

# Блюда из яиц



# **Поварское дело не ремесло, а искусство!**

**Каждое его творенье -  
Просто сказка,  
объеденье,  
Мысли, творчества  
полет.  
Тот, кто пробовал,  
поймет.**



# Тема урока «Блюда из яиц»

Что вы знаете о яйцах?

Что нужно для варки яиц?



Как определить свежесть яиц?

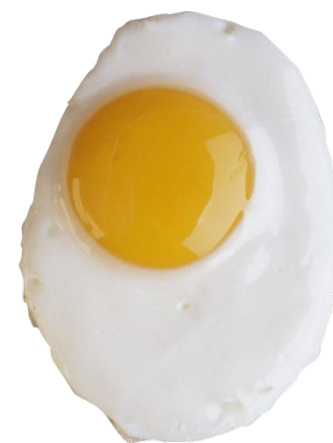
Какие блюда из яиц вы знаете?





# История яйца

**В яйце все безупречно: и форма, и содержание. Это еще и емкий символ. Древние народы верили, что яйцо - прообраз Вселенной, из него родился мир, окружающий человека. В науке о здоровом питании яйцо издавна считалось ценным продуктом, хотя рекомендации по поводу включения его в рацион менялись.**



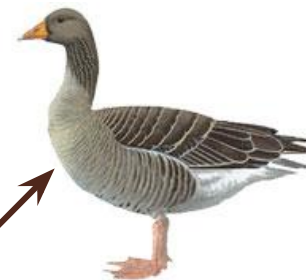
**Куриные**



**Утиные**



**Гусиные**



**Виды яиц**



**Индюшачьи**



**Перепелиные**

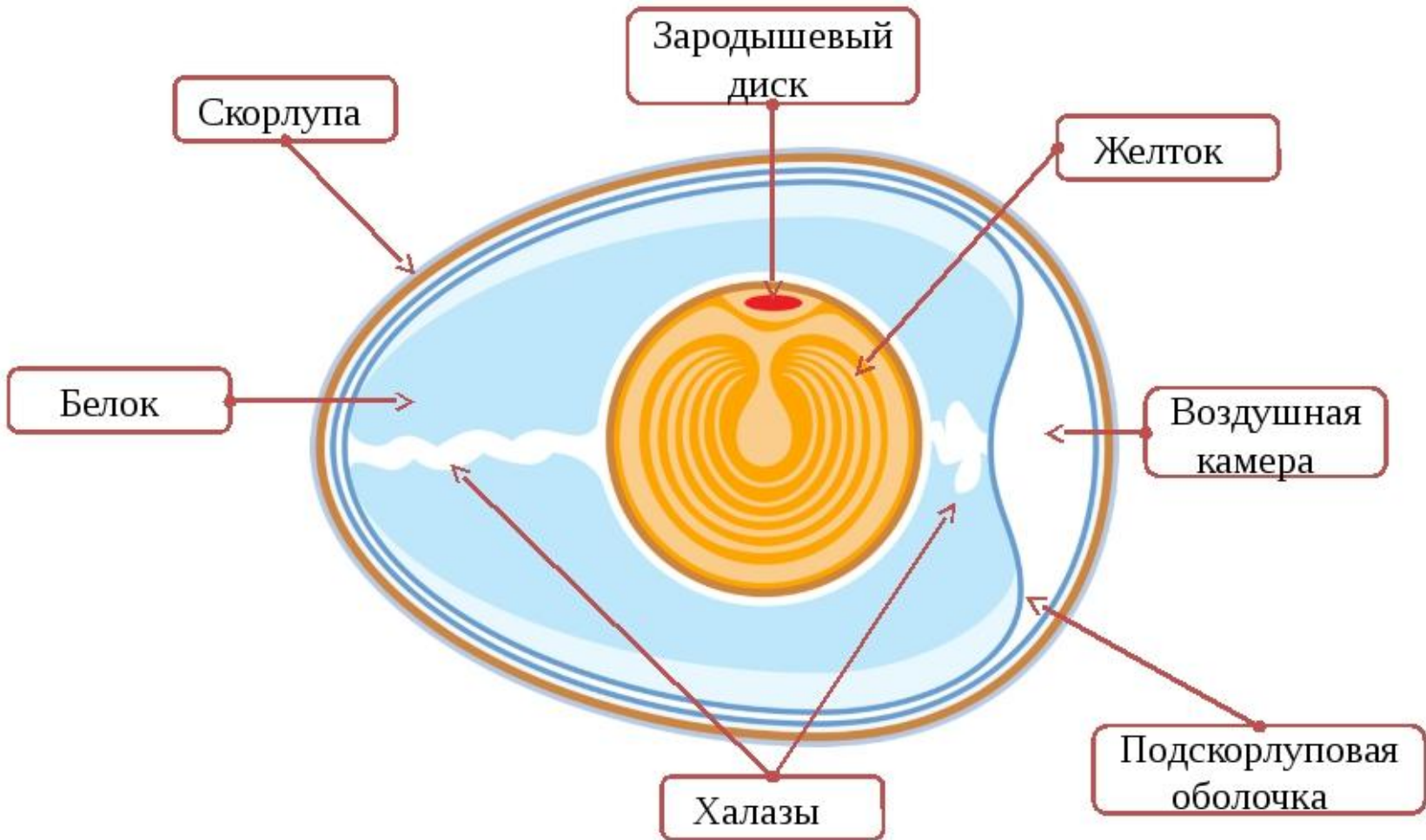


**Страусиные**





# Строение яйца



# Какие питательные вещества содержатся в яйце

Куриные яйца – питательный и ценный продукт питания.



