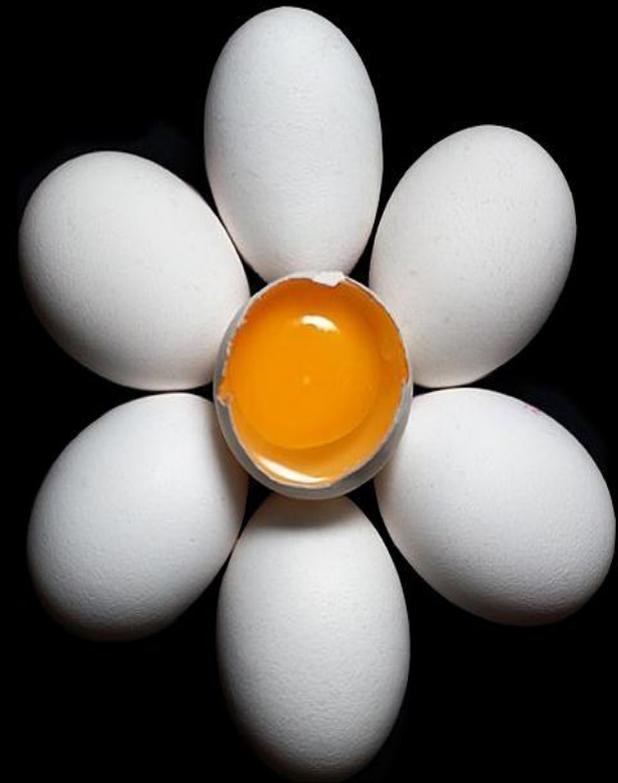


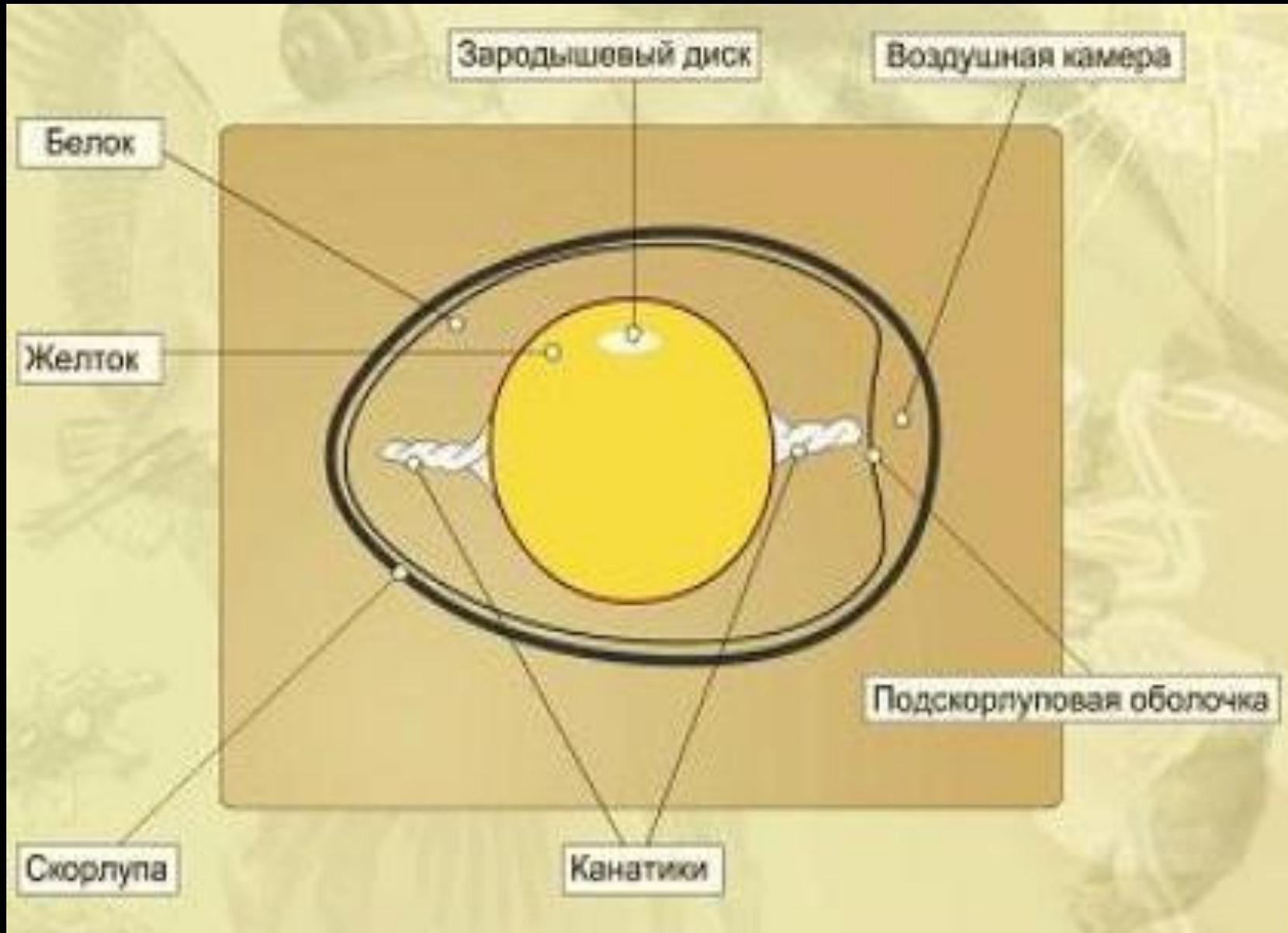


Блюда из яиц



Учитель технологии: Боева О.В.

