

Технология. Обслуживающий труд.

5 класс

**Блюда из яиц, приспособления
и оборудование для их
приготовления.
Способы определения
свежести яиц и их хранения**

Презентация подготовлена к уроку технологии
учителем Ковалец А.А.



Яйца – питательный пищевой продукт.

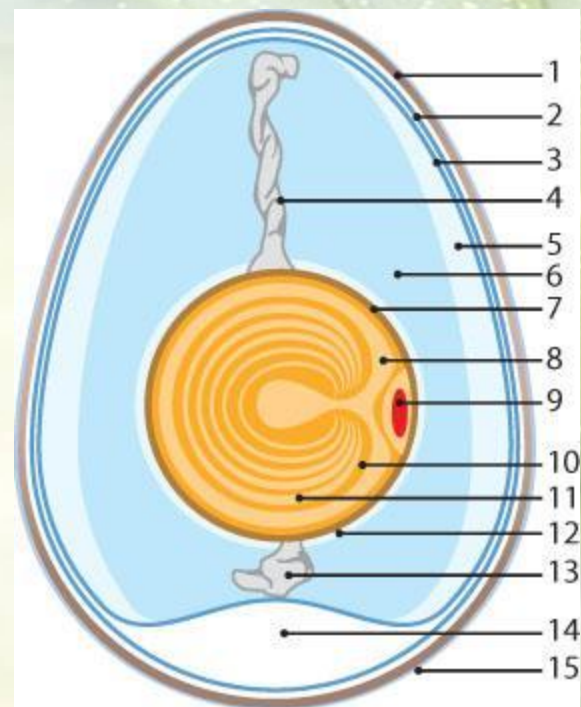


Состав яйца (куриное)

Белок – содержит весь комплекс питательных веществ.

Желток – содержит белки, жиры, минеральные вещества и витамины

1. Скорлупа
- 2, 3. Подскорлуповая оболочка
- 4, 13. Канатик (халазы)
- 5, 6, 12. Белок (разный по консистенции)
7. Желточная оболочка
- 8, 10, 11. Желток
9. Зародышевый диск
14. Воздушная камера (пуга)
15. Кутикула



Определение свежести яиц

Встряхивание

- Если при встряхивании вы слышите "хлюпающие" звуки, то воздушная камера уже достигла большого размера и белок стал водянистым. Желток "кувыркается" в яйце, если оно **не слишком свежее**.

Разбивание

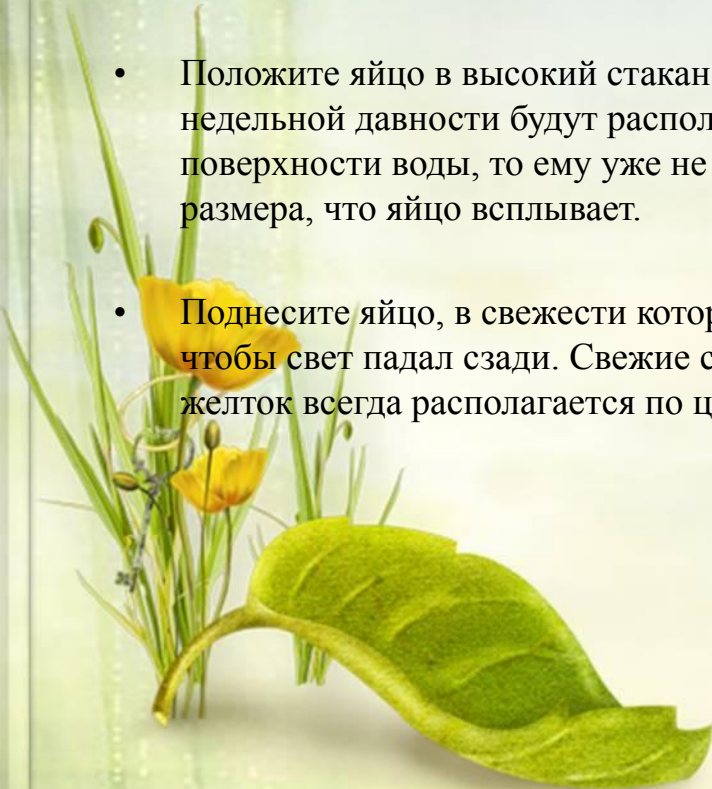
- Разбейте яйцо на тарелку. Свежие яйца имеют высокий выпуклый желток, удерживающий кольцо из белка. Если желток плоский, а водянистый белок растекается по тарелке, яйцо особенно свежим не назовешь, его нужно быстро переработать на кухне.

Погружение в воду

- Положите яйцо в высокий стакан с водой. Очень свежие яйца останутся лежать на дне. Яйца недельной давности будут располагаться под углом плоским концом вверх. Если яйцо плавает на поверхности воды, то ему уже не меньше трех недель. Воздушная камера этого яйца достигла такого размера, что яйцо всплывает.

