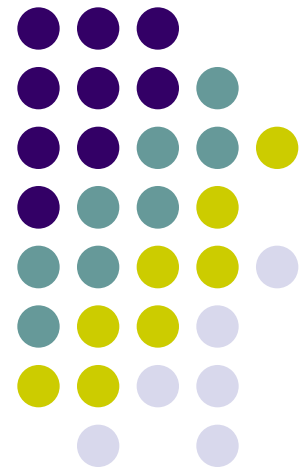
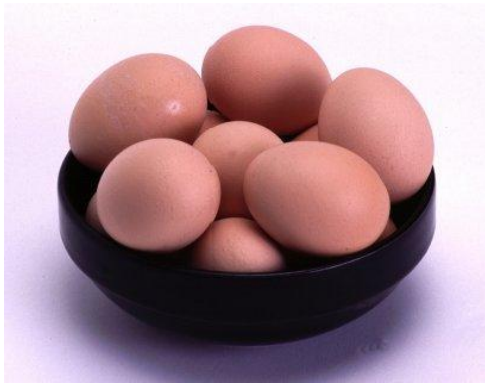


КУРИЦА ИЛИ ЯЙЦО?

5
класс

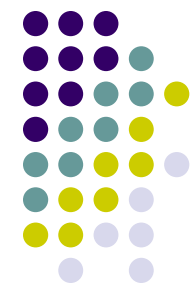


Учитель технологии:
Благосмыслова Евгения
Алексеевна



ЯЙЦА – пищевой продукт, богатый белками, витаминами и минеральными веществами.





Яйца бывают

Диетические

отборное

обыкновенное

мелкое

Столовые

свежие

холодильниковые

известкованные

Маркировка яиц



По действующим российским стандартам маркировка должна быть на каждом яйце, произведенном на птицефабрике.

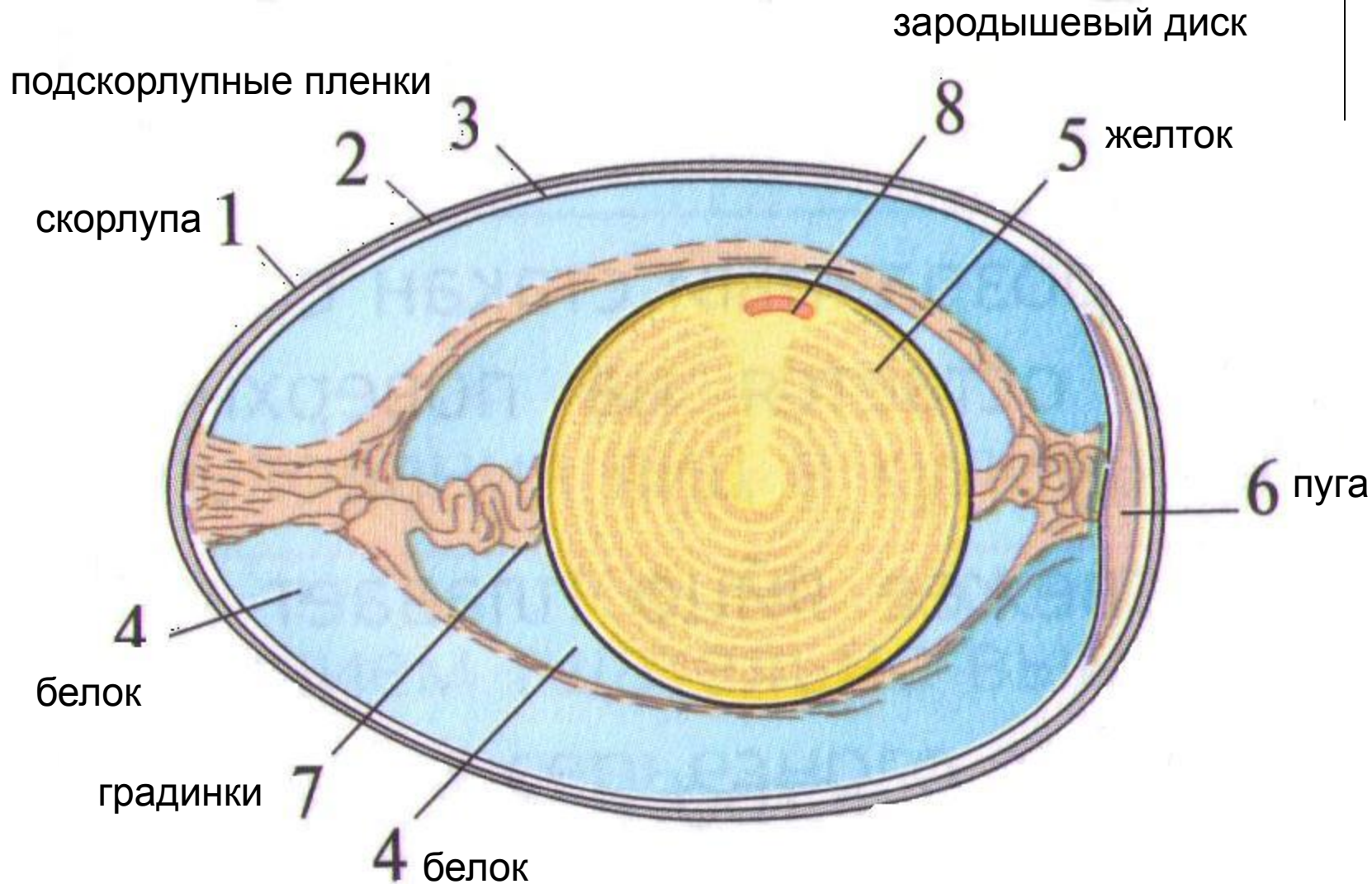
Первый знак в маркировке означает допустимый срок хранения:
Буква «**Д**» обозначает диетическое яйцо, такие яйца реализуются в течение 7 дней.
Буква «**С**» обозначает столовое яйцо, которое реализуется в течение 25 дней.

