

Блюда из творога

Ефременко Валентина Владимировна
 преподаватель специальных дисциплин
 ГККП "Агротехнический колледж, г. Акколь"

Цель урока:	Ознакомить учащихся с технологией приготовления и требованиями к качеству блюд из творога
	Все обучающиеся: будут знать технологию приготовления блюд из творога, правила подачи и требования к качеству Большинство обучающихся: будут иметь понятие о технологии приготовления блюд из творога, правила подачи и требования к качеству Некоторые обучающиеся: будут иметь общие понятия о методе приготовления блюд из творога, правила подачи и требования к качеству
Ожидаемые результаты:	Будут знать: технологию приготовления блюд из творога, правила подачи, требования к качеству Будут уметь: анализировать, делать расчет продуктов на количество порций Приобретут навыки: при работе с технологическими картами и схемами Компетентны: в приготовлении блюд из творога, правил подачи, сроках хранения
Тип урока:	урок получения новых знаний
Методы обучения	Объяснительно-иллюстративный Урок с выполнением практических заданий по технологической карте, решение тестовых заданий.
Виды теоретических работ согласно КТП	Выполнение заданий: - Производственная ситуационная задача (работа с технологической картой) - Кейс-задания (решить производственную ситуацию) - Решение тестовых заданий - анализ видов сырья и выбор продуктов для приготовления блюда из творога
Ход урока	
Организационная часть урока (5 мин)	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка присутствующих на занятии • Проверка готовности студентов к уроку
ход урока: (20 мин)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить обучающимся тему и цели урока 2. Мотивация к новой теме. <ul style="list-style-type: none"> - Какую тепловую обработку не используют для приготовления творожных блюд? - Какое творожное блюдо можно приготовить с морковью? 3. Актуализация опорных знаний по вопросам теоретического занятия: <ul style="list-style-type: none"> - Ребята, а теперь я хочу узнать, что вы уже знаете о таком продукте как творог, как его получить, из какого продукта его получают? 4. Объяснение нового материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сырья, его химический состав и пищевая ценность; 2. Производство творога; 3. Ассортимент блюд из творога: <ol style="list-style-type: none"> a) Вареники с творогом b) Вареники ленивые c) Запеканка из творога d) Сырники из творога с морковью e) Пудинг из творога (на пару)
Самостоятельная работа (30 мин)	<ol style="list-style-type: none"> 5. Объяснение заданий. <ol style="list-style-type: none"> 1) Производственная ситуационная задача № 1 2) Кейс-задание: решение ситуационной производственной задачи № 2. 3) Решение тестовых заданий.

Заключительный этап урока (15 мин)	Проанализировать проверенные работы 7. Оценка уровня достижения цели урока: а) Повторение цели урока и результат достижения этой цели; б) Разбор производственной задачи № 1 в) Разбор кейс-задания - Анализ причин ошибок и действия по устранению ошибок при приготовлении сырников лучших работ (дегустация студентами) г) Выставление оценок.										
Рефлексия (10мин)	8. Учащимся предлагается составить по теме «Синквейн» (для более глубокого осмысления темы) 1-я строка – одно ключевое слово, определяющее содержание синквейна; 2-я строка – два прилагательных, характеризующих данное понятие; 3-я строка – три глагола, обозначающих действие в рамках заданной темы; 4-я строка – короткое предложение, раскрывающее суть темы или отношение к ней; 5-я строка – синоним ключевого слова (существительное).										
Домашнее задание уборка рабочих мест (10мин)	Повторить и закрепить пройденный материал. Приготовить дома горячее блюдо из творога на выбор (вареники, запеканку, сырники, пудинг) . Сделайте органолептическую оценку качества блюда и заполнить таблицу. <table border="1" data-bbox="357 752 1428 808"> <thead> <tr> <th data-bbox="357 752 608 786">вкус</th> <th data-bbox="608 752 858 786">цвет</th> <th data-bbox="858 752 1173 786">консистенция</th> <th data-bbox="1173 752 1428 786">аромат</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="357 786 608 808"></td> <td data-bbox="608 786 858 808"></td> <td data-bbox="858 786 1173 808"></td> <td data-bbox="1173 786 1428 808"></td> </tr> </tbody> </table>			вкус	цвет	консистенция	аромат				
вкус	цвет	консистенция	аромат								

Ход урока

I. Организационная часть проверка учащихся по списку и к готовности к уроку. Преподаватель: Ребята, чтобы узнать тему нашего урока, надо разгадать кроссворд и там вы увидите ключевые слова – это и есть наша тема урока.