Строение яйца



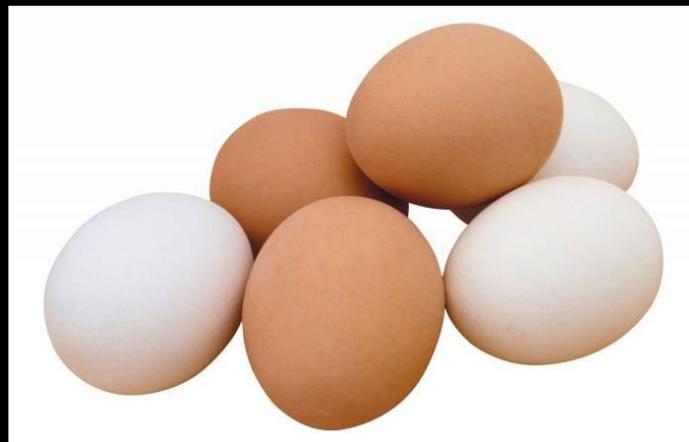
Виды яиц



Страусиное

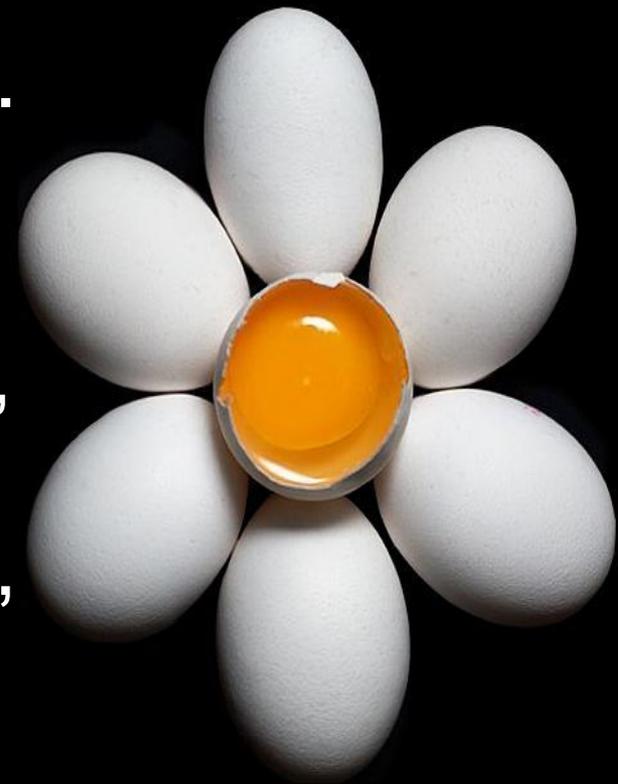
Куриное

Перепелиное



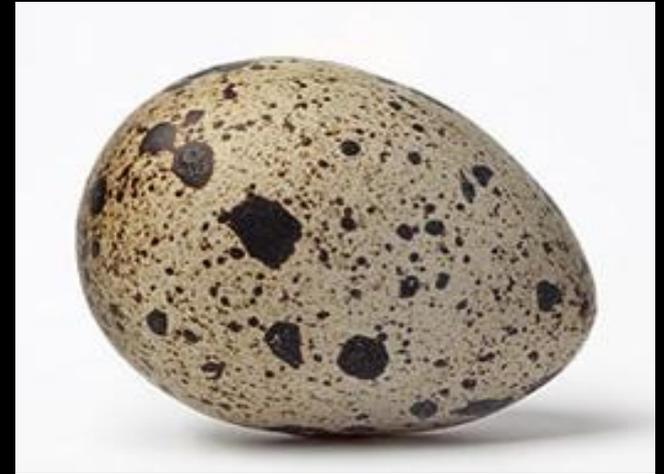
Состав куриного яйца

- Средняя масса куриного яйца 52 грамма (от 46 до 72г)
- Средний химический состав яйца: 74% воды, 12,7% белков, 11,5% жиров, 0,7% углеводов, 1,07% золы.
- Наиболее ценная часть яйца – желток, он богат не только белками, жирами, минеральными веществами, но и витаминами А,В1, В2, D, E



Перепелиные яйца

- Очень маленького размера и весят всего 10-12 граммов
