



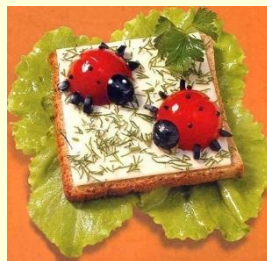
## Блюда из яиц





# Загадка

Скажите, кто так вкусно  
Готовит щи капустные,  
Пахучие котлеты,  
Салаты, винегреты,  
Все завтраки, обеды?



**Поварское дело не ремесло, а искусство!**



**Повар у плиты творит  
Как на крыльях он парит.  
Каждое его творенье -  
Просто сказка, обеденье,  
Мысли, творчества полёт,  
Тот, кто пробовал, поймёт.**

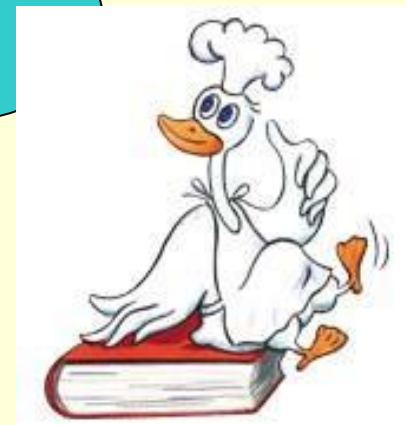


**Что приготовил  
повар**

**вода**

**продукт**

**соль**



# Тема урока «Блюда из яиц»

Что вы знаете о  
яйцах?



Что нужно для  
варки яиц?

Как определить  
свежесть яиц?

Покупали вы  
яйца в  
магазинах?

Какие блюда из  
яиц вы знаете?



У древних римлян существовали поговорки: «Жизнь – из яйца», «С яйца – с самого начала», потому что свою трапезу они всегда начинали с яйца, которое они не варили, а выпивали сырым.

«Яйцо – начало всех начал» – так считали и наши предки – славяне, которые называли «божьим яйцом» солнце и верили, что поедание яиц дает силу и здоровье.



**Всемирный день яйца** — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд, одним из основных ингредиентов которых является яйцо.

**Отмечается во вторую пятницу октября.**

# Пасхальные яйца





Куриные



Утиные



Гусиные



Индюшачьи



Перепелиные

# Виды яиц



Страусиные







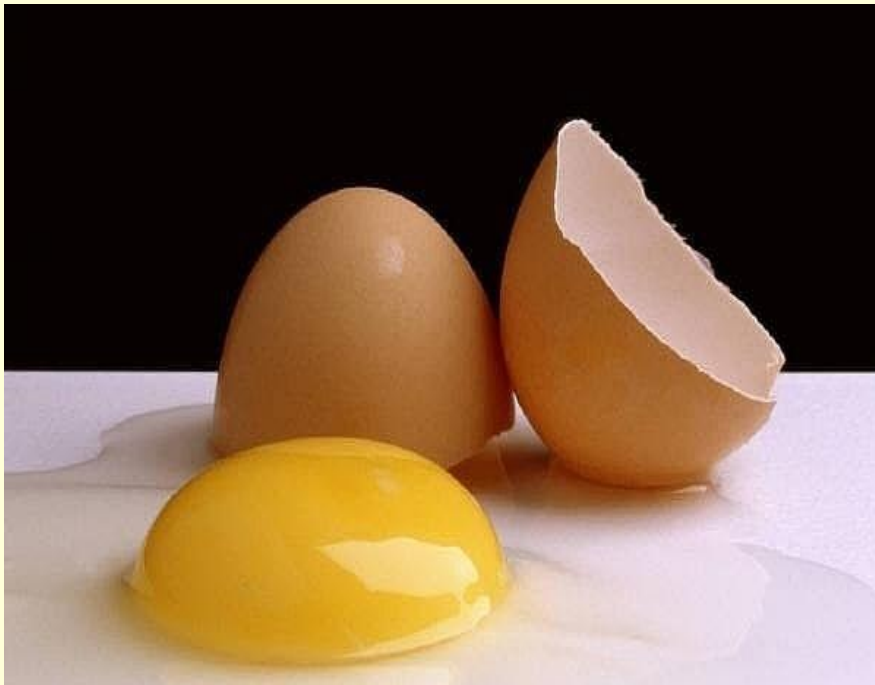
# Строение яйца



# Какие питательные вещества содержатся в яйце



**Куриные яйца – питательный и ценный продукт питания.**



**Пищевая ценность куриного яйца:**

- **Белки: 12,6 (гр)**
- **Жиры: 10,6 (гр)**
- **Углеводы: 1,12 (гр)**
- **Вода: 75 (гр)**
- **Минеральные вещества**
- **Витамины: А, D, Е и В.**

**Калорийность: 157 (ккал)**

# Меры предосторожности при работе с яйцами

- Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов (в холодильнике – в специальных лотках)
- Мыть руки после того, как брали в руки сырые яйца
- Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в теплой воде с помощью щетки
- Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой

