

# В белом облаке белка яркое солнышко желтка



*Вся Вселенная вертится, кружится,  
Всё - спираль, и овал, и кольцо.  
Что первично - яйцо или курица?  
Ярочь сомнения: это - яйцо!*

*11/15/12*



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





Куриные



Утиные



Гусиные



Индюшачьи

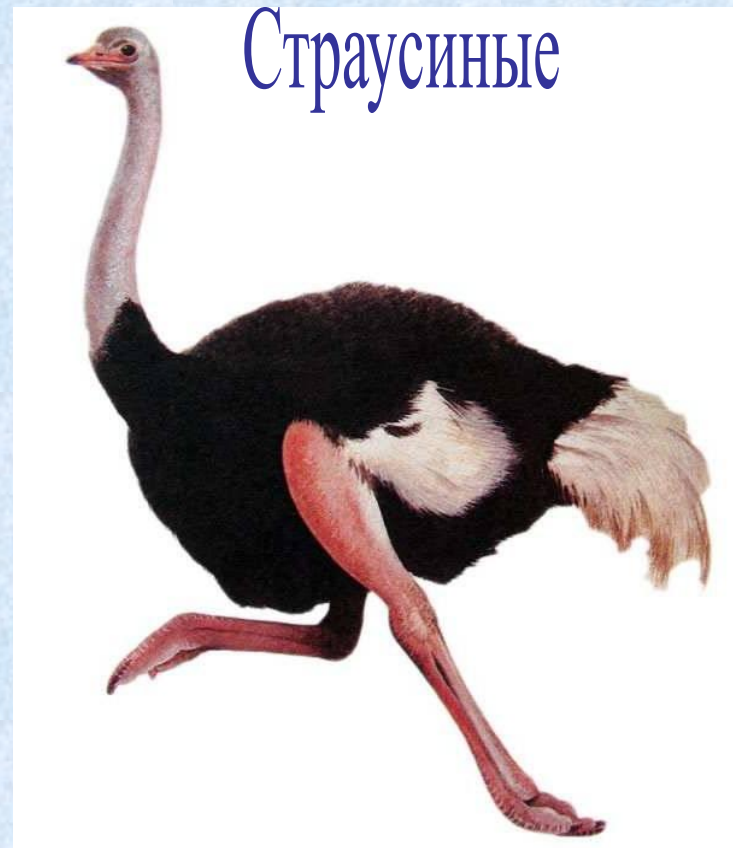


