Кулинария

 9а класс

Дата: 28.12.

Тема урока: Виды молочных продуктов. Блюда из молочных продуктов.

1. **Повторить.**

 К молочным продуктам относятся: молоко, сметана, кефир, творог, ряженка, йогурт, масло.

 Молоко используют для приготовления молочных супов и каш. Молочные супы готовят с крупами, макаронными изделиями, овощами.

 Для молочных супов и каш используют цельное, разбавленное, сухое или консервированное молоко.

Творог используют как самостоятельное блюдо со сметаной и молоком, также из творога готовят сырники, запеканки, вареники, пончики, шаньги, ватрушки.

Сливочным маслом заправляют молочные супы и каши, сметаной заправляют салаты.

Кефир, ряженку и йогурт обычно подают на полдник.

Блюда из молочных продуктов легко усваиваются организмом, поэтому они широко применяются в детском и диетическом питании.

**2. Вопросы:**

- какие молочные продукты вы знаете?

- какое молоко используют для приготовления молочных супов и каш?

- как используют творог?

- какие молочные продукты подают на полдник?

- почему молочные продукты широко применяются в детском и диетическом питании?