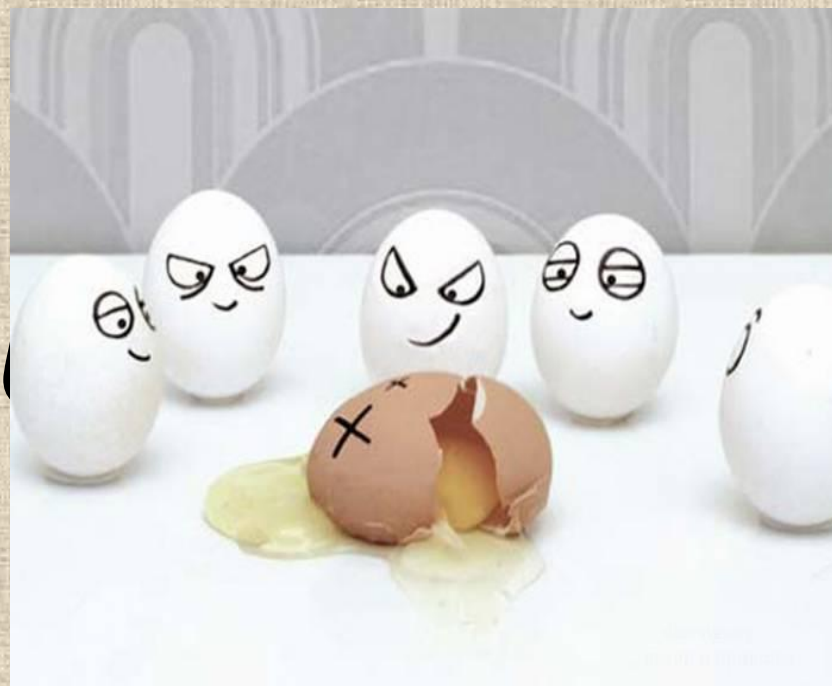


Блюда

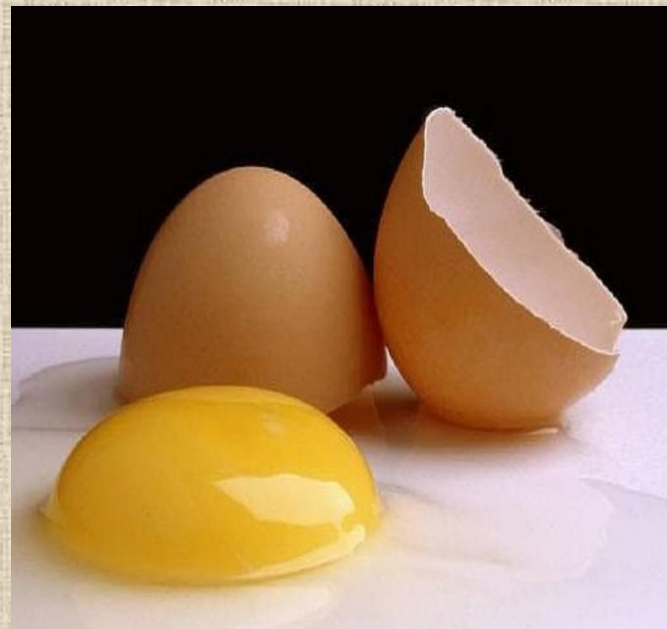


Выполнила учитель технологии
МКОУ «Кукуйская оош №25»

Архипова Н.В

Состав яйца

- Вода – 73%
- Белок – 13%
- Жир – 12%
- Углеводы – 1%
- Минеральные соли – 1%



Самой питательной частью яйца является желток. В нем сосредоточены витамины А,Д,Е,К,РР и витамины группы В

Меры предосторожности при работе с яйцами

- Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов (в холодильнике, в спец лотке)



- Мыть руки после работы с яйцами

- Перед употреблением яиц вымыть их с помощью щетки

- Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой

Срок хранения яиц

В зависимости от срока хранения
подразделяются:

Диетические (Д)

(срок хранения не более 7 суток)

Столовые (С)

(срок хранения от 7 до 25 суток)



Как определить свежесть яиц

Способ 1

- Осмотреть яйца через овоскоп – прибор для определения качества яиц путем их просвечивания лучом направленного света. Свежее яйцо – просвечивается, несвежее –



Как определить свежесть яиц

Способ 2 – «по внешнему виду и запаху»

- Разбейте яйцо на блюдце и посмотрите:
- - если яйцо свежее, то белок будет прозрачным и плотным, желток сохраняет свою форму
- - у долго хранящихся яиц белок расплывается по тарелке, иногда бывает мутным
- - если содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови, то такое яйцо испортилось и его нельзя употреблять в пищу



Как определить свежесть яиц

Способ 3

Если вы сомневаетесь в свежести яиц, налейте воды в емкость примерно на 10 см, и опустите их туда.