Задание по кроссворду (слайд 2):

1. Форма нарезки картофеля «фри».
2. Этот полуфабрикат нарезают из тонкой части вырезки.
3. Сушеный виноград.
4. Это вещество обладает бактерицидным свойством, содержится в луке и чесноке
5. Этот овощ относится к томатным.
6. Этот субпродукт заливают холодной подкисленной водой.
7. Фаршированный полуфабрикат.
8. Этот полуфабрикат нарезают из средней части вырезки.
9. Представитель бобовых.
10. Для восстановления обмаслившегося майонеза, его вновь взбивают ..
11. Как называется крупнокусковой полуфабрикат, фаршированный рассыпчатой гречневой кашей?
12. Это изделие имеет форму полумесяца.
13. Как называется рассольник, в который добавляют перловую крупу?

Сообщение цели, задач урока.

II. Ознакомление учащихся с планом урока (слайд 3,4)

План урока:

1. Характеристика сырья, его химический состав и пищевая ценность;
2. Производство творога;

3. Ассортимент блюд из творога:

1. Вареники с творогом
2. Вареники ленивые
3. Запеканка из творога
4. Сырники из творога с морковью
5. Пудинг из творога (на пару)

Задачи урока:

- Выполнение заданий в опорных картах;
- Работа с технологическими картами;
- Анализ видов сырья и выбор продуктов для приготовления блюда из творога;

Работа в группах.

Ожидаемые результаты урока

- В результате занятия учащиеся узнают содержание темы, соответственно могут применить на практике и в жизни мыслительные и познавательные приемы и навыки.

3. Актуализация знаний. (слайды 5-7)

- Ребята, а теперь я хочу узнать, что вы уже знаете о таком продукте как творог, как его получить, из какого продукта его получают?

1. Характеристика сырья, его химический состав и пищевая ценность (слайд 8)

Творог - кисломолочный продукт, вырабатываемый из коровьего молока. По содержанию жира различают творог жирный - 18% жира, полужирный - 9%, столовый – 2% и нежирный.

В состав творога входят полноценные белки (главным образом, казеины), которые являются самым полноценным пищевым белком и хорошо атакуются пищеварительными ферментами. Казеины оказывают благоприятное действие на жировой обмен в организме, поэтому творог рекомендуется при заболеваниях печени и атеросклерозе. Весьма

важен творог в детском питании, так как кроме хорошо усвояемого белка и жира, содержит много легко усвояемого кальция в благоприятном с другими элементами соотношении.

По содержанию жира творог подразделяется на три группы, что позволяет дифференцированно рекомендовать его в диетическом питании.

Химический состав творога

Продукт	Вода, %	Белки, %	Жиры, %	Угле-воды, %	Ca, мг%	Mg, мг %	P, мг%	Fe, мг%	A, мг%	B ₁ , мг%	B ₂ , мг%
Творог жирный	64,7	14,0	18,0	1,3	150	23	217	0,4	0,10	0,06	0,05
Творог полу-жирный	71,0	16,7	9,0	1,3	164	23	220	0,4	0,05	0,04	0,27
Творог диетический	77,7	18,0	0,6	1,5	176	24	224	0,3	сл.	0,04	0,25

2. Производство творога (слайд 9, 10, 11)

Творог - белковый кисломолочный продукт, изготавливаемый путем сквашивания пастеризованного при температуре 78-80⁰С и времени 20-30 с нормализованного по жиру и белку цельного или обезжиренного молока.

По методу образования творожного сгустка различают два традиционных способа производства творога.

Кислотный способ основывается только на кислотной коагуляции белков путем сквашивания молока молочнокислыми бактериями при 28-32⁰С с последующим нагреванием сгустка для удаления излишней сыворотки. Таким способом изготавливают творог нежирный и пониженной жирности. Это связано с тем, что при нагревании сгустка происходят значительные потери жира вместе с сывороткой.

Структура образованного при кислотном свертывании сгустка менее прочная за счет слабых связей между мелкими частичками казеина. При подогреве процесс отделения сыворотки интенсифицируется. При кислотно-сычужном способе производства творога белковый сгусток формируется под действием комбинированного воздействия сычужного фермента и молочной кислоты. При этом длительность процесса формирования сгустка сокращается на 2-3 часа и сгусток, за счет ионов Ca²⁺, получается более плотным. Данный способ не требует подогрева и используется для приготовления жирного и полужирного творога.

Регулируя температуру и путем подбора штаммов заквасок, можно получить сгустки с необходимыми реологическими и влагоудерживающими свойствами (заданного состава и свойств).

Нетрадиционный (раздельный) способ получения творога включает два этапа. На первом этапе молоко подогревают до температуры 40-45⁰С и сепарируют. При этом получают сливки с содержанием жира 50-55%, которые в дальнейшем пастеризуют и охлаждают до температуры 2-4⁰С.