- У них тонкая, хрупкая скорлупа и различная окраска
- В одном грамме такого яйца содержится больше витаминов, чем в одном грамме куриного
- Не имеют такого заболевания, как сальмонеллез



Сальмонеллез

- это инфекционная болезнь, которая вызывается различными видами бактерий рода *Salmonella*

После того как палочки сальмонеллы попадают на слизистую оболочку тонкой кишки, они начинают выделять токсин, повреждающий слизистую кишечника.

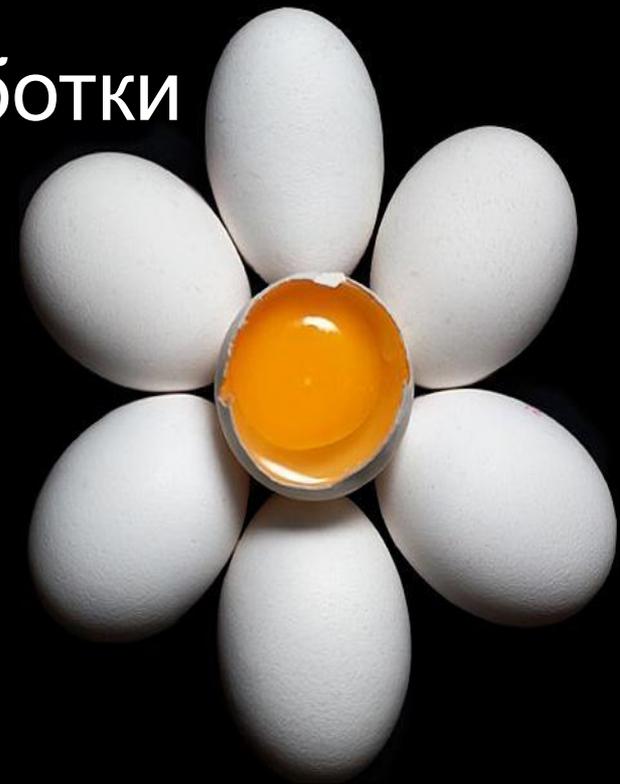
Это ведет к нарушениям работы пищеварительного тракта:

появляются понос, боль в животе, обезвоживание.