Перепелиные

# ВИДЫ ЯИЦ



Страусиные



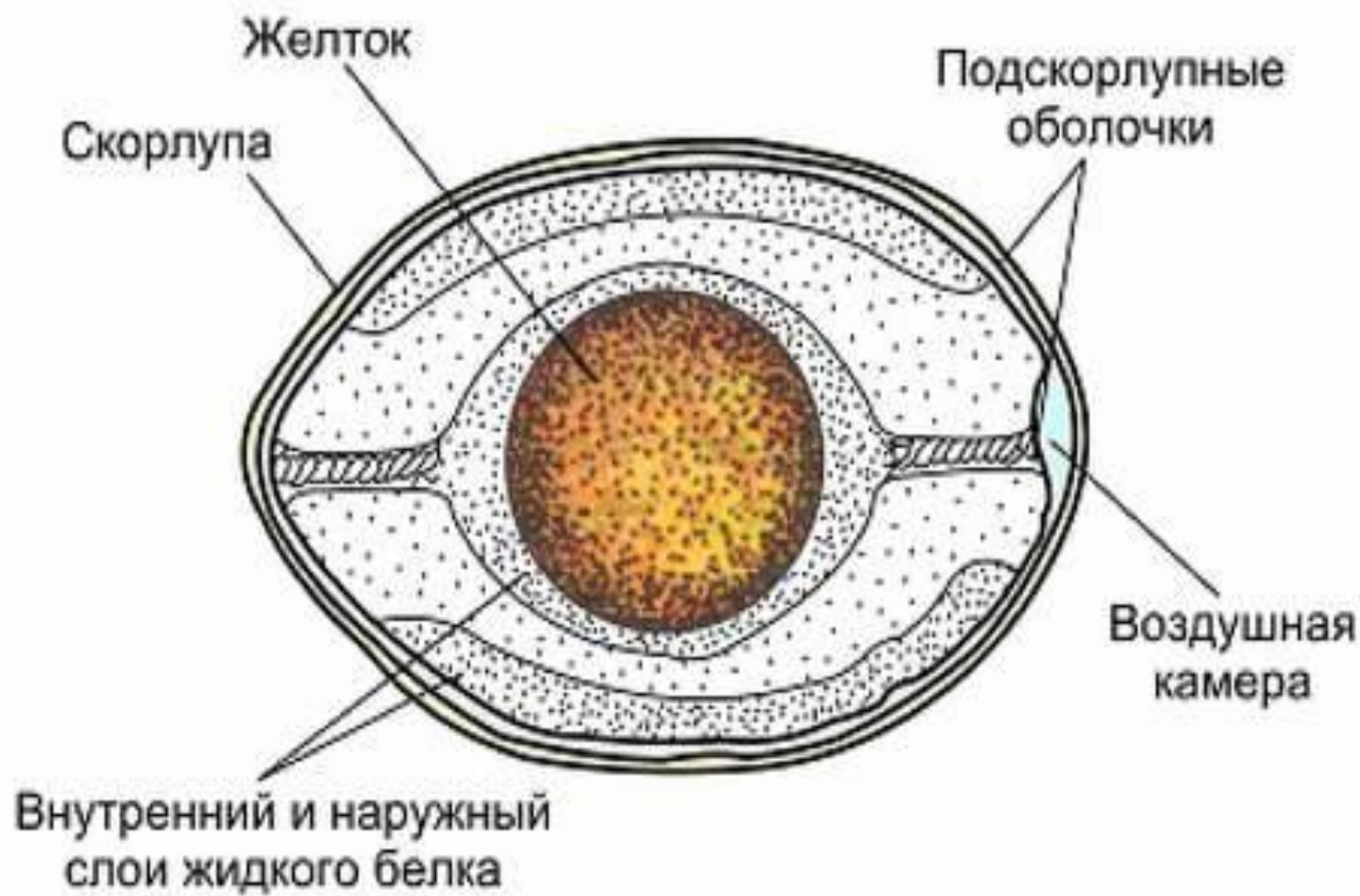


## Питательная ценность яиц

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.







Желток

Подскорлупные  
оболочки

Скорлупа

Воздушная  
камера

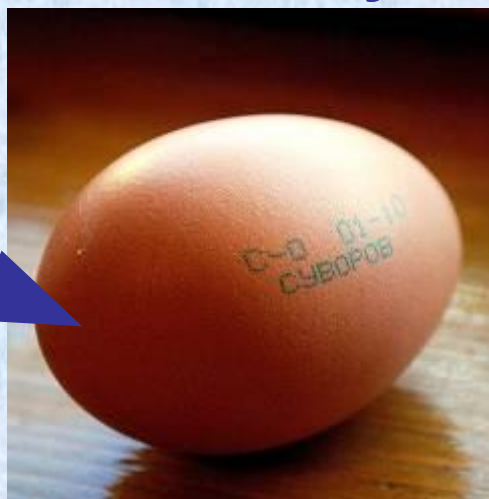
Внутренний и наружный  
слои жидкого белка



