



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_32_INOVACE_09_13

TÉMATICKÁ OBLAST: Potraviny

TÉMA: Mléčné výrobky

DATUM: 12. 12. 2013

AUTOR: Mgr. Věra Urbanová

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola dvouletá

ANOTACE: Určeno pro žáky s více vadami. Žáci se naučí jednotlivé druhy mléčných výrobků.

ZDROJE: Šebek I., Technologie kuchařských prací., Septima, Praha 5, 2000

Obrázky jsou vlastní tvorbou autora Mgr. Věra Urbanová

MLÉČNÉ VÝROBKY

MLÉČNÉ VÝROBKY JSOU POTRAVINY **VYROBENÉ ZPRACOVÁNÍ MLÉKA**. MLÉKO SE ZPRACOVÁVÁ BUĎ V MLÉKARNÁCH NEBO NA MALÝCH FARMÁCH.

MLÉKO – KRAVSKÉ, KOZÍ, OVČÍ

MÁSLO – VYRÁBÍ SE ZE SMETANY

TVAROH – VYRÁBÍ SE Z MLÉKA



TVAROH DĚLÍME PODLE OBSAHUTUKU – TUČNÝ, NÍZKOTUČNÝ

TVAROH DĚLÍME PODLE OBSAHU VODY – TVRDÝ, MĚKKÝ

SÝRY MŮŽEME ROZDĚLIT

- TVRDÉ SÝRY - EMENTÁL, PARMAZÁN (ZRAJÍ AŽ 2 ROKY)
- POLOTVRDÉ - ZRAJÍ 3 AŽ 6 MĚSÍCŮ
- ZRAJÍCÍ S VNITŘNÍ PLÍSNÍ - NIVA
- ZRAJÍCÍ – TVARŮŽKY, ROMADUR
- TAVENÉ SÝRY
- PAŘENÉ
- UZENÉ
- S PLÍSNÍ NA POVRCHU – CABERNET - HERMELÍN

SÝRY MŮŽEME ROZDĚLIT PODLE OBSAHU TUKU

- NÍZKOTUČNÉ
- POLOTUČNÉ
- PLNOTUČNÉ
- VYSOKOTUČNÉ



JOGURTY DĚLÍME PODLE DRUHU – BÍLÉ A OVOCNÉ

JOGURTY DĚLÍME PODLE TUČNOSTI – NÍZKOTUČNÉ, POLOTUČNÉ A TUČNÉ.

SMETANA - SLADKÁ, ZAKYSANÁ

SMETANA - 12%, 33% TUKU

PODMÁSLÍ, MLÉČNÉ NÁPOJE



DRUHY MLÉČNÝCH VÝROBKŮ



MLÉKO



MÁSLO



TVAROH



SMETANA SLADKÁ



ZAKYSANÁ SMETANA



PODMÁSLÍ



BÍLÝ JOGURT



OVOCNÝ JOGURT



KEFÍROVÉ MLÉKO

SÝRY



SMETANITO



PLÁTKOVÝ SÝR



TVRDÝ SÝR



UZENÝ EIDAM



PARENICA



ROMADUR

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA

ÚKOL: DOPLŇ SPRÁVNOU ODPOVEĎ.

1. MLÉČNÉ VÝROBKY SE VYRÁBĚJÍ Z

2. SMETANU MÁME SLADKOU A

3. MÁSLO SE VYRÁBÍ ZE

4. JAK DĚLÍME SÝRY PODLE OBSAHU TUKU

ÚKOL: DOPIŠ SPRÁVNÉ NÁZVY MLÉČNÝCH VÝROBKŮ.




