

**Урок по технологии учителя
МБОУ СОШ №6
г. Александровск-
Сахалинского Горшовой
Елены Михайловны на тему:
«Блюда из яиц»**

Блюда из яиц



Яйца – питательный пищевой продукт, обладающий нежным и приятным вкусом. Наиболее ценная часть яйца – желток, он богат не только белками, жирами, минеральными веществами, но и витаминами.



Виды яиц.

Яйца употребляют в пищу:
куриные, перепелиные, утиные, гусиные.



Куриные яйца в зависимости от срока хранения подразделяют **диетические** (срок хранения до 7 суток) и **столовые** (срок хранения от 7 до 30 суток)



Строение яйца:



Очень важно, чтобы яйца были свежими. Для определения их доброкачественности можно использовать несколько способов:

просвечивают **сплошным**



Погружают в воду.

некачественное

свежее



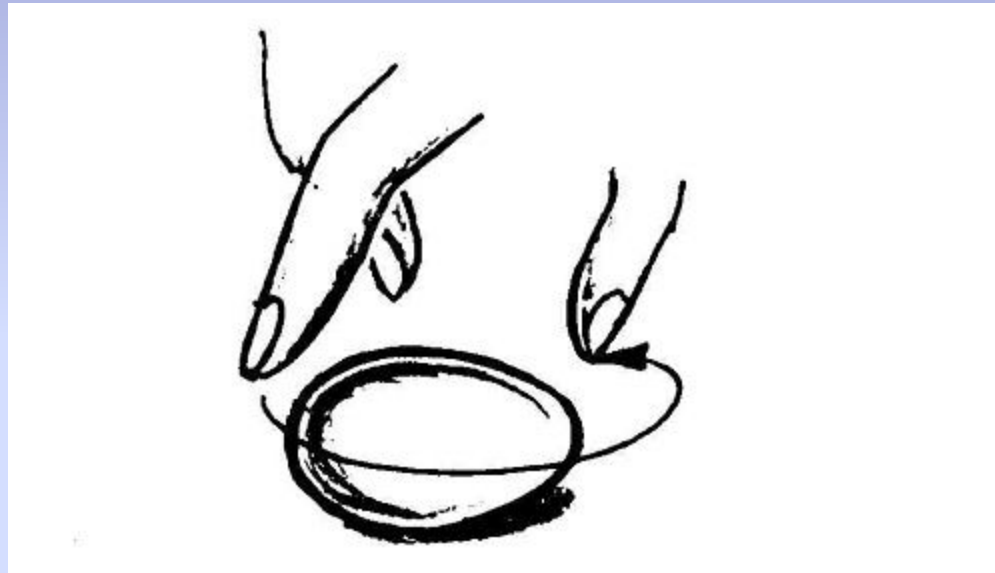
В пиццу яйца употребляют в сыром, варёном и жареном виде.



Способы варки яиц: вкрутую, «в мешочек», всмятку.



**Чтобы проверить сварилось ли
яйцо нужно его покрутить на
поверхности стола.**



**Вареное яйцо будет
крутиться быстро, а сырое
сделает всего 1-2 оборота.**

Виды жареных яиц:

глазунья, омлет, яичница.



В процессе приготовления пищи из яиц необходимо соблюдать некоторые правила:

1. Хранить яйца в холодильнике.



**2. Использовать только свежие,
хорошо вымытые яйца.**



3. Для взбивания используйте приспособления из нержавеющей стали.



Их используют для приготовления различных блюд



В России принято отмечать великий православный праздник – Пасху.

