

Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №210
Центрального района,
г. Санкт-Петербурга

Способы приготовления яиц

5 класс

Автор: Попова Марина Владиславовна
учитель технологии

Здоровое питание

Жир, соль, сахар, сладости (свести к минимуму)



ЗАГАДКА

Белый тулупчик

Сшит без единого рубчика.



Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как символу рождения. У славянских народов, принявших христианство, яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы.

Тема урока: Способы приготовления яиц

Цель: Познакомить учащихся с блюдами из яиц. Научить учащихся готовить омлет с колбасой и зеленью, используя технологическую карту

Задачи:

Изучить строение и питательные свойства яиц и их применение в кулинарии

- * Научиться определять доброкачественность яиц и
- * Ознакомиться с правилами хранения яиц
- * Воспитывать добросовестное аккуратное и опрятное отношение к работе.

**Какие
ВИДЫ ЯИЦ
ВЫ ЗНАЕТЕ?**



Курица

Утка

Гусь

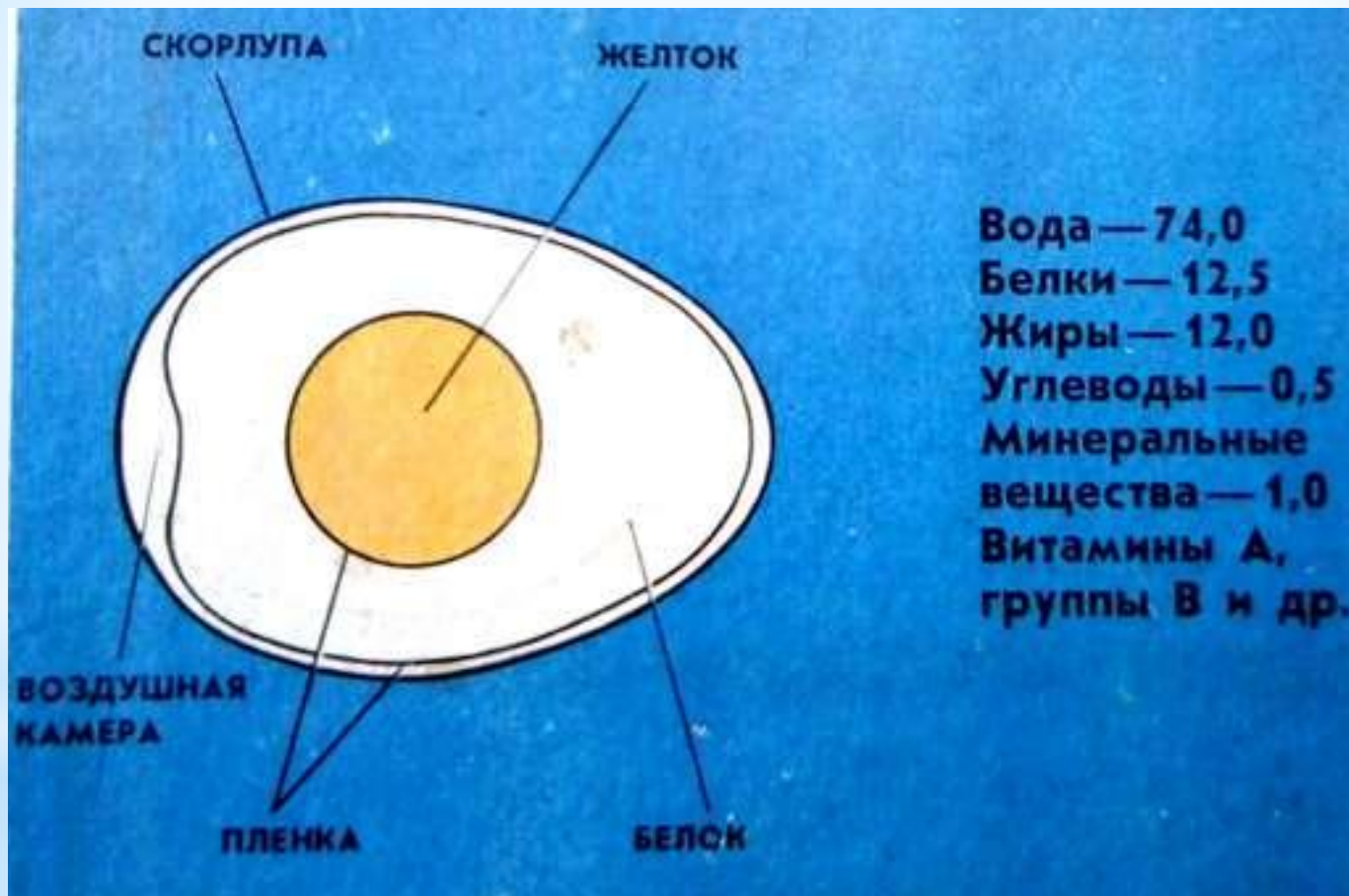
Индюк

Перепелка

Страус



Строение и состав яйца



Яйцо пища приготовленная природой в идеальных пропорциях

Питательная ценность яиц



В одном яйце содержится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью. Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке. В белочной части яйца содержится лизацин. Это вещество убивающее микробы.

Меры предосторожности при подготовке яиц к кулинарной обработке

- Вымыть яйца в теплой воде с помощью щетки.
- Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой
- Мыть руки после того, как брали яйца.

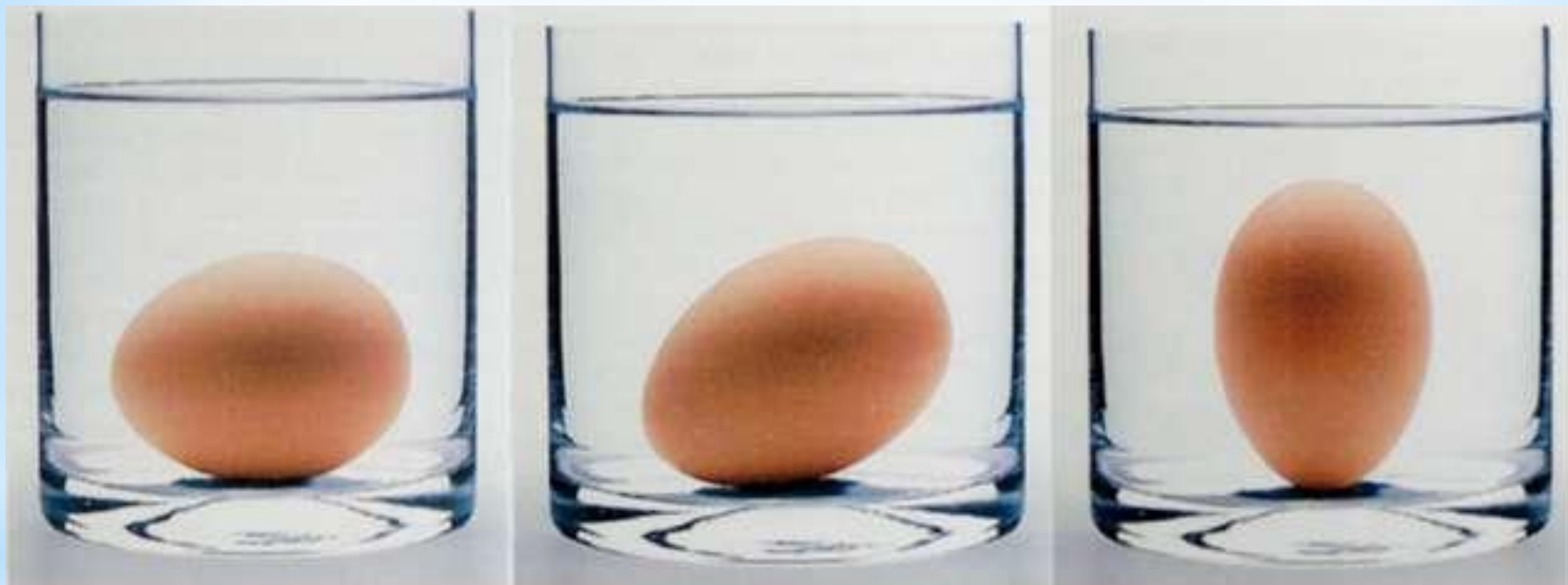


Определяем свежесть яйца



О В О С К О П

Определение свежести яиц



Свежее яйцо

Недельная
давность

15-20 дней

МАРКИРОВКА ЯИЦ



**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ЯИЦ
В КУЛИНАРИИ**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Связывающие свойства



