

# БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Презентацию составила:  
Семкова Светлана  
Ивановна  
Учитель технологии  
МАОУ «СОШ №30»  
г.Пермь, 2017 г.



Покупали ли вы  
яйца в магазине?

Что вы знаете о  
яйцах?



Что нужно для варки  
яиц?

Как определить  
свежесть яиц?

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.



# ВИДЫ ЯИЦ



# Строение яйца



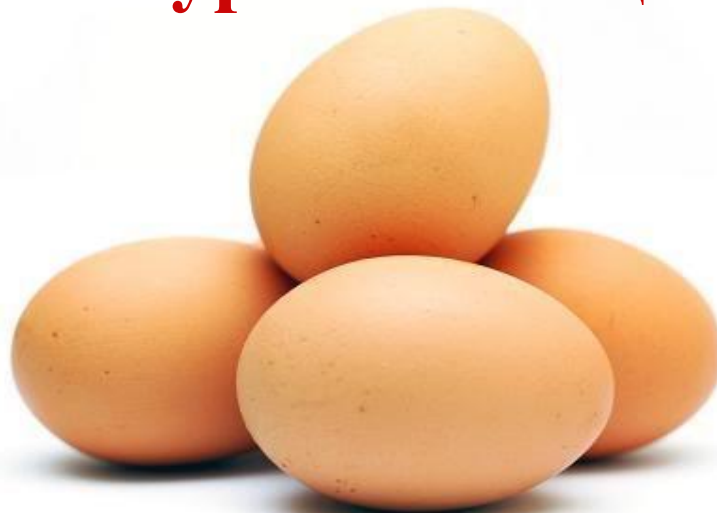
# Питательная ценность куриного яйца

**Вода  
74%**

**Углеводы  
0,7 – 1,12 %**

**Белки  
12,7%**

**Витамины:  
А, гр.В, Д, Е,  
РР, холин**



**Минеральные  
вещества:**

кальций, магний, натрий,  
калий, фосфор, хлор, сера,  
железо, йод, селен, марганец...

**Жиры  
11,5%**



# Как определить свежесть яйца



## 1. Просвечивание яиц ОВОСКОПЫ



# Как определить свежесть яйца



## 2. Определение свежести яйца

с помощью подсоленной воды:

1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество.