Способы отделения желтка от белка

Осторожно разбить яйцо и переливая из одной скорлупки в другую отделить белок от желтка



Используйте специальную воронку



Приспособления для взбивания яш

1



2



3



4



5



Способы варки яиц

<i>Способ приготовления</i>	<i>Время варки, мин</i>	<i>Готовность</i>
<i>Всмятку</i>	<i>2 - 3</i>	<i>Белок немного свернулся, а желток нет.</i>
<i>В мешочек</i>	<i>4 - 5</i>	<i>Белок свернулся, желток не свернулся.</i>
<i>Вкрутую</i>	<i>7 - 10</i>	<i>Желток и белок свернулись</i>

Как подать яйцо на стол

Пашотница – посуда с полукруглым дном в виде рюмки на ножке, в которой подают яйца, сваренные в «мешочек».

Пашотницы изготавливают из керамики, металла, фарфора или стекла.

Пашотница



Яйцо пашот



Яйцо должно быть свежим. В низкую кастрюлю налить 1~1,5 литра воды. Варить несколько минут.

Технология приготовления яичницы «Глазунья»



Слегка нагреть масло или маргарин в сковороде, осторожно разбить в него яйца и жарить на умеренном огне. Слегка посолить только белок (он должен остаться полужидким). Эту яичницу жарят до тех пор, пока края не станут золотисто-желтыми.

Технология приготовления Омлета натурального



Омлет готов, когда
Яйца солят, добавляют
Полученную массу
небольшую массу
немного молока (на 1
выливают на середину
сторона (на 1
яйцо 3 ст. л.) и взбивают
сковороды слегка
приобретает
непосредственно перед
встряхивают сковороду и
возвращают сковороду и
тем как вылить их на
жарят на сильном огне.
цвет, а верхняя
горячую сковороду с
хорошо загустеет.
маслом

Виды омлета

Фаршированный



С начинкой



Паровой омлет



Требования к приготовленным блюдам из яиц

- 1. Сваренные яйца должны легко очищаться от скорлупы.**
- 2. У яиц, сваренных всмятку, белок должен быть наполовину затвердевший, а желток жидкий. Яйца сваренные в «мешочек», имеют полностью затвердевший белок и полужидкий желток, а сваренные вкрутую – полностью затвердевшие белок и желток.**
- 3. Яичница-глазунья должна иметь слегка загустевший белок и желток.**
- 4. Яичница и омлеты натуральные и с гарниром должны быть слегка загустевшими, неподгоревшими.**

Домашнее задание

- 1. Узнай в Интернете о способах хранения яиц без холодильника.*
- 2. Запомни понятие «паровой омлет» и узнай у родителей или из других источников рецепт приготовления этого блюда.*
- 3. Сделай сообщение как оформляют яйца к народным праздникам*

Рефлексия урока



Наш урок подошел к концу и я хочу сказать...

- Мне больше всего удалось узнать..
- Я могу себя похвалить за...
- Я могу похвалить одноклассников за...
- Меня удивило...
- Для меня было открытием то, что...
- На мой взгляд мне удалось..., потому что...
- На будущее я учту...



Спасибо за внимание



**Наталия
Архипова**

ИСТОЧНИКИ:

- <http://www.friendsplace.ru/event/den-yaitsa/>
- <http://www.memurlar.net/album/4916/8.resim>
- <http://fotosbornik.ru/wallpapers/4777/5.html>
- http://www.penzainform.ru/sales/products/bird/prodaem_derevenskie_naturalnie_produkty_myaso_000_33856H.html
- <http://2s2b.ru/c291-590699.html>
- http://firstwall.ru/oboi/fon_yayca_skorlupa_cvet_makro_pasha
- <http://recept.rufox.ru/recept/Kylich-pashalnii-156.htm>
- http://www.corestore.ru/catalog/dom/kukhnia/instrumenty-dlia-gotovki/dlia-iaitc/separatory/cs1272028_02/
- http://tvpluss.ru/index.php?route=product/product&product_id=87
- <http://receptomania.ru/informatsiya/e-to-interesno/udivitel-ny-e-gadzhety-2.html>
- <http://www.inwin.com.ua/guide-469>
- <http://www.desheвле-net.com.ua/dir/mbt/tehnika-dlya-kuhni/blendery/polaris-phb-0709.html>
- <http://mpmproduct.shop.co.hu/mpm-kezi-mixer-xb-896-mixergerp>
- <http://healthy-women.ru/4-sposoba-prigotovleniya-yajca-pashot/>
- <http://vkusnie-recepti.ru/zabavnaya-eda-dlya-detej/>
- http://beremennost-po-nedelyam.com/blyuda_iz_yaits/
- <http://www.timeout.ru/msk/feature/20874>
- [http://www.domosti.ru/journal/Novosti/Omletnica_KORKMAZ - zalog_vozdushnogo_omleta/](http://www.domosti.ru/journal/Novosti/Omletnica_KORKMAZ_-_zalog_vozdushnogo_omleta/)
- <http://bluda-doma.ru/omlet-v-duxovke-omlet-na-paru-reczepty-prigotovleniya-s-foto.html>
- http://djuld.3dn.ru/news/parovoj_omlet_dlja_detej/2013-07-23-115