**Пищевая ценность  
куриного яйца:**

**Белки: 12,6 (гр)**

**Жиры: 10,6 (гр)**

**Углеводы: 1,12 (гр)**

**Вода: 75 (гр)**

**Минеральные вещества**

**Витамины: А, D, Е и В.**

**Калорийность: 157 (ккал)**



# Как определить свежесть яйца

## 1. Просвечивание яиц

Овоскопы





## **2. Определение свежести яиц с помощью подсолённой воды**

**Если поместить яйцо в сосуд с солёной водой (10г соли на 100 мл воды) и при этом яйцо утонет полностью, свежесть не вызывает сомнений. Объясняется это тем, что чем дольше яйцо хранится, тем больше образуется воздушная камера внутри яйца. Пористое строение скорлупы яйца позволяет части жидкости, со временем, испариться, и яйцо становится легче.**



# Какую информацию содержит штамп на яйце



## Куриное яйцо



**1-й категории** (45 – 60 г)

Диетическое

**2-й категории** (40г. и меньше)

поступают в продажу не позднее 7 суток

**Столовое**

(срок хранения до 30 суток)

# Способы варки яиц



Способ приготовления	Время	Готовность	
	<b>Всмятку</b>	<b>2 мин.</b>	<b>Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.</b>
	<b>«В мешочек»</b>	<b>4-5 мин.</b>	<b>Белок свернулся, желток не свернулся.</b>
	<b>Вкрутую</b>	<b>7-10 мин.</b>	<b>Желток и белок свернулся.</b>



# Технологическая карта «Варка яиц»



# Способы подачи яичницы-глазуньи и вареных яиц





# Правила техники безопасности

1. **Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником**
2. **Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли**
3. **Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло**
4. **Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать осторожно от себя**





# Практическая работа

Взяв за основу вареное яйцо и используя дополнительные продукты придумать и оформить на тарелке какой - либо сюжет и дать ему название



# Требования, предъявляемые качеству блюд



## ИЗ ЯИЦ

- Блюда из яиц должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
- Скорлупа сваренных яиц должна быть чистой и целой (без трещин), хорошо сниматься.
- Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими, «в мешочек» - иметь твердый белок и полужидкий желток, сваренные вкрутую – твердый белок и желток.
- Яичница-глазунья должна быть приготовлена так, чтобы желток сохранял свою форму, а белок был слегка загустевшим.
- Омлет (натуральный, с гарниром или фаршированный) следует готовить из взбитых яиц.



# Рефлексия

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



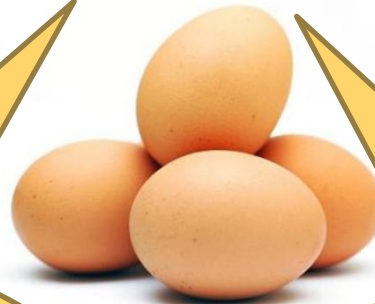


# Домашнее задание

Оформить пословицы,  
поговорки, загадки о  
яйце

Узнай в Интернете о  
способах хранения  
яиц без холодильника

Составить кроссворд  
по теме  
« Блюда из яиц »



Найти ответ «Что такое  
белковый крем и где он  
применяется »

# Используемые активные ссылки

- <http://www.picshare.ru/uploads/151222/0168klp8uJ.png>
- <https://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=46dff25f0e81f6cf56bdb09da1fab410&n=33&h=215&w=204>
- <http://thumbs.dreamstime.com/z/chef-egg-cartoon-vector-illustration-31019290.jpg>
- <http://s4.pic4you.ru/y2014/04-04/12216/4307167-thumb.png>
- <http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/00/14/2012/01/16/476833.jpg>
- [http://img-fotki.yandex.ru/get/9217/66124276.1b3/0\\_9da24\\_ec4d3ccc\\_XXXL.png](http://img-fotki.yandex.ru/get/9217/66124276.1b3/0_9da24_ec4d3ccc_XXXL.png)
- <http://www.tarelochka.com/receptimages/width/500/height/500/cropratio/1/1/modules/news/images/1/9227.jpg>
- [http://www.kidslibrary.ru/sites/default/files/49690310\\_1666.jpg](http://www.kidslibrary.ru/sites/default/files/49690310_1666.jpg)
- [http://img2.wikia.nocookie.net/\\_cb20130307060308/pregnant-challenge-sims3-kpoppp/images/2/24/Hen.jpeg](http://img2.wikia.nocookie.net/_cb20130307060308/pregnant-challenge-sims3-kpoppp/images/2/24/Hen.jpeg)
- <https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=76ee678d6e2610316c329ce9806784d8&n=33&h=215&w=196>
- [http://s00.yaplakal.com/pics/pics\\_original/5/9/0/6003095.jpg](http://s00.yaplakal.com/pics/pics_original/5/9/0/6003095.jpg)
- <http://fotoham.ru/img/picture/Dec/07/fe929cc77f3dd8d2899e33fla34bee45/1.jpg>
- [http://dasha46.narod.ru/Encyclopedic\\_Knowledge/Biology/Animals/Ostrich.jpg](http://dasha46.narod.ru/Encyclopedic_Knowledge/Biology/Animals/Ostrich.jpg)
- <http://quailinstitut.nethouse.ru/static/img/0000/0002/8619/28619841.c193p3jan7.W665.jpg>
- <http://fs00.infourok.ru/images/doc/232/78347/1/img6.jpg>