**1**

**2**

**3**



**Оформите результаты опыта:  
Зарисуйте положение яйца в  
стакане с водой и охарактеризуйте  
его качество.**



## Положение яйца

## Качество яйца

## Графическое изображение

Опустилось на дно стакана

Яйцо свежее



Плавает чуть выше дна

Недостаточно свежее  
яйцо



Находится на поверхности  
жидкости

Недоброкачественное яйцо



# Какую информацию содержит штамп на яй

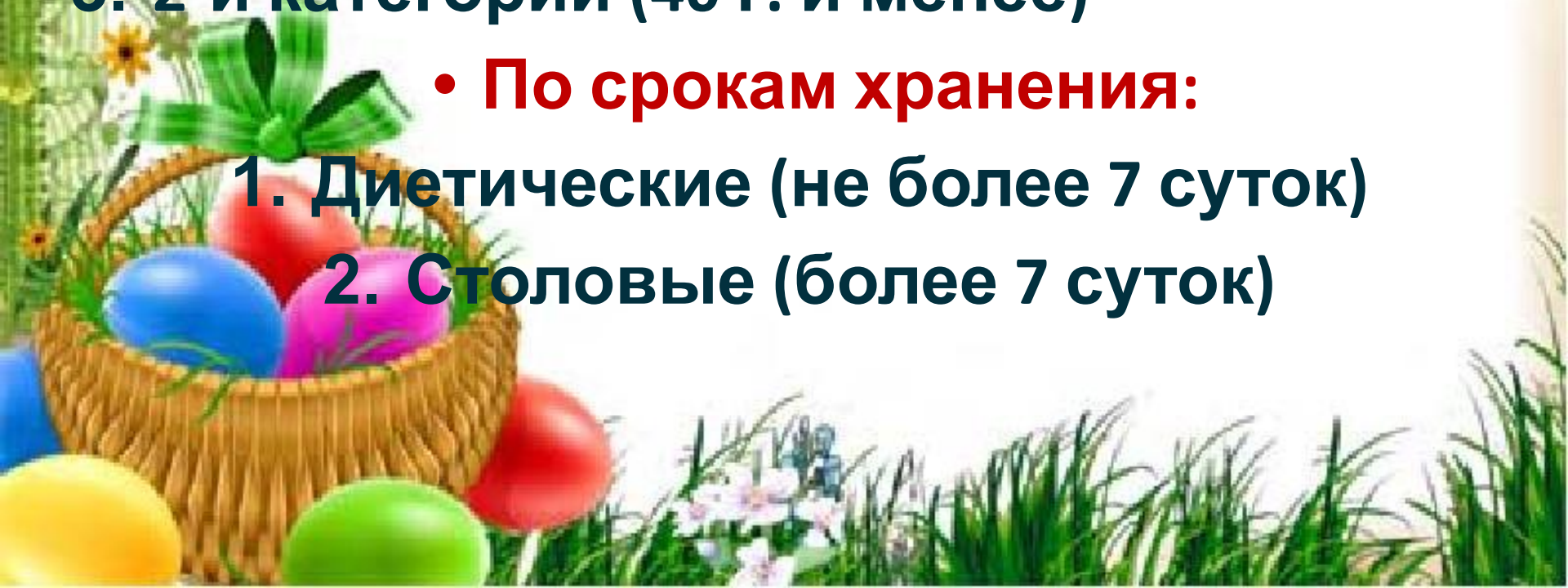



## • Категории яиц:

1. Отборное (С-О)
2. 1-й категории (45-60 г.)
3. 2-й категории (40 г. и менее)

## • По срокам хранения:

1. Диетические (не более 7 суток)
2. Столовые (более 7 суток)






Яйца любим не только мы, но и возбудитель тяжелого инфекционного заболевания – **бактерия сальмонелла**. Обезопасить себя от этой непрошенной гостьи не так сложно:

1. Грязь и присохший помет на скорлупе свидетельствуют о недостаточной гигиене на птицефабрике.
2. Яйца с поврежденной скорлупой употреблять в пищу нельзя.

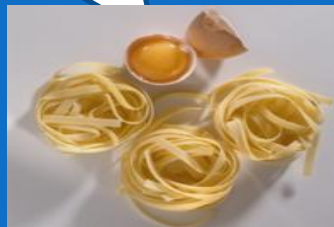
3. Перед употреблением яйцо следует вымыть под проточной водой с мылом. Не забудьте помыть руки, даже если вы прикасались к яйцу.

3. Хранят яйца в холодном, но не слишком сухом месте отдельно от сильнопахнущих продуктов и от сырого мяса; наилучшая температура – 0–5 °С.



# Применение яиц в кулинарии:

Связующие  
свойства



Пенообразующие  
свойства



## Способы варки яиц:

Установите соответствие между способом приготовления и степенью готовности яиц.

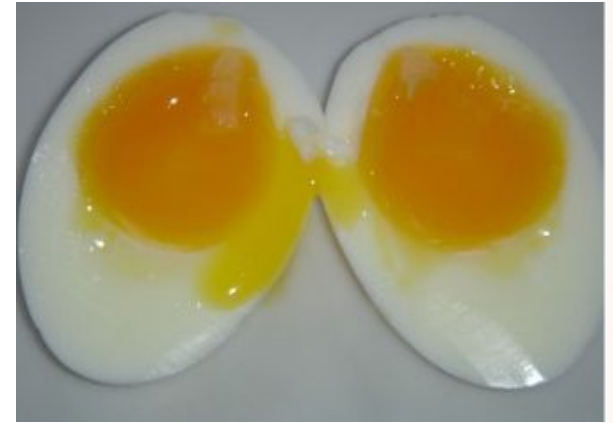
Способ варки	Степень готовность яиц
1. Всмятку	А. Белок свернулся, желток – нет.
2. «В мешочек»	Б. Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
3. Вкрутую	В. Белок и желток свернулись.



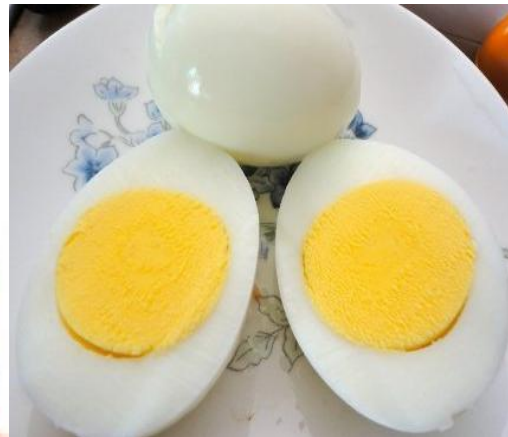
# Время варки яиц:



**ВСМЯТКУ 2-3 мин.**



**«В МЕШОЧЕК» 4-5 мин.**



**ВКРУТУЮ 7-10 мин.**



**ПАШОТ (без скорлупы)**



# Способы окрашивания яиц к Пасхе



- Луковая шелуха
- Отвары овощей и зелени
- Пищевые красители
- Лоскутки линяющей ткани





# Физминутка



# РЕФЛЕКСИЯ

Продолжи фразу:

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