На втором этапе полученное обезжиренное молоко пастеризуют при температуре 78-80⁰С в течение 20 сек и охлаждают до температуры 30-34⁰С и сквашивают закваской и ферментом в присутствии хлорида кальция для интенсификации процесса отделения сыворотки. Далее полученный сгусток пропускают через сепаратор для удаления сыворотки. На заключительной стадии проводят нормализацию творога по жирности.

Творог, полученный кислотным способом, в результате выщелачивания содержит меньше кальция. Следовательно, он должен несколько ограниченно использоваться в питании детей.

3. Ассортимент и технология блюд. Гарниры и соусы к блюдам. (слайды 12-18)

На предприятиях готовят широкий ассортимент холодных, горячих блюд и закусок, а также кулинарных изделий из яиц и творога.

Блюда из творога.

Из творога готовят холодные и горячие блюда. К первым относятся творожная масса (по Санитарным нормам на п.п. разрешено использовать творожную массу только промышленного производства) с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный; а ко вторым - вареники, сырники, запеканки, пудинги.

Полужирный и жирный виды творога (9 и 18% жира) целесообразно подавать в натуральном виде. Полужирный и нежирный творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд.

Творог, который подают в натуральном виде, не протирают.

Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, отварной на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запеченными (пудинги, запеканки).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а

также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки.

Пудинги готовят двумя способами. Первый способ предусматривает соединение протертого творога с манной крупой, желтком, растертым с сахаром и наполнителями; при втором способе творожную массу смешивают с густой манной кашей, добавляют растертые с сахаром желтки, и взбитые в пену белки.

1) Вареники с творогом - творог протирают, добавляют муку, сахар, соль, масло сливочное, ванилин. Полученный фарш укладывают на раскатанное кружками тесто и формируют “веревочкой”. Полуфабрикат вареников отваривают в кипящей подсоленной воде в течение 5-7 мин. При отпуске (7-8 шт. на порцию) вареники поливают маслом или сметаной. Кушать вареники любят все, но вот лепить... Существует способ простого приготовления вареников, и называется это рецепт ленивые вареники. Дело в том, что эти вареники не надо лепить и класть начинку во внутрь, необходимо все смешать и сварить, а вкусно будет так же, как самые настоящие вареники. Время приготовления занимает 10 минут.

2) Вареники ленивые - в протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленный полуфабрикат отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

2. Укажите:

Последовательность приготовления вареников с творожным фаршем

- А) приготовление теста;
- б) подготовка фарша;
- в) формовки вареников;
- г) выдерживание полуфабрикатов на холоде;
- д) варка.

3. Укажите:

Отличие в приготовлении вареников ленивых и вареников из творога

4. Ленивые вареники расплываются при варке. Как устранить причину?

3) Запеканка из творога - протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования корочки. При отпуске запеканку поливают сметаной или сладким

соусом. Срок хранения – 60 минут.

4) Пудинг из творога - массу, приготовленную по одному из способов, описанных ранее, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень (формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм (пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски). Отпускают горячим со сметаной, с молочным или сладким соусом. Срок хранения 30 мин.

5) Сырники из творога - в протертый творог добавляют $\frac{2}{3}$ муки, яйца, сахар, соль, подготовленный ванилин (или тмин) и перемешивают. Массу формируют в виде батона толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придавая форму биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин. Отпускают сырники по три штуки на порцию со сметаной и сахаром, или вареньем, или с соусом молочным или сметанным.

Сырники с морковью - морковь припускают с маргарином, соединяют с манной крупой и нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, частью муки, формируют и жарят. Подают горячими по 4 шт. на порцию со сметаной, с молочным или сметанным соусом.

Требования к качеству блюд из творога

Сырники должны быть правильной овальной формы с румяной поверхностью, без пригоревших участков, корочка не отстает от сырников, консистенция нежная. Вкус и запах - свойственные творогу, не кислые (для сырников с морковью должен чувствоваться умеренный вкус моркови).

У запеканок поверхность румяная, без трещин, консистенция нежная, не допускается излишняя кислотность. Пудинги: масса пористая, упругая, поверхность запеченных пудингов зарумянена

Задание 1 (работа в группах) Слайд 20,21,22

Группа 1.

1. Решите ребус. Для какого блюда предназначены эти продукты? Какой продукт является лишним?

З	И	С	У	С	А	Х	А
Ю	Р	А	Х	К	Р	М	Р
М	И	Т	В	О	У	А	Н
О	Р	Г	О	Р	П	А	Н
В	Е	Х	И	С	Я	Я	А
А	Н	И	Л	В	Й	Ц	А
А	М	Н	И	Е	К	Л	А
С	С	М	Е	Т	В	О	
Л	О	А	Н	А	И	Ч	Е
Й	В	И	Ш	С	Л	Н	О
Ы	В	Е	Н	С	О	У	С

Группа 2.

