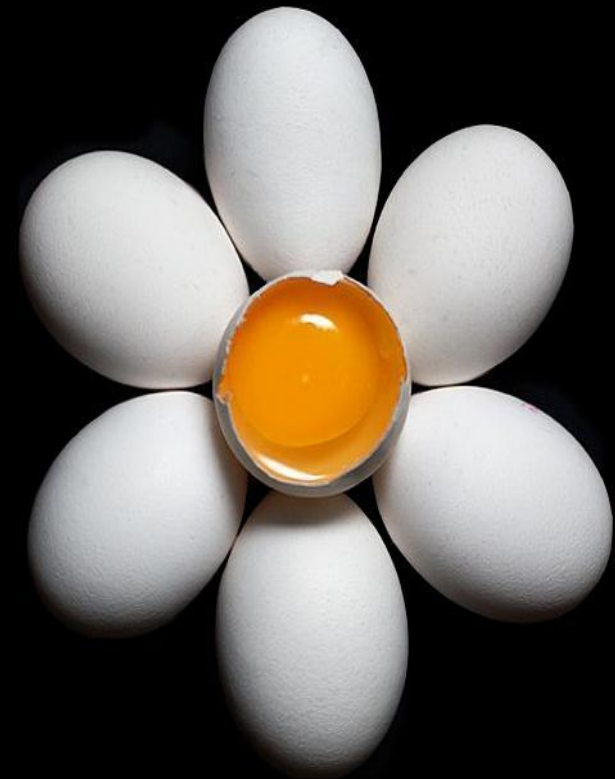
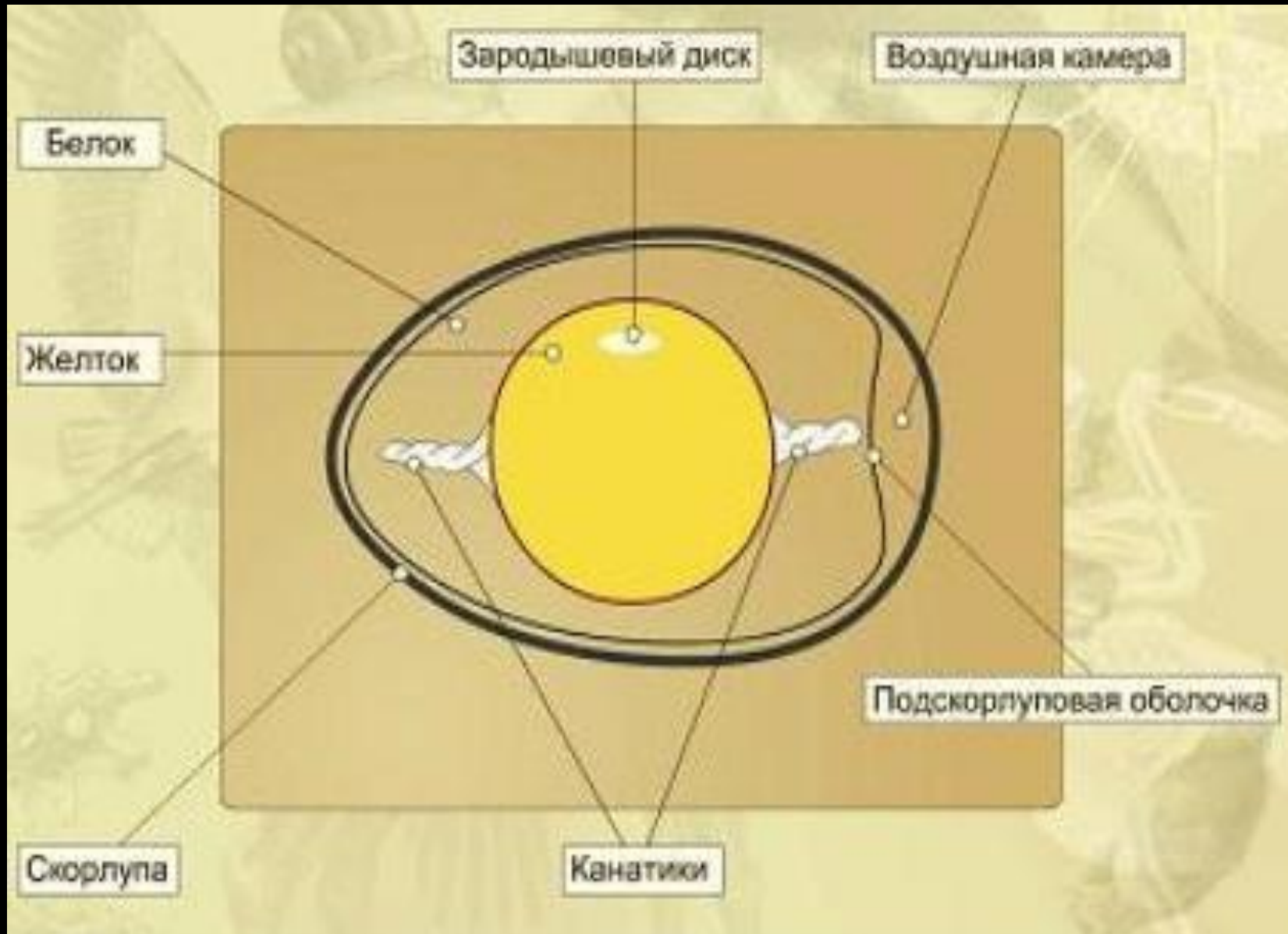


# Блюда из яиц

Учитель технологии: Боева О.В.



