

# ЯЙЦО. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ.

5 класс



# ЦЕЛЬ УРОКА

- **Образовательная** – дать представление о видах яиц, познакомить с их питательной ценностью, строением, с признаками доброкачественности яиц, использованием в кулинарии и технологической последовательностью приготовления варёных яиц.
- **Воспитательная** – воспитывать аккуратность в работе, культуру труда, формировать навыки коммуникативного общения, сервировки стола и этикета.
- **Развивающая** – развивать творческие способности, практические навыки планирования и выполнения задуманного.



**Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения**

# ВИДЫ ЯИЦ



**утиные**



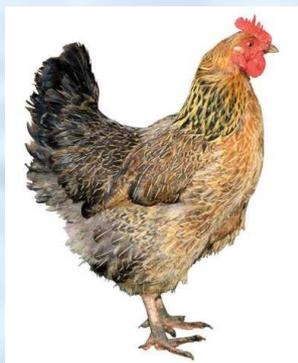
**гусиные**



**индюшачьи**



**перепелиные**



**куриные**



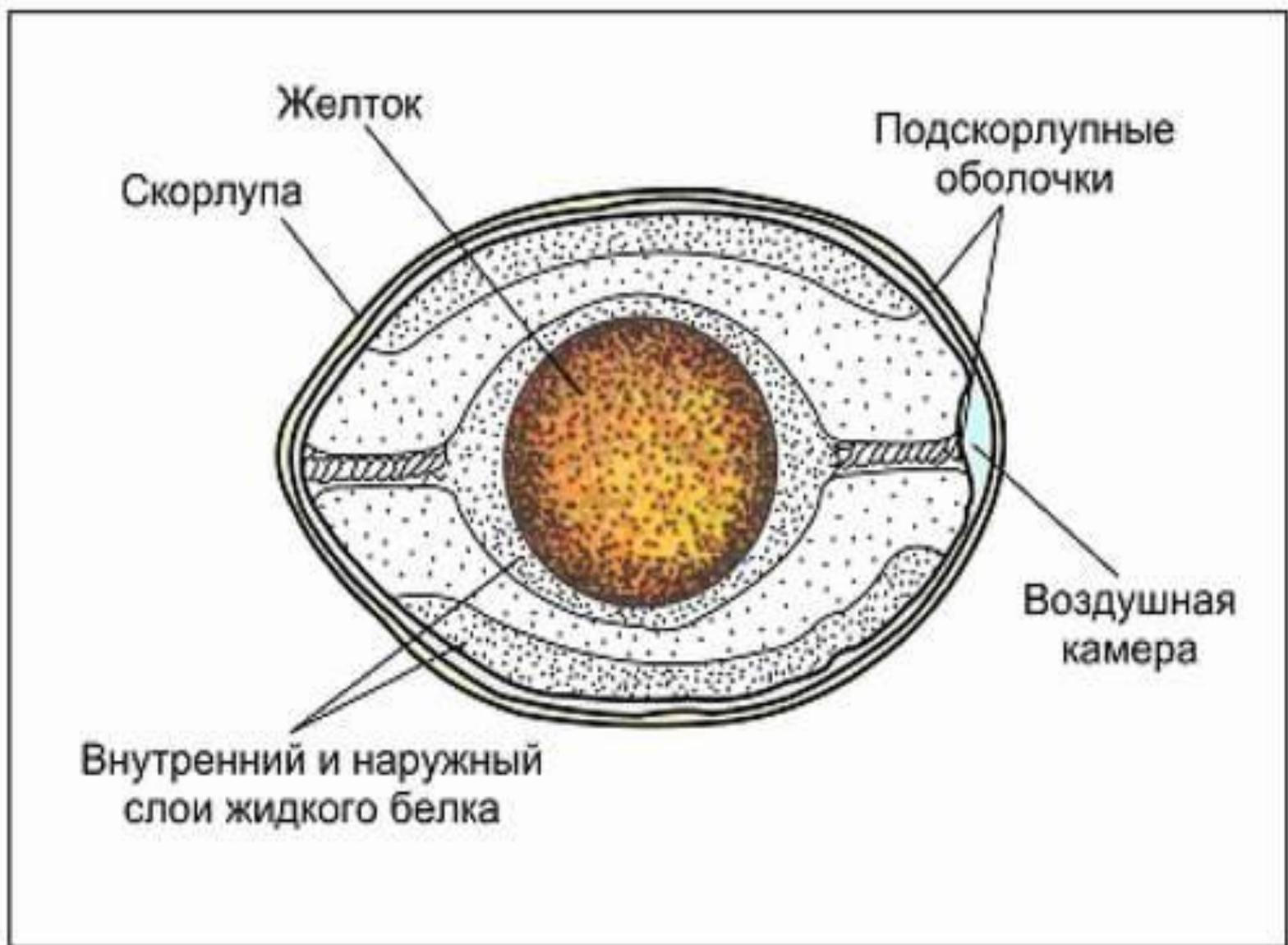
**страусиные**

# ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.



# СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



# В ПРОДАЖЕ

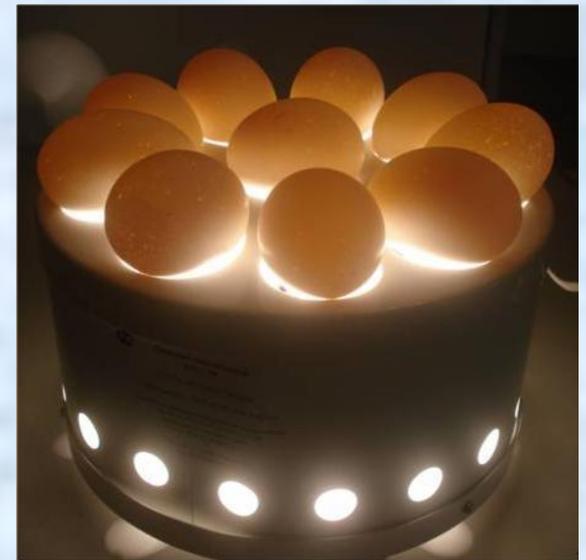
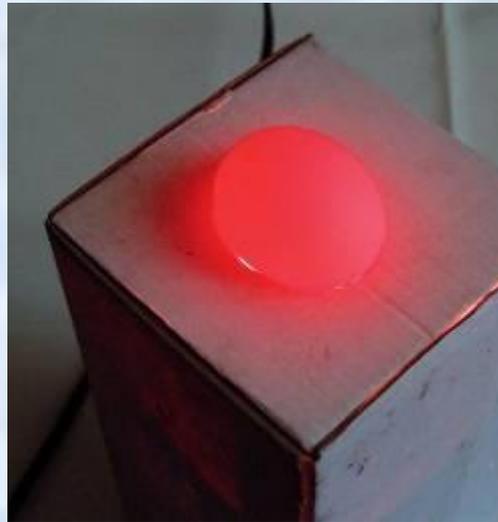
Диетические –  
не позднее 7 суток