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Пенообразующие свойства



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Напитки из яиц



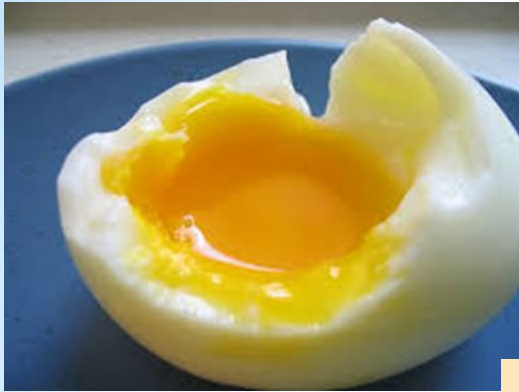
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Украшение блюд и добавление в салаты



**СПОСОБЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЦ
как самостоятельного
блюда**

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ



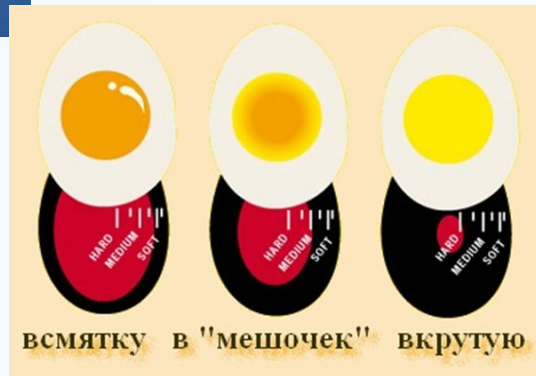
ВСМЯТКУ

Белок свернулся на половину, желток не свернулся



ВКРУТУЮ

Белок и желток свернулись



В МЕШОЧЕК

Белок свернулся, желток не свернулся



ПАШОТ

Яйцо без скорлупы всмятку

ЯЙЦО ЖАРЕНОЕ

Яичницы

НАТУРАЛЬНАЯ

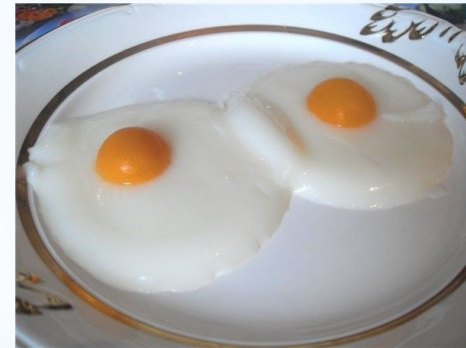
ТОЛЬКО
ИЗ ЯИЦ

БОЛТУНЯ

ГЛАЗУНЯ

С ГАРНИРОМ

С ДОБАВЛЕНИЕМ
РАЗЛИЧНЫХ
ПРОДУКТОВ



ОМЛЕТЫ

НАТУРАЛЬНЫЙ
ЯЙЦА, МОЛОКО



С ГАРНИРОМ



Выполнение практической работы.

1. Посоветуйся с членами бригады, какое блюдо из яиц вы будете готовить. Распределите обязанности.
2. Изучите технологическую последовательность приготовления выбранного блюда.
3. Подготовь продукты в соответствии с мерами предосторожности.
4. Приготовь выбранное блюдо соблюдая технологию.
5. Сервируй стол и подай блюдо.
6. Оцени качество готового блюда.
7. Убери рабочее место.

Я узнала...

Я научилась...

Больше всего мне понравилось...

МНЕ ЭТО ПРИГОДИТСЯ ...

Домашнее задание

Найти интересные
сведения об изученном
пищевом продукте

Список использованной литературы и изображений

Изображения взяты с сайтов

gotovim-doma.ru/

www.povarenok.ru/

www.gastronom.ru

Литература:

1. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: (учебник для учащихся общеобразовательных учреждений). Под редакцией В.Д.Симоненко. - М.: «Вентана - Граф», 2010.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Тетрадь творческих работ (для учащихся общеобразовательных учреждений). Под редакцией В.Д.Симоненко. - М.: «Вентана - Граф», 2010.
3. Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» под редакцией В.Д. Симоненко. / авт.-сост. Н.Б. Голондарева-Волгоград: Учитель, 2010.
4. Технология. 5-11 классы. Обслуживающий труд: развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко, авт.-сост. О.В.Павлова, Е.А. Киселева- Волгоград: Учитель, 2010. - 111с.