# Строение яйца



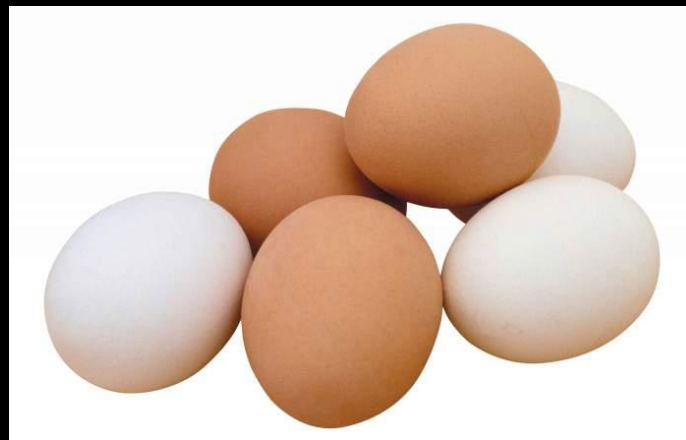
# Виды яиц



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.

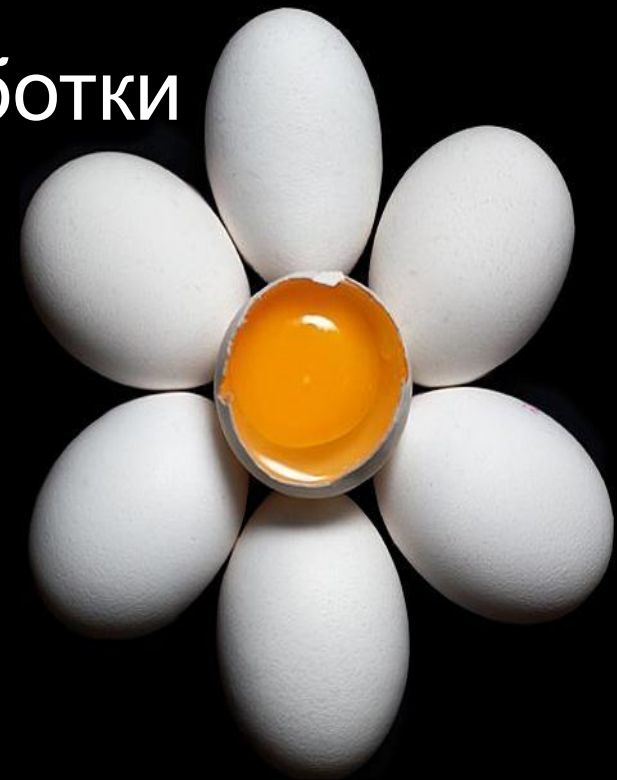
Это ведет к нарушениям работы пищеварительного тракта:

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.



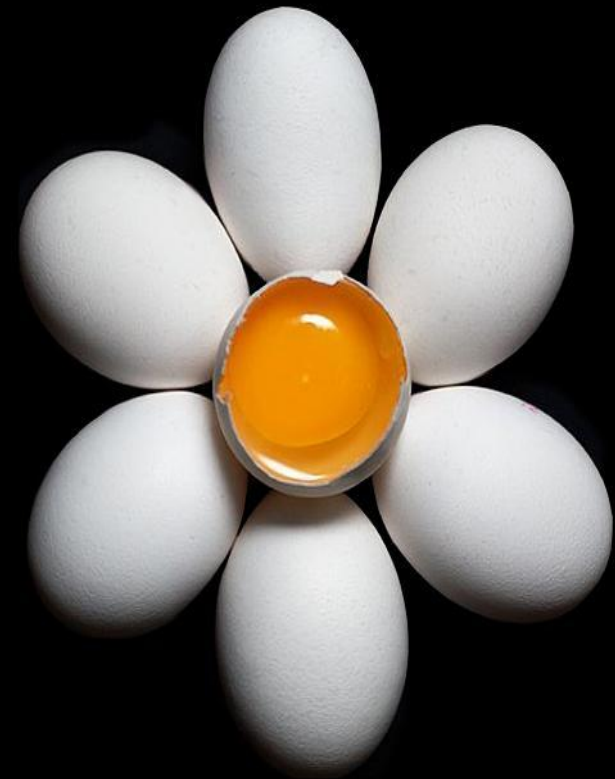
# От срока хранения яйца подразделяют

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



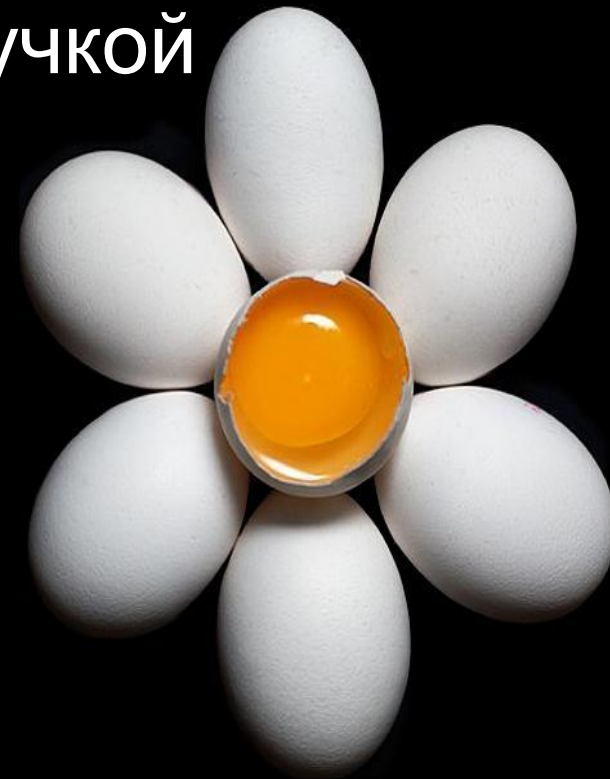
Ушибы



# 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!!!