Столовые –  
с 8 по 25 день

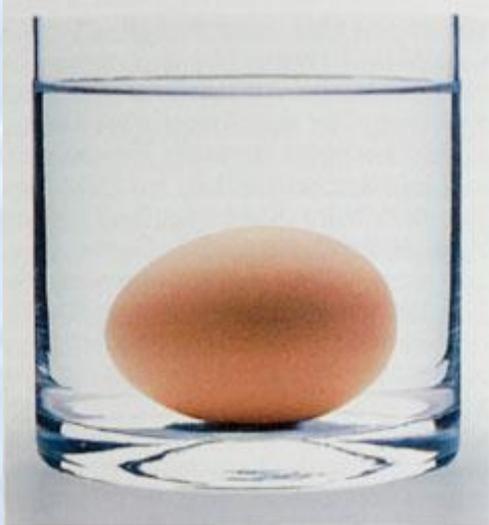


# ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

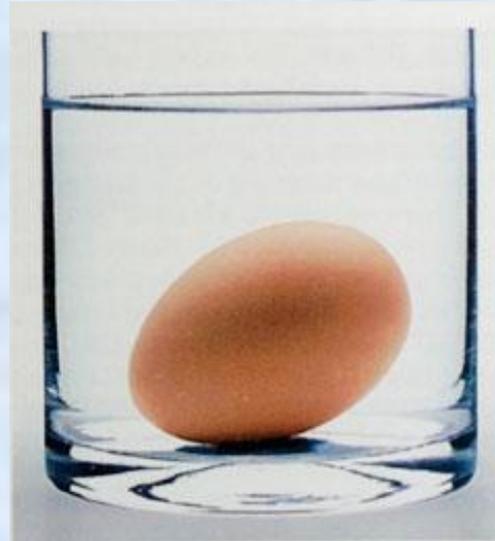
## Овоскопы



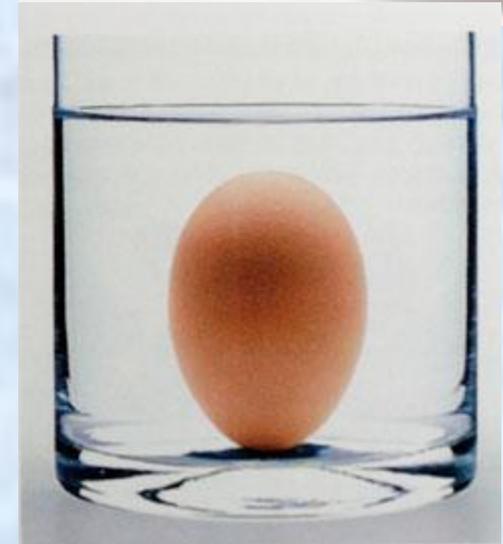
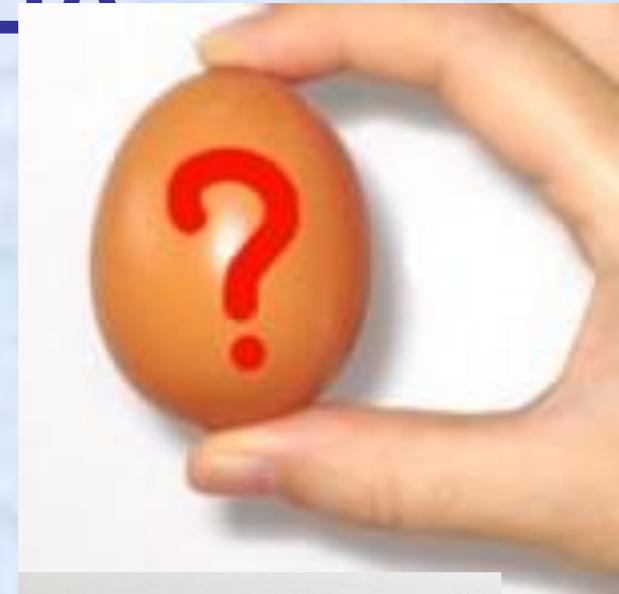
# СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**ТОЛЬКО ЧТО  
СНЕСЁННОЕ ЯЙЦО**



**ЯЙЦО НЕДЕЛЬНОЙ  
ДАВНОСТИ**



**СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА =  
15-20 ДНЕЙ**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



