



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_10_17

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: MLÉKO V KUCHYNI

DATUM: 27.11.2012

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

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

OBOR VZDĚLÁNÍ: STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů. Žáci se seznámí s druhy mléka, ošetřením, skladováním.

ZDROJE:

Obrázky:

1-klipart MS Word 2010

2,3,4 - autor Mgr. Anna Macíčková

5- klipart MS Word 2010

6,7 - autor Mgr. Anna Macíčková

8- klipart MS Word 2010

9- autor Mgr. Anna Macíčková

10,11 -klipart MS Word 2010

12 - autor Mgr. Anna Macíčková

13- klipart MS Word 2010

14,15,16- autor Mgr. Anna Macíčková

MLÉKO V KUCHYNI



1

OŠETŘENÍ
MLÉKA :

Jak se ošetřuje mléko?



2

► **PASTERACE** - rychlé zahřátí mléka na teplotu 80 °C a zničení bakterií

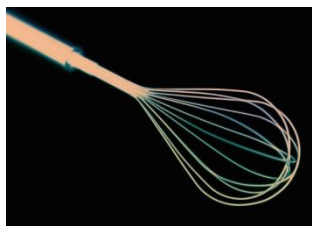


3



4

➤ **HOMOGENIZACE** - rovnoměrné roztržení tuků v mléce



➤ **EGALIZACE** - upravuje se obsah tuku ve mléce

➤ **UHT** - zahřátí na 135°C na pár vteřin a prudké zchlazení



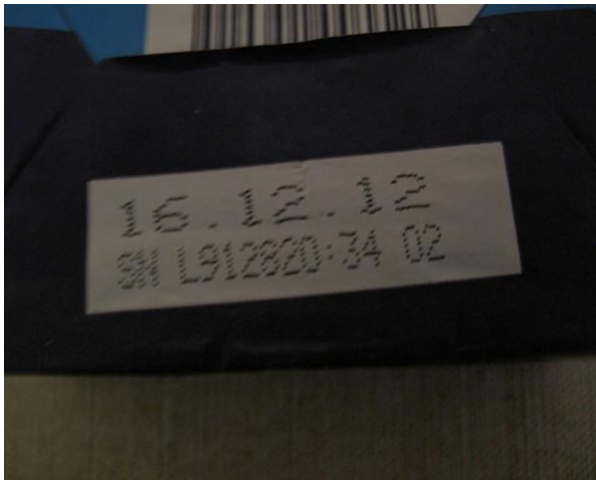
SKLADOVÁNÍ :

DRUH SKLADU :

- ◆ **CHLADÍCÍ** = chladnička + 4°C
- ◆ **SUCHÝ** do +24°C – krabicové



- ✓ v chladu a temnu
- ✓ v regálech
- ✓ samostatná lednice, odděleně od jiných potravin
– přejímá pachy
- ✓ kontrolujeme záruční dobu



9

- ✓ spotřebujeme do data uvedeného na obalech
- ✓ čisto, větrání



10



11

Kuchař používá mléko :

ČERSTVÉ

TRVANLIVÉ

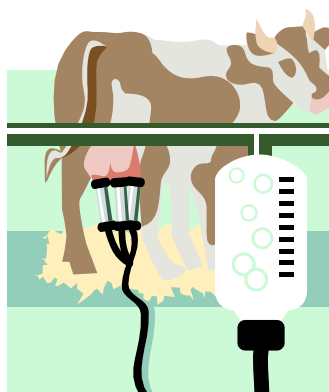
SUŠENÉ – do těst

KONDENZOVANÉ – slazené 9% tuk, neslazené

- do moučníků, nápojů



12



13



14



15



16

Otázky pro upevnění učiva

1.Ošetření mléka UHT znamená:

- a) rychlé zahřátí mléka na teplotu 80 °C a zničení bakterií
- b) zahřátí na 135°C na pár vteřin a prudké zchlazení
- c) rovnoměrné roztříštění tuků v mléce

2.Čárami spoj správné dvojice u druhu skladu na mléko:

suchý	chladný	mrazící
-------	---------	---------

trvanlivé

sušené

čerstvé

kondenzované

3. Připiš nad sklad u předchozí otázky správnou teplotu, která má být v každém skladě.

Obrázky:

1-klipart MS Word 2010

2,3,4 - autor Mgr. Anna Macíčková

5- klipart MS Word 2010

6,7 - autor Mgr. Anna Macíčková

8- klipart MS Word 2010

9- autor Mgr. Anna Macíčková

10,11 -klipart MS Word 2010

12 - autor Mgr. Anna Macíčková

13- klipart MS Word 2010

14,15,16- autor Mgr. Anna Macíčková