



презентация

значение яиц в питании

человека.

Урок « Технология 5 класс »

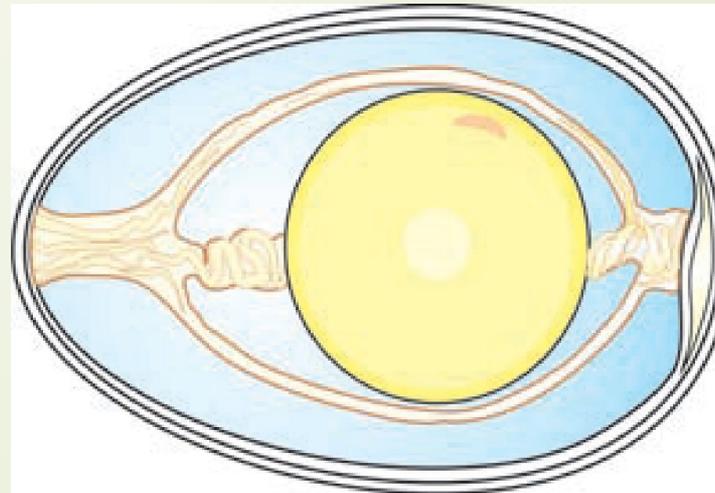
Преподаватель Байда
Сергей Геннадьевич

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

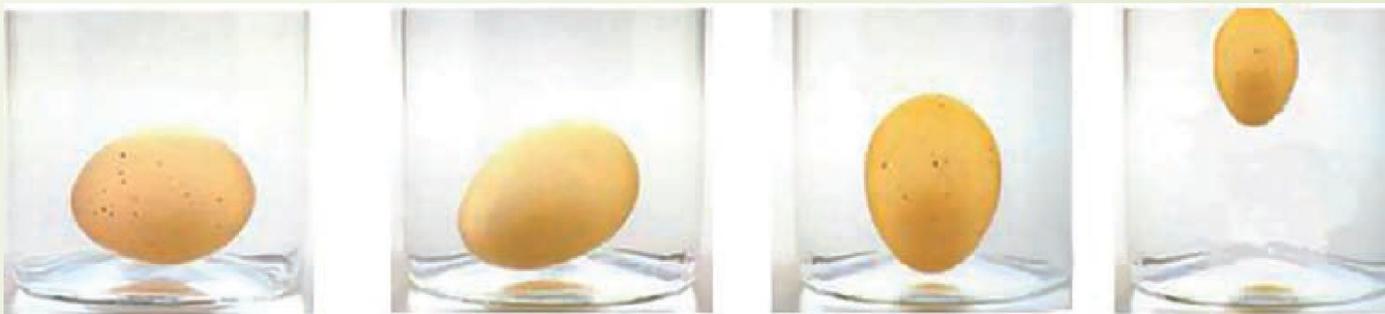


Классификация яиц и яичных продуктов



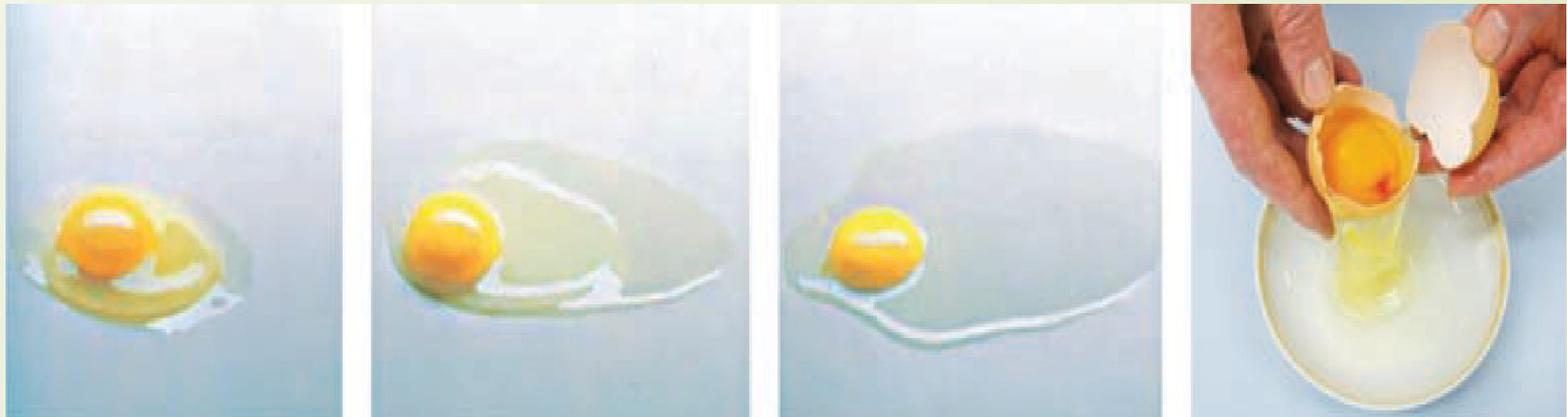
Определение доброкачественности яиц при погружении в воду.

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 egg is cut in half, showing a bright yellow yolk that is still runny and a white, slightly firm egg white.	Яйца всмятку. Готовят 2-3 минуты.
 An egg in a bag served on a white plate. The egg is cut in half, showing a bright yellow yolk that is still runny and a white, slightly firm egg white.	Яйца « в мешочек». Готовят 4-5 минут
 Two poached eggs served on a white plate with a gold rim. The eggs are cut in half, showing a bright yellow yolk that is still runny and a white, slightly firm egg white.	Яйца- пашот. Готовят в воде без скорлупы 3-4 минуты.

Блюдо

Время приготовления

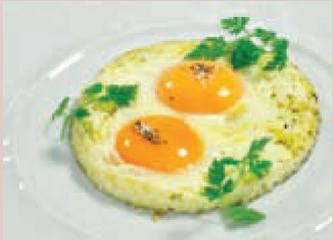


Яйца вкрутую.
Готовность 8 -10 минут.



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

Жаренные блюда

Блюда	Названия
	Яичница глазунья
	Яичница с гарниром
	Омлет натуральный

Блюда



Названия

Омлет смешанный



Омлет фаршированный

Кухонная посуда приборы и инструменты





Спасибо за внимание