

ЯЙЦА. БЛЮДА ИЗ НИХ.



Выберите правильные сорта чая

- Черный
- Красный
- ~~• Коричневый~~
- Зеленый
- Белый
- ~~• Голубой~~

Правила заваривания чая. Расставь цифры в порядке выполнения работ.

1

- ополосни чайник кипятком;

3

- залей на половину кипятком и накрой чайник полотенцем или салфеткой;

2

- положи в чайник чай из расчёта 1ч.л. на 1 чашку чая;

5

- чай готов;

4

- через 5 минут долей до полного объёма.

ВИДЫ ЯИЦ



утиные



гусиные



индюшачьи



перепелиные



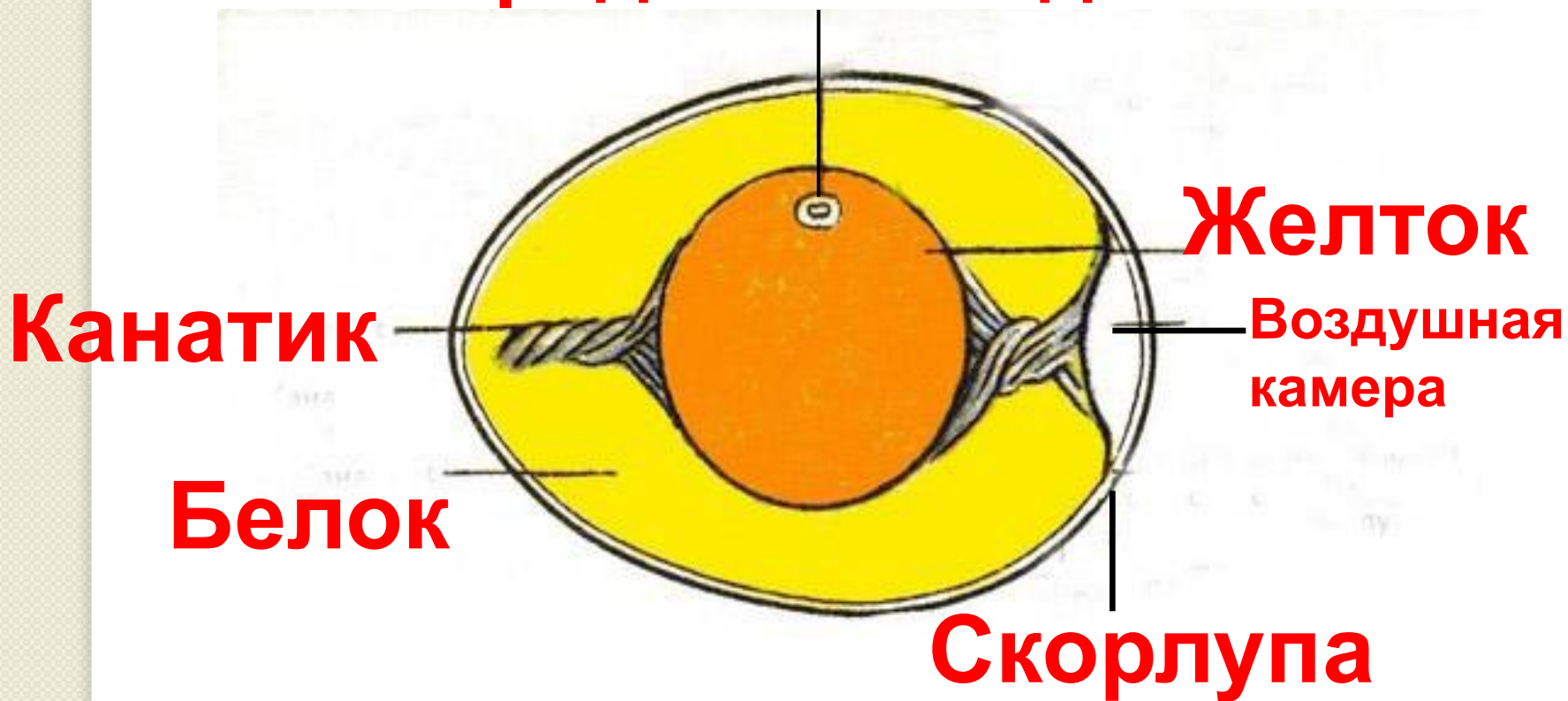
куриные



страусиные

СТРОЕНИЕ ЯЙЦА

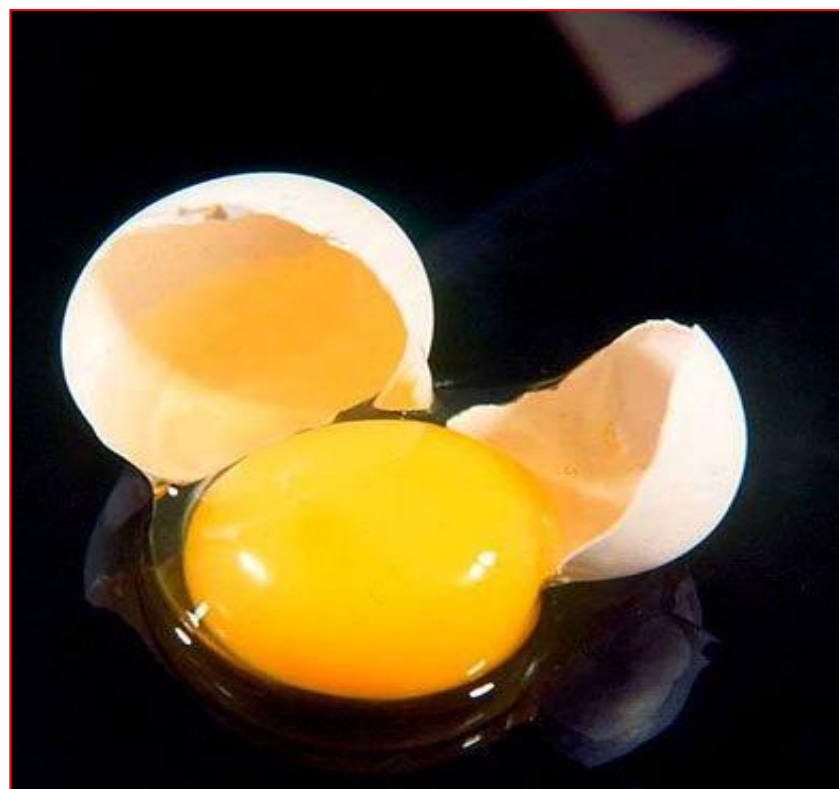
Зародышевый диск



ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

В состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины: А, D, Е и В.

