Кисломолочные продукты и блюда из них

Кисломолочные продукты

Творог
Домашний сыр
Творожные массы
И сырники

Сметана
Йогурт

Кефир
Простокваша
ряженка

Содержание полезных веществ в молоке:

- Макро- и микроэлементы (формирование костной ткани, восстановление крови, деятельность головного мозга)
- Соли кальция и фтора

Получение кисломолочных продуктов:

- Путём брожения, вызванного деятельностью молочнокислых бактерий (сметана, простокваша, творог, сыр).
- Путём смешанного брожения (молочнокислым и спиртовом). При спиртовом брожении образуется спирт и углекислый газ (кефир, кумыс и др.).

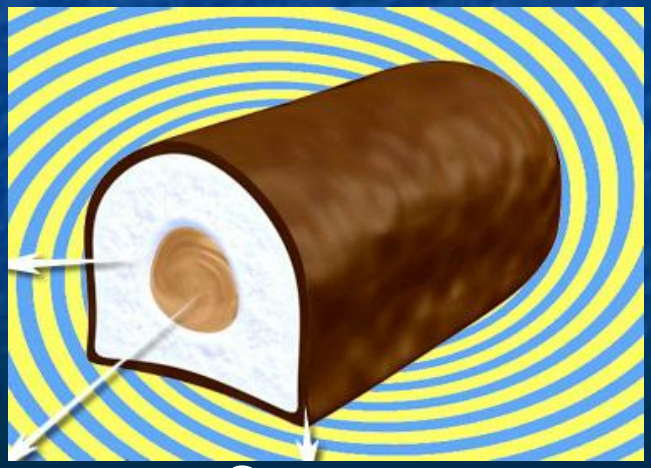
Творог – наиболее ценный молочный продукт

- В твороге сочетаются полноценные белки, легкоусваиваемые жиры, минеральные вещества и витамины.
- Качество творога определяется: по вкусу, запаху, консистенции, цвету, кислотности, содержанию жира и влаги.
- Условия хранения: температура, близкая к нулю, тёмное место

Разновидность творожных изделий

Домашний сыр

Творожная масса



Сырки

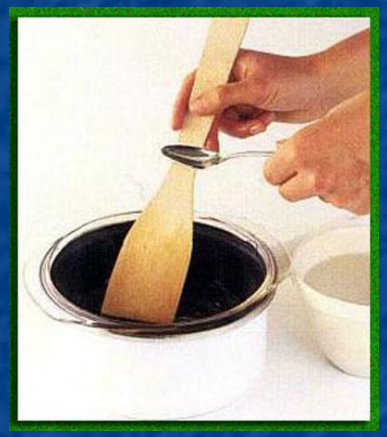
Изделия из творога

CookingClub.ru
https://www.liveinternet.ru/users/lelena/post

Приготовление сырников

Посуда и инвентарь:

1) Миска для смешивания
2) Разделочная доска
3) Сковорода
4) Ложка столовая
5) Деревянная лопаточка



Приготовление сырников

Норма продуктов:

1) Творог – 500 г
2) Мука пшеничная – ½ стакана
3) Яйцо – 2 шт.
4) Сахар – 2 ст. л.
5) Растительное масло – 2 ст. л.
6) Соль – ½ ч. л.
7) сметана, джем, варенье – по вкусу.

Технология выполнения работы

1) Творог тщательно растереть, чтобы не было комков.

2) Добавить яйцо, сахар, соль. Перемешать.

Технология выполнения работы

3) Соединить с мукой и замесить тесто.

4) Выложить полученную массу на стол.

Технология выполнения работы

5) Сформировать сырники.

6) На сковороде разогреть масло, выложить сырники и обжарить с двух сторон до румяной корочки.

Подавать сырники по 2-3 шт. на порцию с вареньем или сметаной.