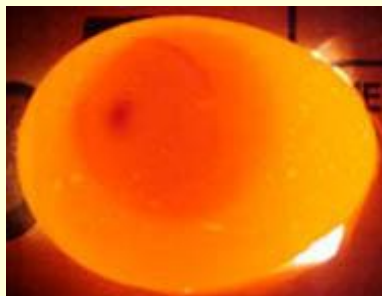


# Как определить свежесть яиц



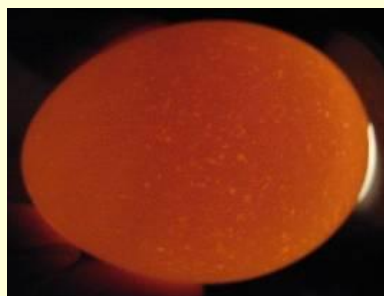
## 1. Просвечивание яиц

### Овоскопы



№ 1

№ 2



Линия проверки качества яиц

## 2. Определение свежести яиц с помощью подсоленной воды

1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.
3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.





## Какую информацию содержит

штамп на яйце



Куриное  
яйцо

**1-й категории** (45 – 60 г)  
**Диетическое**  
**2-й категории** (40г. и  
меньше)

поступают в продажу не позднее 7 суток

**Столовое**  
(срок хранения до 30 суток)





## Способы варки яиц

Способ приготовления	Время	Готовность
 <p data-bbox="556 654 755 705"><b>Вмятку</b></p>	2 мин.	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
 <p data-bbox="556 925 840 976"><b>«В мешочек»</b></p>	4-5 мин.	Белок свернулся, желток не свернулся.
 <p data-bbox="556 1165 763 1216"><b>Вкрутую</b></p>	7-10 мин.	Желток и белок свернулся.

# Способы подачи яичницы - глазуньи и вареных яиц





# Физминутка



# Видеосюжет





**Памятник французскому  
кулинару Огюст Эскофье**



**Памятник «Колумбово яйцо»  
в городе  
Сан-Антонио-Абад**

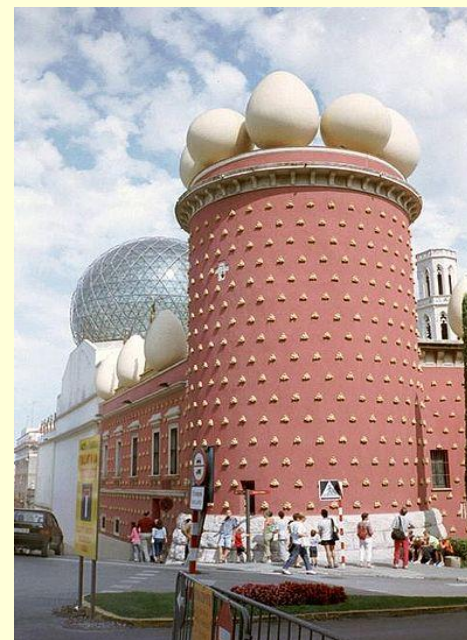


**Стул датского дизайнера Арне Якобсена**

В городе Коломыя находится архитектурное сооружение в форме яйца, сюда приезжают посетители из разных стран.



**В Москве на улице Маликова стоит удивительный Дом – яйцо (архитектор С. Ткаченко)**



**Театр – музей Сальвадора Дали уникальное здание в Испании**



## Правила техники безопасности

1. Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником
2. Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли
3. Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло

Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать осторожно от себя

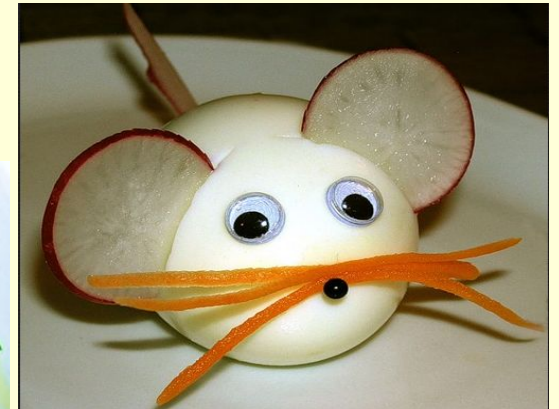


# Технологическая карта «Варка яиц»



# Практическая работа

Взяв за основу вареное яйцо и используя дополнительные продукты придумать и оформить на тарелке какой - либо сюжет и дать ему название.



# Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц

- Блюда из яиц должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
- Скорлупа сваренных яиц должна быть чистой и целой (без трещин), хорошо сниматься.
- Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими, «в мешочек» - иметь твердый белок и полужидкий желток, сваренные вкрутую – твердый белок и желток.
- Яичница-глазунья должна быть приготовлена так, чтобы желток сохранял свою форму, а белок был слегка загустевшим.
- Омлет (натуральный, с гарниром или фаршированный) следует готовить из взбитых яиц.





# Рефлексия

- «Я узнала....»
- «Я научилась.....»
- «Мне пригодится это....!»



**Оформить  
пословицы,  
поговорки, загадки  
о яйце**

**Узнай в Интернете о  
способах хранения  
яиц без  
холодильника**



**Составить кроссворд  
по теме  
« Блюда из яиц »**

**Найти ответ «Что  
такое белковый крем и  
где он применяется »**