Так как яйца могут быть источником болезни, в процессе приготовления пищи из них следует соблюдать правила:

- Использовать в пищу яйца, хорошо вымытые (раствор пищевой соды - 2 ст.ложки на 1 л воды)
- Хранить яйца в холодильнике
- Соблюдать режим тепловой обработки яиц (варят до определенной готовности.)
- Яйца опускают в кастрюлю и наполняют ее водой, так чтобы их покрыть.



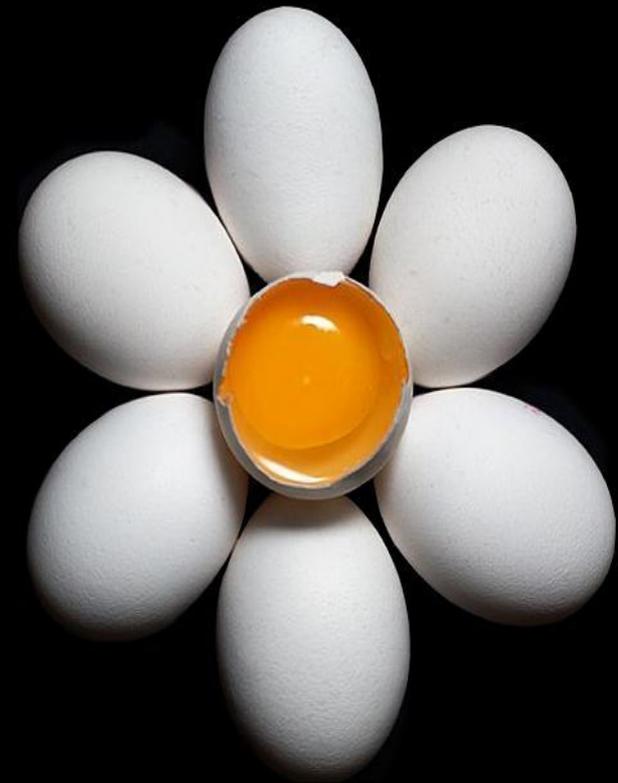
От срока хранения яйца подразделяют

Диетические

срок хранения до
7 суток

Столовые

срок хранения от
7 до 30 суток



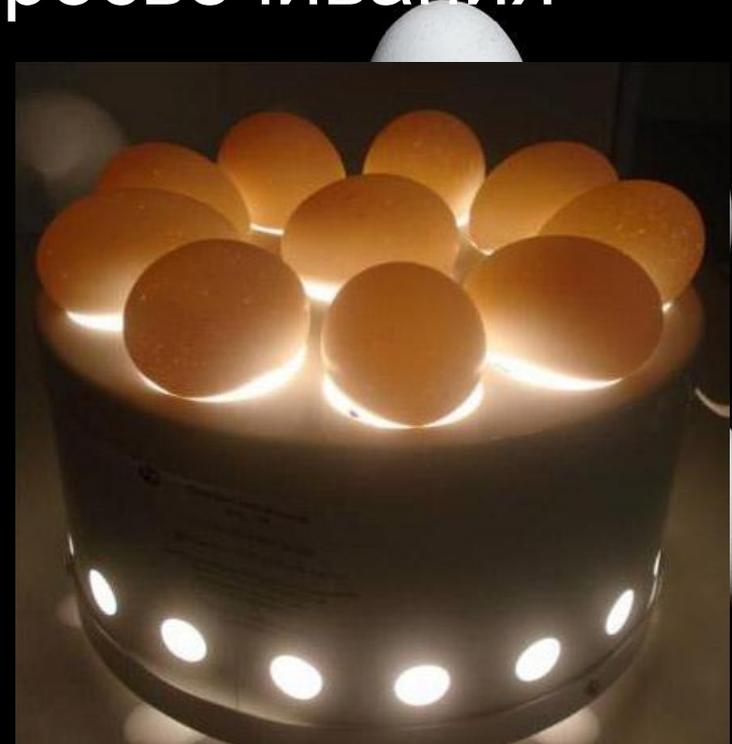
Способы определения доброкачественности яиц

Способ 1. Просвечивание

У свежего яйца белок просвечивается, а желток слабо заметен

Недоброкачественные яйца не просвечиваются

Овоскоп — прибор для определения качества яиц путём их просвечивания



Способ 2. Погружение в воду.