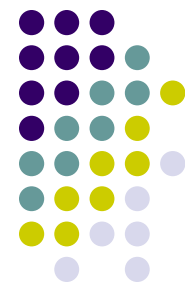
Второй знак в маркировке означает категорию яйца в зависимости от его веса:

- Третья категория (3) — от 35 до 44,9 г.
- Вторая категория (2) — от 45 до 54,9 г.
- Первая категория (1) — от 55 до 64,9 г.
- Отборное яйцо (О) — от 65 до 74,9 г.
- Высшая категория (В) — 75 г и более.

Таким образом, маркировка «**СВ**» указывается на столовых яйцах высшей категории, а «**Д1**» — на диетических яйцах первой категории.

Строение яйца





Состав яйца

Вода 73%

Белок 13%

Жир 12%

Углеводы 1 %

Минеральные
соли 1%

Пищевая ценность на 100 г продукта



Энергетическая ценность 157 ккал 656 кДж

Белки 13 г

Жиры 10 г

Углеводы 1 г

Вес яйца колеблется от 43 до 65 г.

Перед тем как приготовить яйцо, его необходимо промыть, чтобы очистить яйцо от грязи и вредных организмов. Промывается яйцо теплой водой температуры порядка 45 градусов по Цельсию. При промывке яйца теплой водой внутри него создается давление, которое препятствует проникновению внутрь бактерий и частичек грязи. При использовании холодной воды эффект от промывания водой может быть обратным.