**Виды яиц**

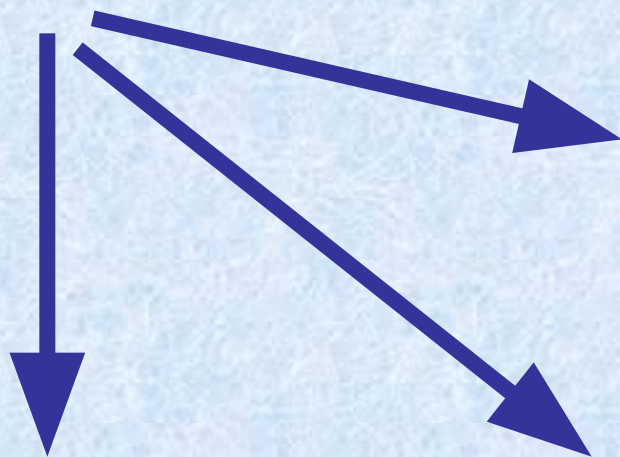


**Диетические –  
не позднее 7 суток**



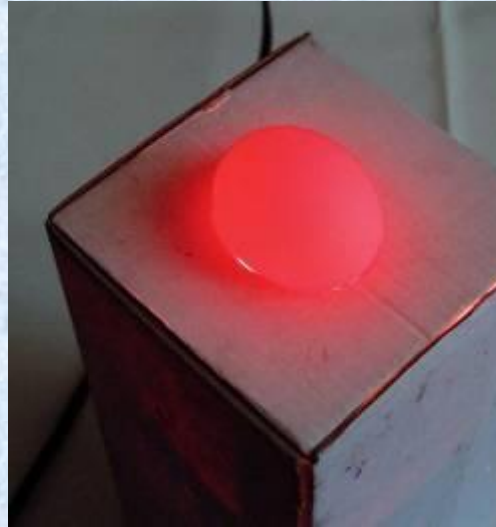
**Столовые –  
с 8 по 25 день**

# Продажа яиц





# Овоскопы

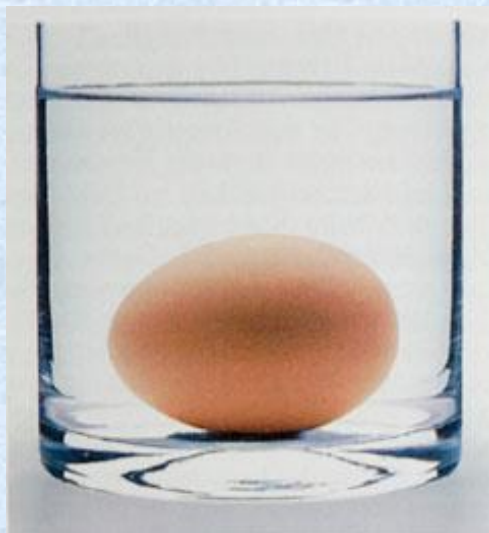


Самодельный овоскоп

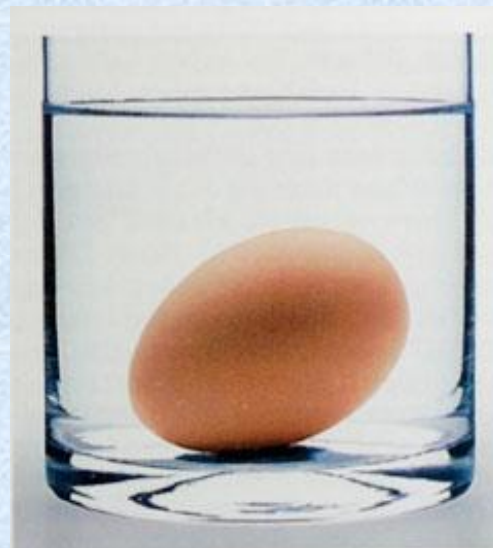




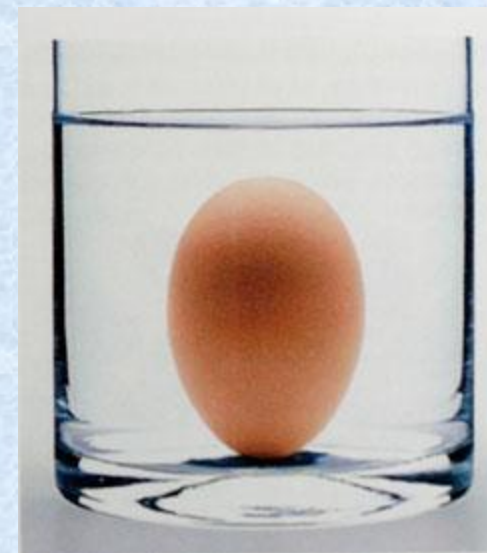
## Определяем свежесть яйца



**только что  
снесённое яйцо**



**яйцо недельной  
давности**



**свежесть яйца =  
15-20 дней**

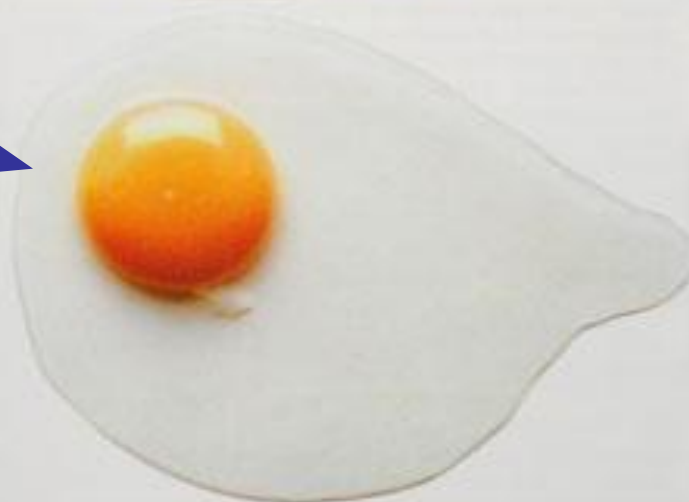
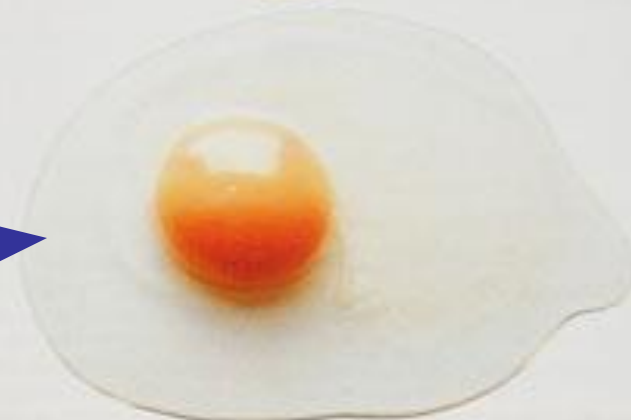
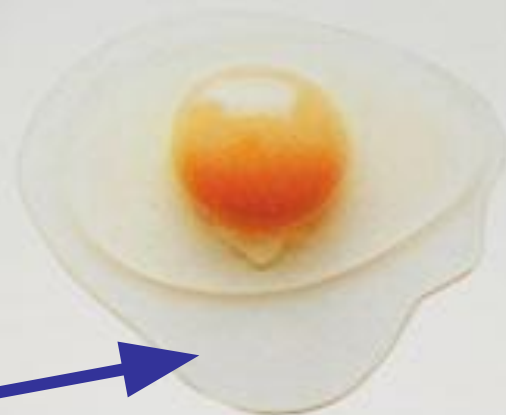
## Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка и желтка.

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели





# Использование в кулинарии

## Связывающие свойства



**Блинчики**



**Пирожки**



**Пельмени**



**Котлеты**



**Лапша**



**Запеканка**

# Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон



# Использование в кулинарии

## Пенообразующие свойства



**Зефир**



**Пастила**



**Безе**

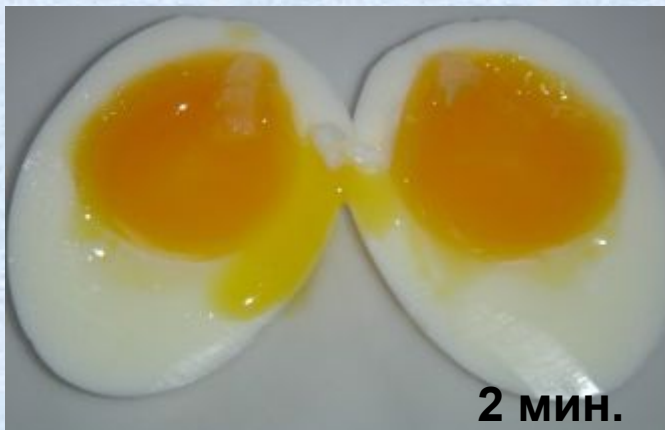


**Крем**



**Суфле**

# Яйцо вареное



2 мин.

## Всмятку

- белок свернулся наполовину  
желток не свернулся



4- 5 мин.

## «В мешочек»

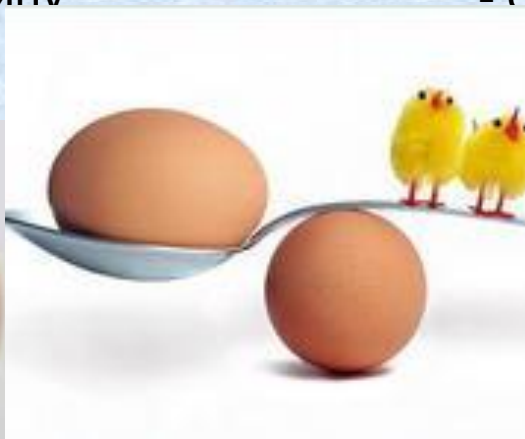
- белок свернулся, желток не  
свернулся



7-10 мин.

## Вкрутую

- желток и белок свернулись



## Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы





Для начинающих кулинаров отлично подойдет яйцо ВеерЕgg. Гаджет поможет сварить куриные яйца вкрутую, "в мешочек" или всмятку.

