



МОРОЖЕНОЕ

Смесь для *мороженого* приготавливают в емкостных пастеризаторах с мешалкой. В первую очередь загружают воду, молоко, сливки и подогревают до температуры 35–45 °С, затем в сухом виде или в качестве сиропа вносят сахарный песок. Далее в зависимости от рецептуры мороженого добавляются нужные ингредиенты (см. стихотворение) и растворяются в небольшом количестве молока до получения однородной массы. В результате жидкое сырье очищается (фильтруется) от всевозможных примесей; сыпучее сухое сырье просеивается и перемешивается; масло расплавляется; яйца проверяются на свежесть и включаются в состав компонентов; плодоягодная составляющая рецепта добавляется в смесь в пюреобразном или жидком (сок) виде.

Процесс изготовления мороженого проходит несколько этапов, в их числе: *пастеризация* смеси, *гомогенизация* с последующим охлаждением, *внесение* ароматизаторов и лимонной кислоты, *созревание* смеси, *фризерование* (насыщение воздухом и частичное замораживание).

На последних этапах проводятся: *фасовка*, *маркировка* (с указанием даты и времени производства), *замораживание* продукта до –10–15 °С и *отправка* на склады для дальнейшей реализации в торговлю.



мороженое
ice cream
[ais'kri:m]

Послушайте стихотворение

В рожках, стаканчиках, брикетах
Не счесть заманчивых секретов,
Ведь в них, помимо молока,
Есть яйца, сахар, курага,
Фруктово-ягодные соки,
Какао, кофе и сиропы!
Добавьте патоку сюда,
Ароматические вещества,
Еще в мороженое важно
Добавить сливочное масло!

Отгадайте загадку

В жаркий летний день
Лучше спрятаться в тень
И лакомиться не пирожным,
А холодным ... (*мороженым*).

Ответьте на вопросы

1. Что входит в состав мороженого?
2. Как оно изготавливается?
3. Что такое фризирование?

Молоко и молочные продукты

Автор проекта: Т.В. Цветкова

Редактор-составитель:

И.С. Шиловских

© ООО «ИД Сфера образования»

Москва

Тел.: (495) 656-7505, 656-7205

E-mail: sfera@tc-sfera.ru

Сайт: www.sfera-book.ru

Творческий
Центр