1. Решите ребус. Для какого блюда предназначены эти продукты? Какой продукт является лишним?

	М	К	Р	У	М	А	Р	Г
Н	А	Г	А	П	Т	В	Р	А
Н	А	О	Р	О	Р	О	И	Н
Я	Я	И	Ч	Г	М	О	Р	А
Й	Ц	Ц	А	Ь	В	О	К	Н
Ж	А	П	Ш	Е	С	А	Х	А
И	М	У	Я	Н	И	Р	А	Т
Р	А	К	А	Н	Ч	С	М	Е

Группа 3.

1. Решите ребус. Для какого блюда предназначены эти продукты? Какой продукт является лишним?

Л	Б	М	А	С	А	Х	
О	А	Н	Н	К	Р	А	Р
С	Я	Т	В	О	У	П	А
	Р	А	М	Р	О	Г	Я
К	Г	А	И	С	У	Ц	Й
О	И	Р	Р	А	Х	А	
Н	Н	С	О	М	С	М	А
Ф	Е	С	У	А	Л	Е	Н
А	Т	В	О	Н	И	Т	А
		Ы	Й				

Задание 2 (работа в группах) Слайд 23,24,25

Группа 1

Допиши предложение к рецепту и укажите название блюда. (Сырники)

Очищенную сырую _____ измельчают и _____ с маргарином в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови). Затем всыпают _____ и, помешивая, нагревают до ее набухания.

После _____ массу смешивают с _____ творогом, сырыми яйцами, сахаром и частью _____ (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, _____ формой, панируют их в _____ и жарят.

Подают в _____ виде по 4 шт. на порцию со сметаной, с молочным или сметанным соусом.

Группа 2.

(Запеканка из творога)

_____ творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в _____ (10 мл на порцию) и охлажденной _____, яйцами, _____ и солью.

Подготовленную массу _____ слоем 3—4 см на смазанные жиром и посыпанные _____ противень или форму. Поверхность массы разравнивают, _____ сметаной, запекают в жарочном шкафу 20—30 мин до образования на поверхности _____ корочки.

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку _____ сметаной или сладким соусом.

Группа 3.

(Пудинг из творога)

В _____ творог кладут сухари или _____ сырых яиц, растертые с сахарным песком, _____, измельченные орехи, _____, все хорошо перемешивают и осторожно вводят взбитые в _____ белки. В смазанные маслом и посыпанные _____ формы укладывают подготовленную массу, и _____. Отпускают с вареньем, сметаной или сладким _____.

Задание 3 (слайд 26)

По картинке укажите название блюда.

Задание 4 (слайд 27)

Посмотрите внимательно, для приготовления какого блюда предназначены эти продукты? Что нам не нужно для работы. Почему? Расскажите технологию приготовления блюда.

Задание 5 (слайд 28, 29, 30, 31)

Тестирование

1. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи, цукаты?

- а) сырники; в) запеканка;
 б) пудинг; г) вареники ленивые.

2. Срок хранения пудинга творожного:

- а) 1 час;
 б) 15 мин.;
 в) 30 мин.;
 г) не подлежит хранению

3. Толщина слоя теста для вареников:

- а) 20 мм; в) 13 – 16 мм;
 б) 10-12 мм; г) более 20 мм

4. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
 2) приготовление теста;
 3) охлаждение полуфабриката;
 4) варка;
 5) подготовка фарша.

5. Вареники закладывают в воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... маслом.

6. Для приготовления вареников ленивых необходимо 4 следующее сырье:

7. Творожное блюдо с морковью:

- А) запеканка В) вареники ленивые
 Б) пудинг д) сырники

8. Сделайте исключение в способах тепловой обработке творожных блюд:

- А) жаренные В) запеченные
 Б) припущенные Д) отварные

9. Творожные изделия отличаются:

- А) высоким содержанием углеводов
 Б) высоким содержанием влаги
 В) высоким содержанием витаминов
 Д) высокой калорийностью и усвояемостью

10. В сырники добавляют муку для:

- А) связи В) вкуса
- Б) веса Д) калорийности

Ответы

- 1. Б 6. Творог, мука, яйца, сахар
- 2. В 7. Д
- 3. Б 8. Б
- 4. 2-5-1-3-4 9. Д 10. А

5. Кипящую, 5-7, слабом, растопленным сливочным

Домашнее задание: приготовить дома горячее блюдо из творога на выбор (вареники, запеканку, сырники, пудинг)

Подведение итога урока.

Выставление оценок.