**Основная
часть
полезных
веществ
сосредоточена
в желтке.**



В ПРОДАЖЕ

Диетические –
не позднее 7 суток

Столовые –
с 8 по 25 день

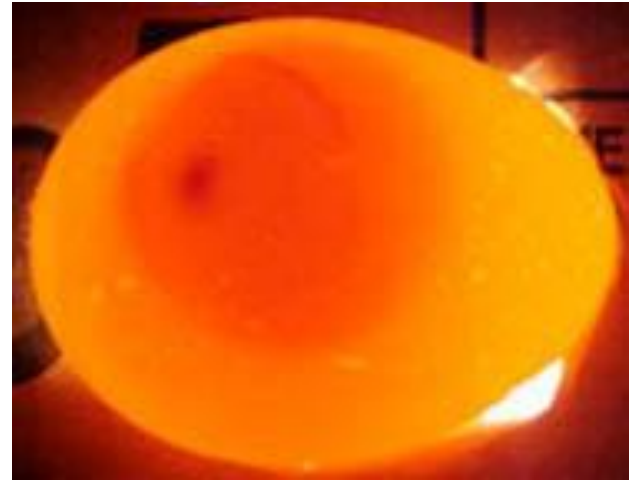


ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

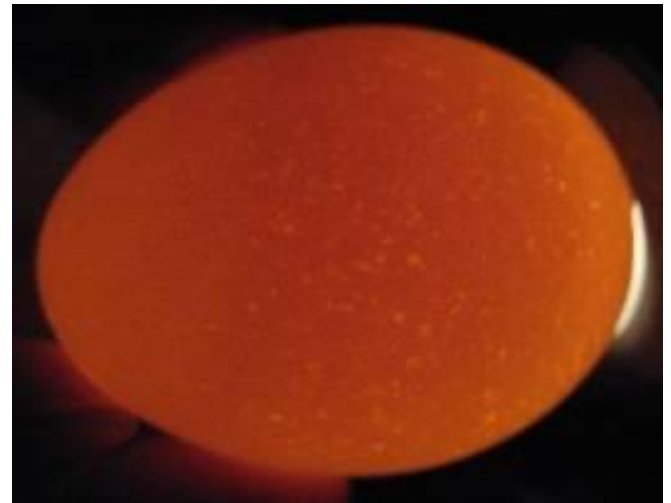
Овоскопы



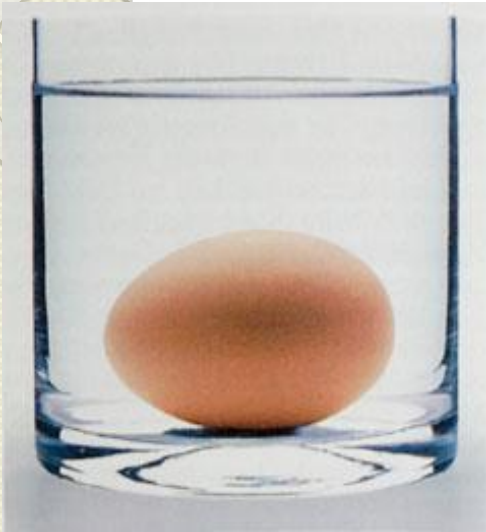
**У свежего яйца белок
легко просвечивается,
желток слабо заметен.**



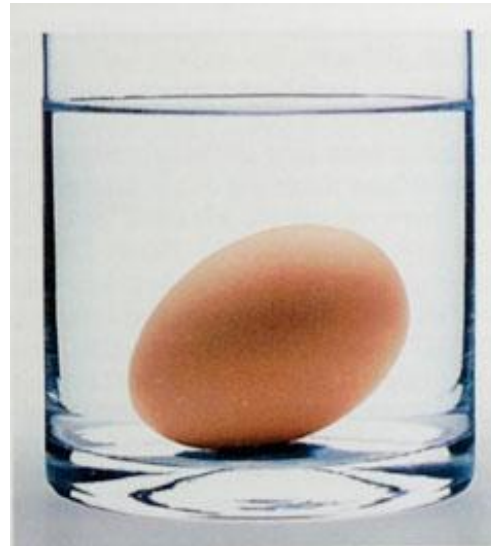
**Недоброкачественные
яйца не
просвечиваются.**



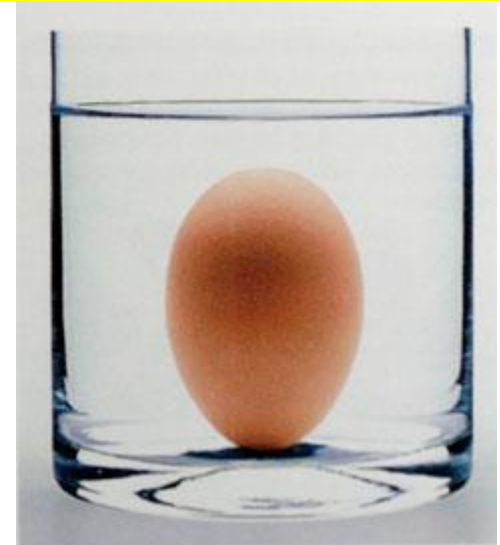
СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**ТОЛЬКО ЧТО
СНЕСЁННОЕ
ЯЙЦО**



**ЯЙЦО
НЕДЕЛЬНОЙ
ДАВНОСТИ**



**СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА
15-20 ДНЕЙ**

- 1. В стакан
налить воду**
- 2. Растворить в
ней столовую
ложку соли**
- 3. Опустить туда
яйцо**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Блинчики

**Связывающие
свойства**