**Блинчики**

**Связывающие  
свойства**



**Пирожки**



**Котлеты**



**Лапша**



**Запеканка**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



**Заливное**



**Бульон**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



**Зефир**

**Пенообразующие  
свойства**



**Пастила**



**Безе**



**Крем**

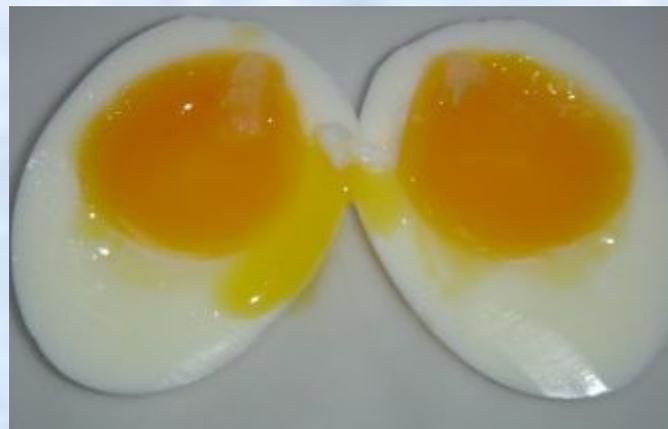


**Суфле**

# ЯЙЦО ВАРЁНОЕ



**Всмятку 2 мин.**



**«В мешочек» 4-5 мин.**



**Вкрутую 10 мин.**



**«пашот»-без скорлупы**

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАРКИ ЯИЦ

Начинающим кулинарам  
ГАДЖЕТ поможет сварить куриные  
яйца вкрутую, "в мешочек" или  
всмятку

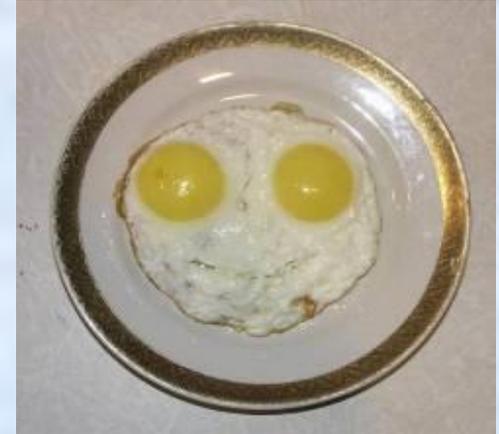


# ЯИЧНИЦЫ



**Болтуня**

**Натуральная  
ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ**



**Глазунья**



**С гарниром  
с добавлением  
различных продуктов**

# ОМЛЕТЫ

**Натуральный**

**- яйца, молоко**



**С гарниром:**

**• смешанный**

**• фаршированный**





## УКРАШЕНИЕ БЛЮД



# ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

**правильный способ  
хранения яиц в  
холодильнике:**

**яйца направлены вниз  
своим острым концом,  
так как они «дышат»  
через тупой конец**



# ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Научиться готовить вареные яйца

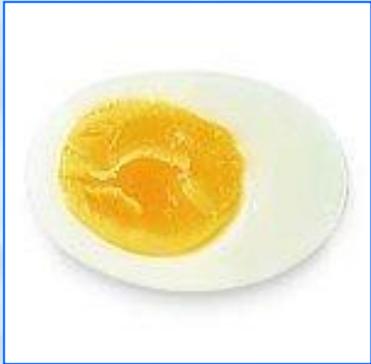


# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- РАБОТА С ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ И ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ
- РАБОТА С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ



# КАЧЕСТВО ГОТОВОГО БЛЮДА



## Недоваренное яйцо

Если вы разрезаете недоваренное яйцо, желток будет жидковат и цвет будет темно-золотой вместо светло-желтого.



## Прекрасно сваренное яйцо

Белок сваренного всмятку яйца должен быть нежным, а желток - рыхлый, но плотный.



## Переваренное яйцо

Белок переваренного яйца становится "резиновым" на вкус; на желтке появляется неприятный зеленовато-серый налет.

# ПРОФЕССИИ

ПТИЧНИЦА



ОПЕРАТОР  
ПТИЦЕФЕРМЫ



# ПРОФЕССИИ

ПОВАР



КОНДИТЕР



# **ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:**

**1**            **Наиболее ценная часть яйца?**

**2**            **Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?**

**3**            **Какое блюдо приготавливают из яично-молочной смеси?**

**4**            **Какое яйцо варится 10 минут?**

**5**            **Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?**

Тема урока:

# ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ НИХ

*Я узнала...  
Я научилась...  
Мне  
пригодиться...*