Определение доброкачественности яиц

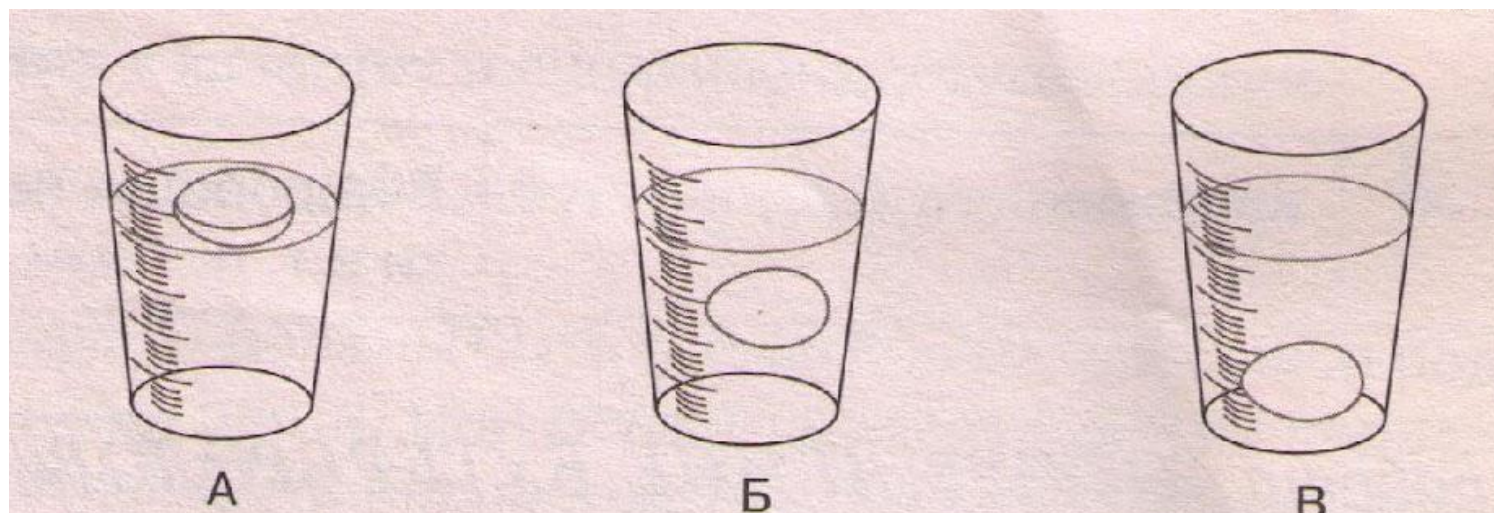
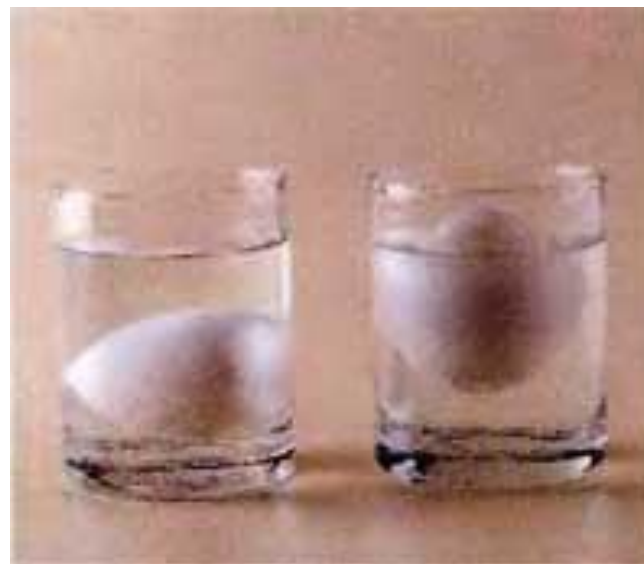


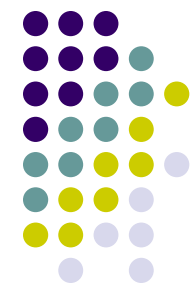
1 способ





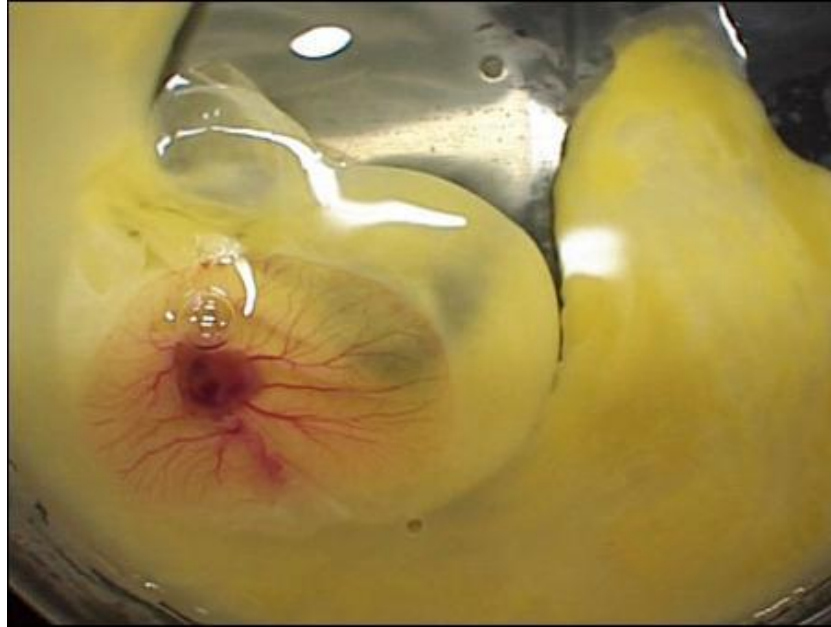
2 способ





3 способ



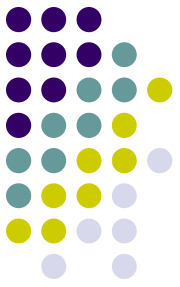


Время варки яиц в кипящей воде

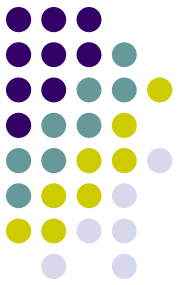


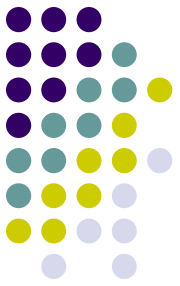
Способ приготовления	Время приготовления	Определение готовности
всмятку	2 мин.	Белок свернулся наполовину
«в мешочек»	4-5 мин.	Свернулся белок, желток не свернулся
вкрутую	7-10 мин	Желток и белок свернулись