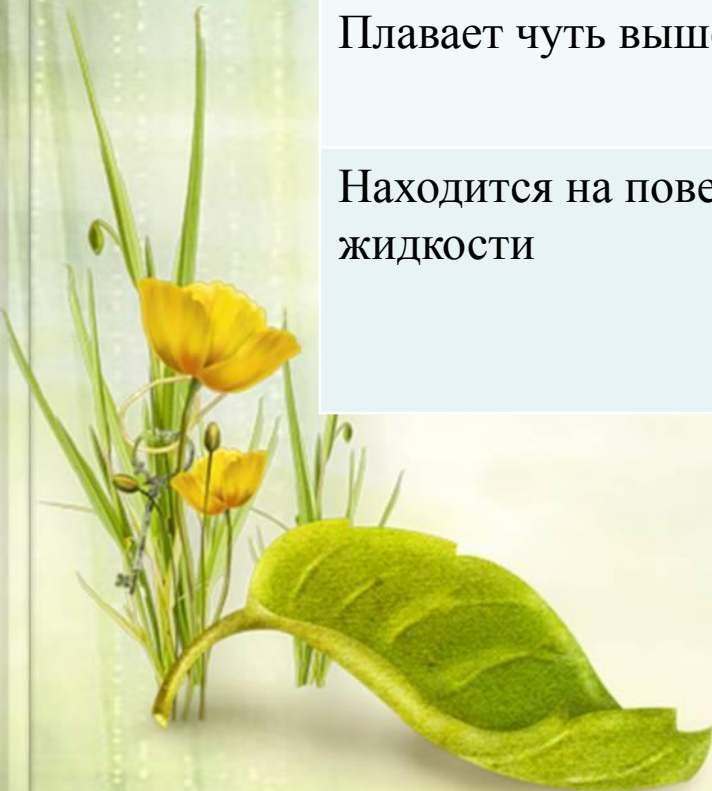
Просвечивание

- Поднесите яйцо, в свежести которого вы сомневаетесь, к яркому источнику света таким образом, чтобы свет падал сзади. Свежие сырые яйца пропускают свет. Как бы вы ни поворачивали яйцо, желток всегда располагается по центру. В более старых яйцах желток начинает "блуждать".



Погружение в воду

| Положение яйца | Качество яйца |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Опустилось на дно стакана | Яйцо свежее |
| Плавает чуть выше дна | Недостаточно свежее |
| Находится на поверхности жидкости | Недоброкачественное яйцо |



Так проходит жизнь яйца...

Только что снесенные яйца еще не имеют типичного вкуса. Лишь спустя три дня после откладывания они приобретают характерный приятный запах и вкус.

День 1-й: дата откладывания яйца.

День 3-й: последняя дата упаковки.

День 9-й: до 9-го дня яйца могут предлагаться в торговой сети с ярлыком "особо свежие".

Начиная с 9-го дня свежие яйца должны храниться в прохладном, темном и сухом месте.

Дата охлаждения: с 18-го дня яйца должны обязательно храниться в холодильнике.

Начиная с 22-го дня яйца трехнедельной давности должны быть быстро израсходованы. Эти яйца уже нельзя продавать потребителям.

На 28-й день истекает минимальный срок годности.



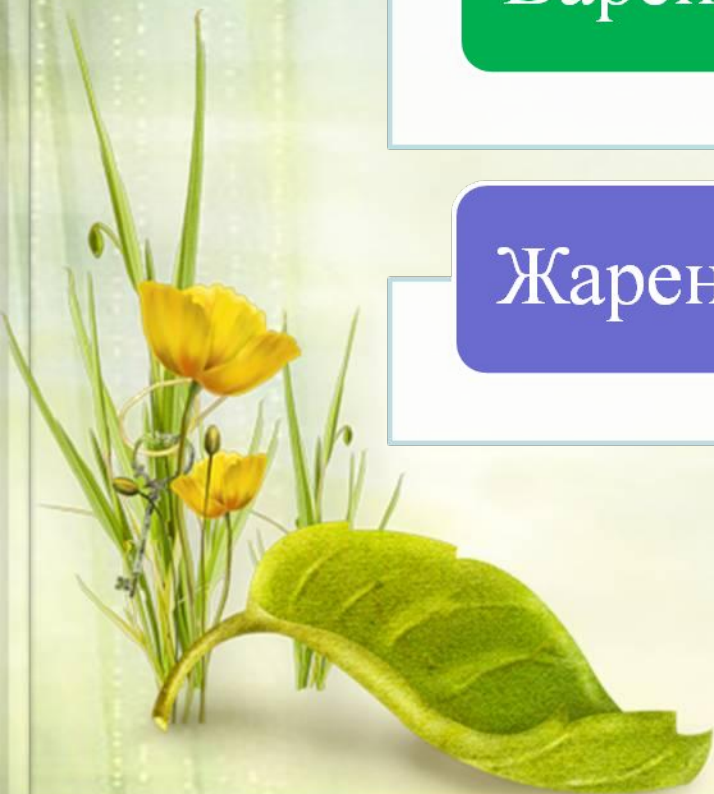
**«Совет:
так вы можете определить дату
откладывания яйца
На яичном лотке Вы найдете
минимальный срок годности.
Отнимите от этой даты 28 дней и вы
узнаете, когда курица снесла это яйцо».**



Сырой вид

Варёное яйцо

Жаренное яйцо



Правила хранения

- Хранить яйца в холодильнике
- Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца
- Соблюдать режим тепловой обработки.



Способы варки яиц

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



Приспособления для взбивания яиц

- Венчик
- Миксер
- Кухонный комбайн



Омлет царский

Основные ингредиенты:

4 яйца

150-200 мл молока

2 кубика сливочного масла
размером примерно 1 см х 1 см
х 1 см

3-4 ч.л растительного масла
зелень





В России принято отмечать великий православный праздник – Пасху.

К этому дню все хозяйки красят яйца. Их можно покрасить в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутах линяющей ткани, пищевыми красителями. Перед окраской необходимо проверить пригодность яиц, вымыть их (на яйцах не должно быть трещин). Время крашения зависит от способа окраски и способа приготовления («в мешочек» или вкрутую)



Вопросы для повторения:

- 1. Какова питательная ценность яиц?
- 2. Как определить доброкачественность яйца?
- 3. Как отличить вареное яйцо от сырого?
- 4. Какие блюда можно приготовить из яиц?

