

# **презентация**

## **значение яиц в питании**

### **человека.**

Урок « Технология 5 класс »

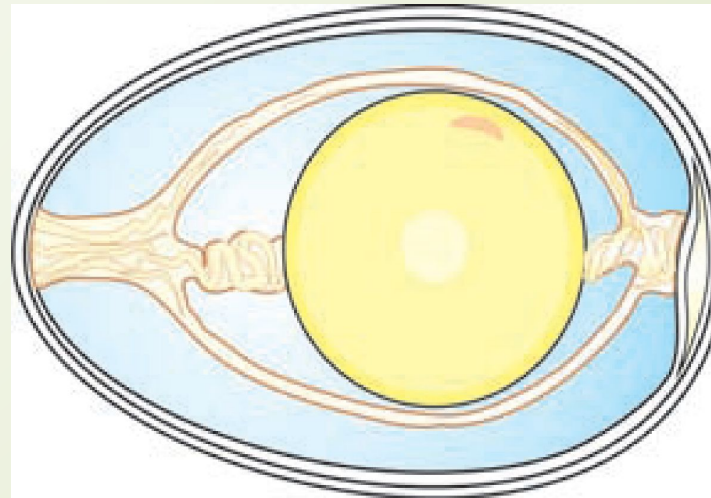
Преподаватель Байда  
Сергей Геннадьевич

# Знакомство с понятиями

- **Желток** – наиболее ценная часть яйца. Он богат витаминами, минеральными веществами, жирами, белками и углеводами.
- **Белок** – это источник белка высшего качества.
- **Лизоцим**- вещество убивающее микроорганизмы в том числе и гнилостные находится в белке.
- **Скорлупа**- предохраняет от испарения влаги и внешних воздействий.



# Строение яйца

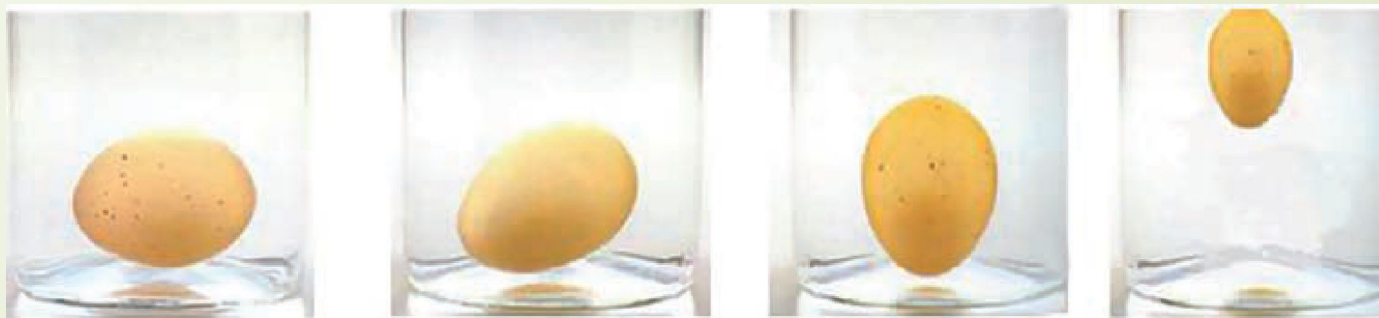


# Классификация яиц и яичных продуктов



# Определение доброкачественности яиц при погружении в воду.

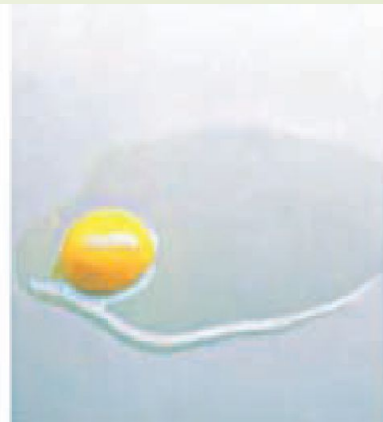
Качество яиц	Положение яйца
свежее	Свежеснесенное яйцо тяжелое, имеет маленькую воздушную камеру и лежит на дне.
Недостаточно свежее	Размер камеры расширяется и оно всплывает закругленным концом вверх после 7 дней, при 2-3 недельной давности встает на острый конец.
несвежее	Яйцо всплывает на поверхность





# Определение доброкачественности при разбивании

Качество яйца	Состояние белка и желтка
свежее	Желток имеет компактную, округлую форму и удерживается в центре белка.
Недостаточно свежее	Желток сдвигается в сторону от центра. Плотный слой белка становится более жидким смешиваясь с внешним слоем после 7 дней. При 2-3 недельной давности желток становится менее компактным, более плоским и широким. Белок становится водянистым.
несвежее	Резкий и неприятный запах и прожилки крови.



# Отварные блюда из яиц

Блюдо	Время приготовления
 A soft-boiled egg served on a white plate. The yolk is bright yellow and runny, while the white is partially set.	Яйца всмятку. Готовят 2-3 минуты.
 An egg in a bag, served on a white plate. The egg is fully cooked and has a distinct, rounded shape.	Яйца « в мешочек». Готовят 4-5 минут
 Two poached eggs served on a white plate with a gold rim. The eggs are fully cooked and have a soft, white texture.	Яйца- пашот. Готовят в воде без скорлупы 3-4 минуты.

## Блюдо

## Время приготовления



Яйца вкрутую.  
Готовность 8 -10 минут.



Брюи ( яичная кашка).  
Готовят в кастрюле  
непрерывно помешивая  
не доводя до кипения,  
до загустения.



# Жаренные блюда

Блюда	Названия
 A round fried egg with two yolks and green herbs on a white plate.	Яичница глазунья
 A fried egg with vegetables and herbs in a pan.	Яичница с гарниром
 A folded omelette with vegetables on a plate.	Омлет натуральный

## Блюда



## Названия

Омлет смешанный



Омлет фаршированный

# Кухонная посуда приборы и инструменты





**Спасибо за внимание**