Пирожки



Котлеты



Лапша



Запеканка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Зефир

**Пенообразующие
свойства**



Пастила



Безе



Крем



Суфле

ЯЙЦО ВАРЁНОЕ



Всмятку 2 мин.



«В мешочек» 4-5 мин.



Вкрутую 10 мин.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАРКИ ЯИЦ

Яйцеварка



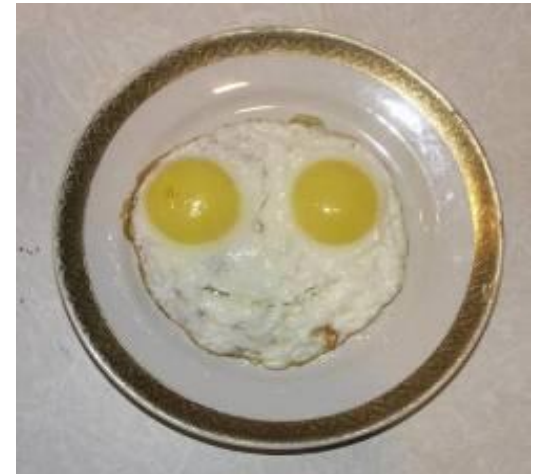
ЯИЧНИЦЫ



Болтуня

Натуральная

ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ



Глазунья



С гарниром
с добавлением
различных продуктов

ОМЛЕТЫ

Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

• смешанный

• фаршированный





УКРАШЕНИЕ БЛЮД



ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:

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 10 минут?

5

Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?

Лесенка достижений

Хочу знать больше

Всё усвоил

Ещё есть трудности



Спасибо за урок!