В стакан наливают воду и растворяют 1 столовую ложку соли, осторожно опускают туда яйцо. Качество определяют по положению яйца

Положение яйца

Качество яйца

Опустилось на дно
стакана

Яйцо свежее



Плавает чуть выше
дна

Недостаточно свежее



Находится на
поверхности
жидкости

Недоброкачественное



Использование в кулинарии

- Употребляют в сыром, вареном, жареном виде
- Приготовление десертов
- Изделия из теста
- Начинки
- Украшение блюд
- Закуски (фаршированные яйца)



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

Опасности в работе



Ожог



Поражение током



Порез



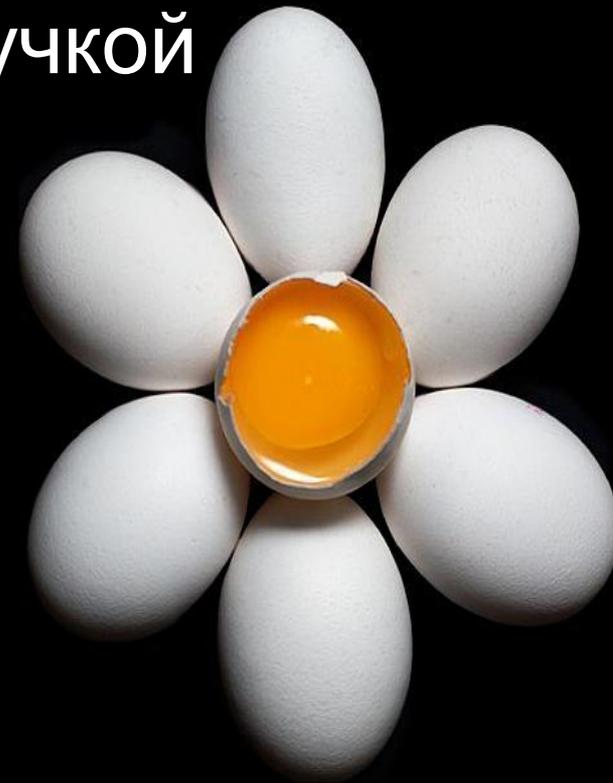
Ушибы



Правила безопасной работы

При пользовании ножом и кухонными приспособлениями

- Работать только хорошо заточенным ножом
- Передавать нож (вилку) только ручкой вперед
- Не поднимать нож высоко над разделочной доской



При пользовании электронагревательными приборами

Что нужно сделать до начала работы:

- Проверить исправность соединительного шнура

Что нужно делать во время работы:

- Включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом братья не за шнур, а за корпус вилки

Что нужно сделать по окончании работы:

- Выключить электроприбор



Практическая работа

Яйца «Сюрприз»

Технологическая карта



Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Яйцо	1	Сварить вкрутую. Очистить. Разрезать пополам. Вынуть желток	Кастрюля, нож, разделочная доска
Паштет (любой)	2 ч.ложки	Смешать с желтком	Тарелка, вилка
Соль, перец	По вкусу	Добавить в паштет с желтком. Перемешать	Ложка
Майонез	1 ст.ложка	Наполнить половинки яйца полученным фаршем и сверху залить майонезом	Ложка, сервировочное блюдо

Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком

Технологическая карта

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
<u>Для омлета:</u> Яйцо Молоко Соль Масло сливочное	8 шт. 8 ст.ложек По вкусу 2 ст.ложки	Приготовить яично-молочную смесь, добавить соль. Разделить смесь на 2 части и жарить по очереди в масле	Миска, венчик, сковорода, тарелка
Сосиски	3 шт.	Нарезать мелкими ломтиками	Нож, разделочная доска для мяса
Помидоры	2 шт.	Нарезать мелкими ломтиками	Нож, разделочная доска
Зеленый горошек	100 гр.	Смешать соски с помидорами. Начинить омлет приготовленным фаршем, размещая его между слоями омлета	Миска, столовая ложка, блюдо



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!!!

