***Приложение 1***

Карточка 1

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| 1. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги ?
2. Чем вынимают вареники из кипящей воды ?
3. Чем смазывают запеканку перед запеканием ?
4. Какую панировку используют для сырников ?
5. Какой толщины раскатывают тесто для вареников с творогом ?
6. Какое заболевание возникает при использовании необработанных яиц ?
 | Отжимают под прессом.Шумовкой.Сметаной или яйцом.Белую мучную.1,5 – 2 см.Сальмонеллез. |

Карточка 2

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| 1. Как подразделяются творожные блюда по температуре подачи ?
2. С чем подают блюда из творога ?
3. Какая посуда и инвентарь используется для жарки сырников ?
4. Какой толщины раскатывают творожную массу для вареников ленивых ?
5. Для каких блюд из творога применяют варку ?
6. Что добавляют в творожную массу для ароматизации ?
 | Холодные 12-14 0 С.Горячие 65 0 С.Сметаной, вареньем, маслом,Сладким соусом Сковорода, лопатка1 см. Вареники.ВанилинТертую цедру |

Карточка 3

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| 1. В какие блюда используют нежирный творог ?
2. Чем отличают вареники ленивые от вареников с творогом ?
3. Какую форму имеют сырники ?
4. Время варки вареников ?
5. Массу для запеканки выкладывают слоем …
6. По виду тепловой обработки блюда из творога делят на …
 | СырникиЗапеканкиВареникиВареники ленивые готовятся без теста.Кругло-приплюснутая.5-8 мин.3 – 4 см.ОтварныеЖареныеЗапеченые. |

# **Тест по теме «Блюда из творога»**

1. **Найдите ошибку (1)**

Эти блюда готовят с творогом

А – сырники

Б – пудинги

В – вареники

Г – драчена

Д – запеканка

Приложение 3

1. **Выберите правильный ответ ( 2).**

Для приготовления блюда «Сырники» необходимы продукты:

А – творог

Б – молоко

В – яйца

Г – сметана

Д – сахар

Е – сухари

Ж – мука

З – соль

Приложение 4

1. **Найдите соответствие ( 2):**

Блюдо Тепловая обработка

1. Сырники А. Запекание

2. Пудинг Б. Варка

3. Вареники В. Жарка

Приложение 5

1. **Найдите ошибку (2)**

Инвентарь используемый для приготовления блюда «Вареники с творогом»

А – лопатка

Б – шумовка

В – венчик

Г – скалка

Д – выемка

#### Полезные советы

* Изделия из творога будут вкуснее, если его предварительно пропустить через мясорубку или протереть через сито.
* Чтобы творог не был кислым, смешайте его с равным количеством молока, а через час откиньте на дуршлаг или марлю.
* Творог может оказаться сырым. Заверните его в марлю или салфетку, положите на дощечку, придавите грузом. Лишняя влага вытечет.
* При первых признаках скисания творога его надо пускать на переработку в сырники, запеканки и т.д.
* Обычное молоко усваивается организмом через час после употребления на 32 %, а кефир, простокваша на 91 %, творог на 75 %.
* Творог лучше хранить обернутым в ткань, смоченную подсоленой водой.

#### Советуем запомнить

Молоко от бессонницы. Англичане перед тем, как лечь спать, выпивают чашку теплого молока. Врачи установили, что после питья молока перед сном человек меньше двигается во сне и спит спокойнее. Особенно во второй половине ночи. Ученые заметили, что пожилые люди редко просыпаются ночью и дольше спят утром, если в 20 часов, т.е. вечером, выпивают стакан теплого молока.

##### **Это интересно**

Молоко довольно калорийный продукт. В 100 гр его более 60 Ккал. Пол-литра молока достаточно, чтобы удовлетворить 1/3 суточной потребности организма в энергии. Один литр цельного молока заменяет 370 гр говядины или 700 гр картофеля. А калорийность разных видов молока разная, 1 кг молока самки оленя 272 Ккал, коровы – 700, а крольчихи аж 1700 Ккал. Жирное молоко у самки бегемота, около 2000 Ккал, а самое жирное молоко самки кита.

Чистое свежее молоко тяжелее воды. Поэтому капля такого молока, пущенная в воду, должна опуститься на дно. Если этого не произойдет, и капля останется на поверхности или разойдется в воде, значит молоко разбавлено.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария «Повар, кондитер»» Учебник для начального профессионального образования М.; «Академия», 1998

2. Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании и торговле» М.; Академия, 2008

3.Ковалёв В.М. «Русская кухня: традиции и обычаи» М.; 2009

4.Ковалёв Н.И. «Технология приготовления пищи» М.; Экономика, 2006

5.Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу кулинарии – М. Высшая школа, 2003

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 112с.

2. Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни – М.: «Экономика», 1999.