- <https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=7fb143c088c04cf2bd81ed0d9da61266&n=33&h=215&w=465>
- [http://stl3.stpulsцен.ru/images/product/075/438/111\\_big.jpg](http://stl3.stpulsцен.ru/images/product/075/438/111_big.jpg)
- [http://tdvet.ru/product\\_image/novie%20tehnologii/ovoskop\\_on\\_10.jpg](http://tdvet.ru/product_image/novie%20tehnologii/ovoskop_on_10.jpg)
- <http://cs7001.vk.me/v7001727/16207/UO7ONbGMkxI.jpg>
- <http://vi.ill.in.ua/m/950x0/689853.jpg>
- [http://ann-recipes.ru/uploads/posts/2014-11/1416906473\\_9.jpg](http://ann-recipes.ru/uploads/posts/2014-11/1416906473_9.jpg)
- <http://hobbi-company.ru/wp-content/uploads/2015/04/%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%BE.jpg>
- <http://truemidwifery.com/wp-content/uploads/2015/04/heartshaped-egg.jpg>
- [http://player.hu/uploads/2012/07/stockfresh\\_259707\\_boiled-egg-and-toast\\_sizeS.jpg](http://player.hu/uploads/2012/07/stockfresh_259707_boiled-egg-and-toast_sizeS.jpg)
- <http://reginews.com/wp-content/uploads/2015/11/6a1d904e9f61c4b64487a88c5f868107.jpg>
- [http://www.amuzzz.ru/uploads/posts/2013-04/13662161422248\\_2.jpeg](http://www.amuzzz.ru/uploads/posts/2013-04/13662161422248_2.jpeg)
- <http://koko.by/uploads/images/00/00/01/2013/01/20/0c44ad8b91.jpg>
- <http://vasabi.myl.ru/lgl/6/8/9.jpg>
- [http://ptzgovorit.ru/sites/default/files/styles/700x400/public/original\\_nodes/c91c49ca910b47276be49bb720cb13de\\_392610\\_xxl.jpg?itok=YWYOLq3T](http://ptzgovorit.ru/sites/default/files/styles/700x400/public/original_nodes/c91c49ca910b47276be49bb720cb13de_392610_xxl.jpg?itok=YWYOLq3T)
- [https://2.bp.blogspot.com/-QwjZrizOg8s/VGSDcC\\_SsKI/AAAAAAAAAAcs/Drojxor-ua4sI600/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%85%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B0%2B%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F1.jpg](https://2.bp.blogspot.com/-QwjZrizOg8s/VGSDcC_SsKI/AAAAAAAAAAcs/Drojxor-ua4sI600/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%85%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B0%2B%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%82%D0%BD%D0%B0%D1%8F1.jpg)
- [http://www.tepka.ru/trud\\_devochki/5.jpg](http://www.tepka.ru/trud_devochki/5.jpg)

- <http://xn--80apfeltq.org/wp-content/uploads/2013/09/001-26.jpg>
- <http://mtdata.ru/u24/photo56BI/20974880632-0/original.jpg>
- <http://www.nous3.com/wp-content/uploads/2012/08/28.jpg>
- [http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/5/85/280/85280912\\_3.jpg](http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/5/85/280/85280912_3.jpg)
- [http://www.100leda.com/wp-content/uploads/2013/08/410\\_01\\_08\\_2013\\_2937.jpg](http://www.100leda.com/wp-content/uploads/2013/08/410_01_08_2013_2937.jpg)
- [http://cook-room.com/uploads/blogs/small/1384787671\\_513162514.jpg](http://cook-room.com/uploads/blogs/small/1384787671_513162514.jpg)
- <http://glodealer.com/sites/default/files/sale/2-8/skidki-Sankt-Peterburg-1407222901.jpg>
- [http://www.greetown.ru/cacheroot/cache/113/56970\\_0\\_1280\\_960\\_.jpeg](http://www.greetown.ru/cacheroot/cache/113/56970_0_1280_960_.jpeg)
- <http://www.recipe.com/images/sun-dried-tomato-deviled-eggs-2430001/rca-ss.jpg>





**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**