## Оборудование для варки яиц



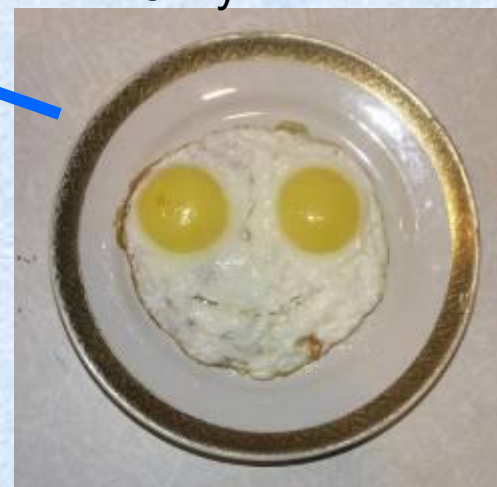


# Яичницы

Натуральная  
-из одних яиц



Болтунья



Глазунья

С гарниром

---

- С добавлением различных  
продуктов





# Омлеты



**Натуральный**

---

- яйца, молоко



**С гарниром:**

---

1- смешанный

2- фаршированный





## Напитки из яиц



Гоголь-моголь



«Кастэрд»



Флип



Яичный пунш



Эг-ног



# Украшение блюда



## Хранение яиц

Есть правильный способ хранения яиц в холодильнике.

Убедитесь, что яйца направлены вниз своим острым концом, так как они дышат через тупой конец.





# Пастеризованные яйцепродукты



**Желток яичный  
сухой  
пастеризованный**



**Белок яичный  
сухой  
пастеризованный  
обессахаренный**



**Порошок яичный  
сухой  
пастеризованный**







# Крашение яиц



Крашенки



Писанки

## **Символы росписи яиц**

Все рисунки на яйце должны располагаться по очень четкой схеме.

**Сосна** на писанке – символ здоровья.

Черный цвет- цвет скорби. На черные яички обязательно наносили яркий рисунок, показывая тем самым разнообразие жизни. Ребенку делали писанку на вишневом фоне, а не на черном.

**Голубь** – символ души.

**Сеточка** – символ судьбы.

**Белый цвет** – начало всех начал: судьба, которая строится на небе.

**Желтая сеточка** – символ солнца и судьбы, которая строится здесь.

**Дубок** – символ силы.

**Точечки** – символ плодородия.

**Сливки** – символ любви.

**Хмель** – символ плодородия.

**Любая ягодка** – символ плодородия; матери.

**Цветочки** – девичества.





# Практическая работа

**I этап** Эксперты – научиться определять доброкачественность яиц

**II этап** Повар - научиться готовить вареные яйца различными способами

**III этап** Покупатель – познакомиться с рекомендациями и разработать памятки  
1 бригада - «Советы покупателю при покупке яиц»,  
2 бригада - «Советы по использованию и хранению яиц».

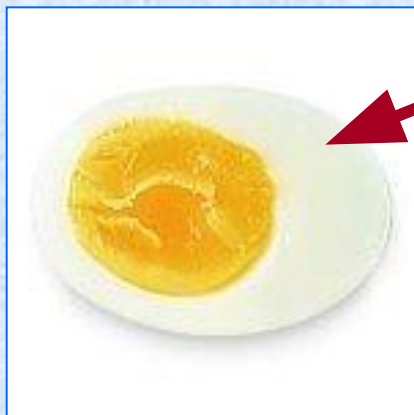


**Яйцо - пашот**



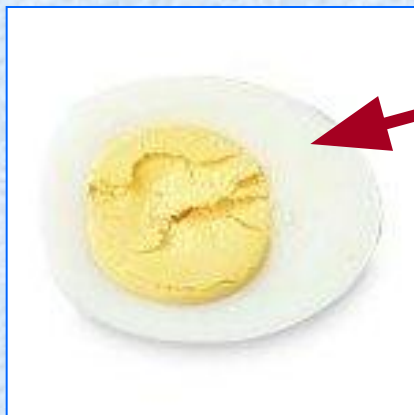


# Проверка качества готового блюда



## Недоваренное яйцо

Если вы разрезаете недоваренное яйцо, желток будет жидковат и цвет будет темно-золотой вместо светло-желтого.



## Прекрасно сваренное яйцо

Белок сваренного всмятку яйца должен быть нежным, а желток - рыхлый, но плотный.



## Переваренное яйцо

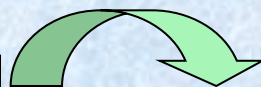
Белок переваренного яйца становится "резиновым" на вкус; на желтке появляется неприятный (хотя и безобидный) зеленовато-серый налет.

# Вопросы для проверки знаний

- 1** Наиболее ценная часть яйца?
- 2** Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?
- 3** Какое блюдо приготавливают из яично-молочной смеси?
- 4** Какое яйцо варится 7-10 минут?
- 5** Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?



# Проверка знаний



5	Столовое	У Д А Л И Т Е К А Р Т О Н	Я	
4	Диетическое		И	
3	Омлет		Ч	
2	Вкрутую		К	
1	Желток		О	

Тема урока:

**В белом облаке белка**

**яркое солнышко желтка**

**Я узнала .....**

**Я научилась .....**

**Мне пригодится .....**

