливочным маслом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ТВОРОГА

- вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов;
- **консистенция** нежная, допускается неоднородная;
- **цвет** творога белый с кремоватым оттенком, равномерный по всей массе.

Творог можно хранить при температуре до +8 С не более 72 часов.

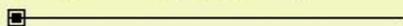
Многие советуют хранить творог в холодильнике в **эмалированной посуде**, положив туда несколько кусочков сахара.

Не очень свежий творог лучше всего использовать в для приготовления запеканок, вареников и сырников.





▶ □ 01:15



Вареники с творогом должны иметь:

- форму в виде полукруглых пирожков с хорошо заделанными (защипленными) краями, неслипшихся, недеформированных;
- толщина слоя теста от 2 до 3 мм;
- после варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию - мягкую и нежную;
- не должно быть посторонних привкусов и запахов, вкус в меру сладкий, без кислотности.

Вареники ленивые должны иметь:

- форму цилиндриков, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки.

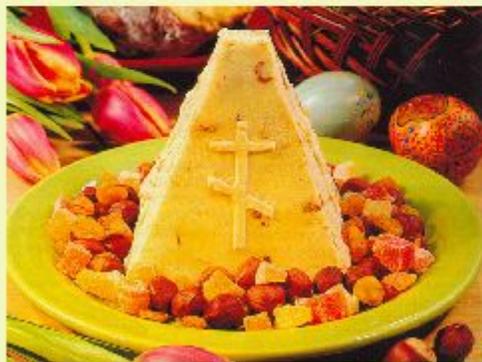
Сырники должны быть:

- правильной круглой формы;
- цвет золотисто-желтый без подгорелых мест;
- поверхность ровная без трещин;
- консистенция однородная, без крупинок внутри;
- вкус кисло-сладкий.

Запеканки из творога должны иметь:

- гладкую поверхность без трещин, покрытую равномерно румяной корочкой;
- цвет на разрезе белый или желтый;
- вкус кисло-сладкий.

Расставьте названия блюд



пасха(паска)

запеканка из творога

сырники

Творог. Блюда из творога. Контрольные задания

В тесте проверяются знания о химическом составе творога, технологии его приготовления, блюдах из творога, а также требований к качеству.

Тест содержит 9 заданий, которые выполняются последовательно, одно за другим.

Результат будет засчитан после выполнения всех заданий.

Отчет включает результат выполнения каждого задания и общую оценку.

Подготовиться к работе Вам помогут информационные модули по теме работы.

[НАЧАТЬ!](#)



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите ВСЕ правильные ответы.

Какими минеральными вещества богата творог?

ПРОВЕРИТЬ



- Фосфор
- Кальций
- Цинк
- Натрий
- Йод



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

Можно ли приготовить творог в домашних условиях?

ПРОВЕРИТЬ



- Да
- Нет



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

Творог можно хранить при температуре до $+8^{\circ}\text{C}$:

ПРОВЕРИТЬ



- не более 72 часов
- не более 96 часов
- не более 24 часов



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Расставьте в соответствии с классификацией блюда из творога.

Жареные	Запеченные	Отварные



- Запеканка
- Ленивые вареники
- Блинчики с творогом
- Сырники
- Пудинг
- Твороженные пончики
- Вареники
- Пудинг

ДАЛЬШЕ



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Впишите правильное слово.



Какое второе название имеют сырники?

ДАЛЬШЕ



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

Сырникам придают:

ПРОВЕРИТЬ



- круглую форму
- овальную форму
- прямоугольную форму



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Впишите правильное слово.



Как называется отварное твороженное блюдо,
пришедшее к нам из украинской национальной кухни?



Как называется одно из христианских пасхальных блюд,
приготовленного из творога?

ДАЛЬШЕ



ЗАВЕРШИТЬ

ЗАДАНИЕ: Выберите правильный ответ.

К запеченным творожным блюдам относят запеканку и пудинг, которые отличаются друг от друга тем, что в одно из них вводят взбитые в пышную пену белки. Как называется это блюдо?

ПРОВЕРИТЬ



- Пудинг
- Запеканка



ЗАДАНИЕ: Выберите **НЕ**правильный ответ.

Вареники с творогом должны отвечать следующим требованиям качества:

Форму в виде полукруглых пирожков с хорошо заделанными (защепленными) краями.

Не должно быть посторонних привкусов и запахов, вкус в меру сладкий, без кислотности.

Вареники не слипшиеся, недеформированные.

После варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию - мягкую и нежную.

Толщина слоя теста от 4 до 5 мм.

Толщина слоя теста от 2 до 3 мм.



Переместите **неправильный** ответ в рамку

ОТЧЕТ