www.SAY7.info



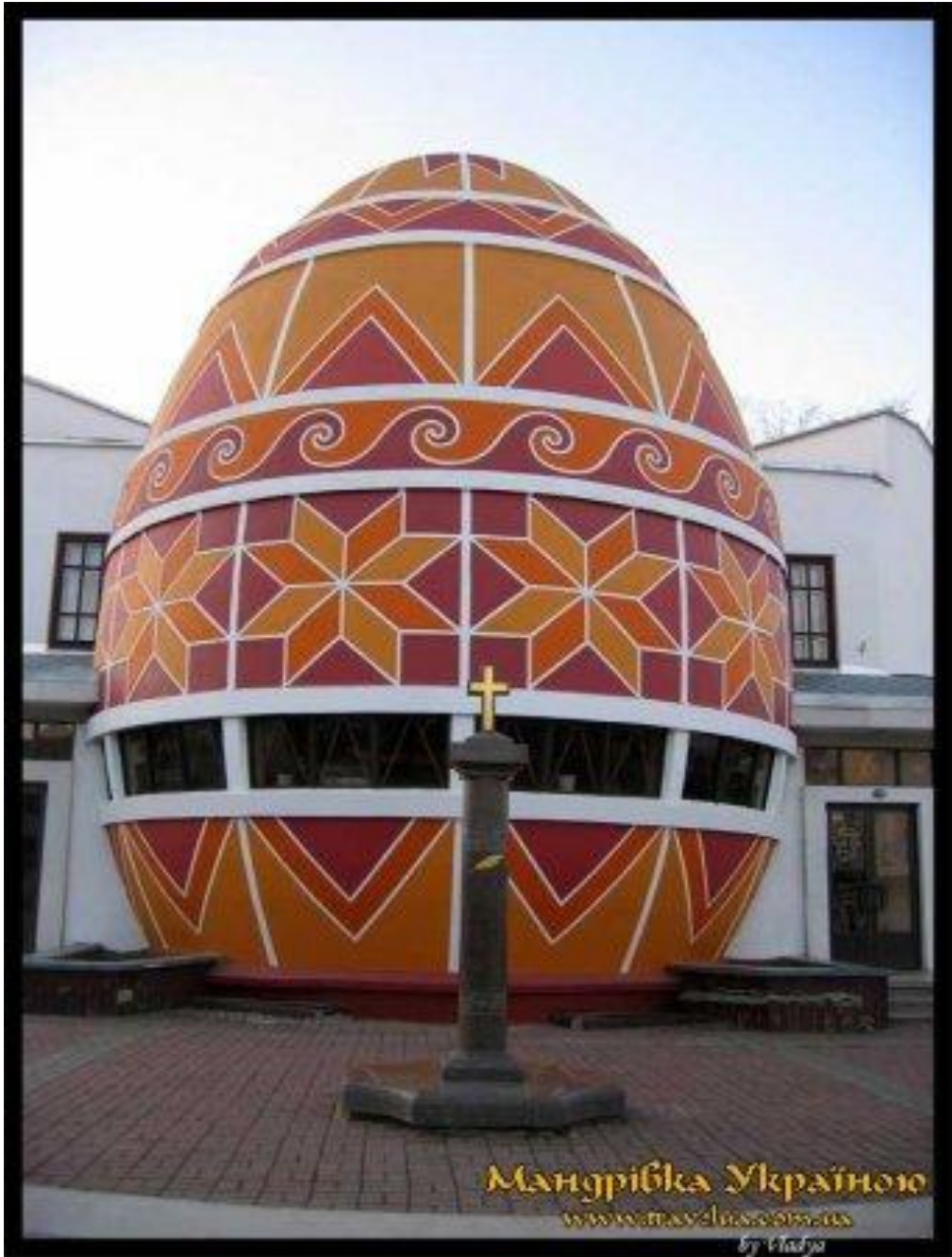
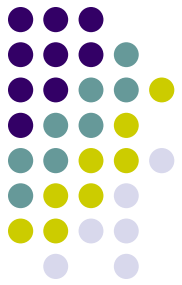






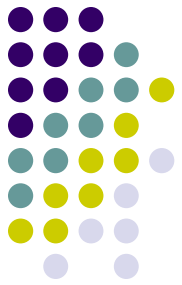


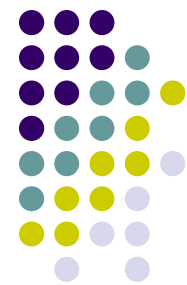




Мандрівка Україною
www.mavelus.com.ua
by Vlada







Конец!