

ГБПОУ Колледж кулинарного мастерства

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Урок № 2.4

Урок «БЛЮДА ИЗ ЯИЦ»

**Мастер производственного обучения
Бельская Алла Александровна**

Санкт-Петербург
2014

Тема урока: Приготовление блюд из яиц

Цель урока: Формирование профессиональных компетенций:

В ходе урока у обучающихся формируются профессиональные компетенции:

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц.
- готовить и оформлять блюда из 3 яиц.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Яйцо куриное



Пищевая ценность

Калорийность	157 кКал
Белки	12,7 гр.
Жиры	11,5 гр.
Углеводы	0,7 гр.
Вода	74,1 гр.
Насыщенные жиры	3 гр.
Холестерин	570 мг

В курином яйце содержатся:

- **макроэлементы** - кальций, магний, натрий, калий, фосфор, хлор, сера.
- **микроэлементы** - железо, цинк, йод, медь, марганец, селен, хром, фтор.





Пищевая ценность куриного яйца

Витамины:

- водорастворимые - В1, В2, В5, В6, В12, вит. В9 (фолиевая к-та), А, вит. РР (никотиновая кислота);
- жирорастворимые – А, Е, Д, Е, К; вит β-каротин, вит. Н (биотин); Холин.

Усвояемость куриного яйца в организме человека.

Желток в сваренном или сыром виде переносится и усваивается человеком хорошо, что делает его незаменимым для человека продуктом питания.

Сырой куриный белок организмом человека усваивается хуже.

Это связано с тем, что сырой белок не вызывает у человека секрецию пищеварительных соков. После варки куриного яйца (3-5 минут) усвояемость куриного белка заметно повышается.

Виды оборудования для приготовления блюд из яиц

Наименование оборудования	Вид	Использование технологического оборудования.
Моечные ванны ВМ 1/530		Для мытья яиц и дополнительных продуктов.
Стол производственный СРП 1000/600/СРПЦ Э		Подготовка и нарезка дополнительных ингредиентов.
Весы настольные		Взвешивание продуктов и дополнительных ингредиентов.
Плита ПЭСМ – 4ШБ		Для приготовления блюд из яиц.
Жарочный шкаф ШЖЭСМ -2К		Для запекания омлетов.
Яйцеварка электрическая.		Для приготовления отварных яиц.



Яйца варёные



Кратко повторить тему урока «Приготовление блюд из яиц».

Подготовка яиц к тепловой обработке:

- Проверить яйца на доброкачественность: целостность (без трещин), моют, сильно загрязнённые яйца моют щёткой или протирают солью.

Напомнить три способа варки яиц (всмятку, в «мешочек», вкрутую).

Яйца всмятку – варят 2 – 3 минуты с момента закипания.

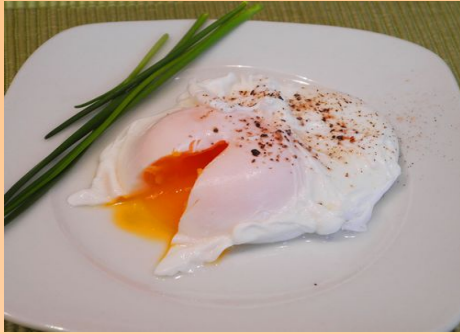
Яйца в «мешочек» – варят 4 – 5 минут с момента закипания.

Яйца вкрутую – варят 10 – 12 минут с момента закипания.

Обратить внимание, от чего зависит консистенция яиц при варке.

Почему яйца нельзя варить очень долго?

Яйца варёные «Яйца – Пашот»



Исторической родиной, приготовления яйца-пашот считается Франция, а само блюдо представляет собой яйцо, сваренное без скорлупы. Благодаря такой технологии варки, **яйцо-пашот** обладает нежнейшим и жидковатым желтком, которое окутано в мягкий белок.



Пашотница
для приготовления
«яиц - пашот».

- 1. Кастриюлю с водой нагреть почти до кипения.**
- 2. В отдельную посуду вылить яйцо.**
- 3. В воду добавить уксус и раскрутить её в виде воронки.**
- 4. Ввести яйцо и варить 4 – 5 минут.**
- 5. Аккуратно достать готовое яйцо - пашот, дать слегка обсохнуть, лишний белок срезать.**



Яичница глазунья



«Яичница глазунья»
(натуральная).

Какие блюда из яиц относятся к жареным? (яичница и омлеты).

Напомнить, что при приготовлении блюд из яиц используем **основной способ жарки.**

(при $t = 140 - 160$ градусов).

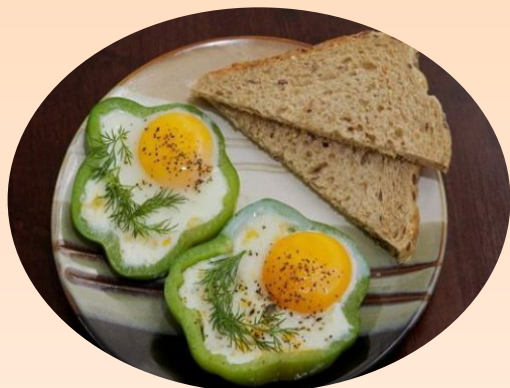
Перечислить какие виды яичниц, вы знаете.

Почему яичницы называют «Глазунья»?

Современное приготовление и подача яичниц



«Яичница глазунья с мясными продуктами».





Омлеты

Точное время и место происхождения блюда «Омлет» неизвестно. Десяток стран борется за право называть себя родиной омлета. Наиболее распространенной является такая версия. Как-то император Австрии и король Богемии Франц-Иосиф I, живший в середине 19 века, поехал на охоту. И через какое-то время он зверски проголодался.

Поблизости не было никаких знатных поместий и замков и королю пришлось заглянуть в - первую попавшуюся ему на пути хижину. Крестьянин, живший там, насмерть перепугался от свалившейся на его голову чести. Для обеда он смешал всё, что попало ему под руку – яйца, молоко, муку и изюм. Как это ни удивительно, но императору блюдо пришлось по вкусу, и он даже повелел своим поварам ввести его в свой постоянный рацион.

Омлеты



- Какие виды яичных продуктов можно использовать для приготовления омлетов:

яйца свежие, яичный порошок, меланж.

- Повторить, что такое меланж и яичный порошок.

Меланж – это смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков) замороженных в жестяных банках при $t = - 18 - - 25$ градусов.

Яичный порошок – это высушенная смесь белков и желтков.

- В сборнике рецептур указаны нормы взаимозаменяемости продуктов.

Соотношение замены яиц (40 грамм): **меланжем 1: 1**

яичным порошком – 11,2 грамма.

- Перечислить виды омлетов по технологии приготовления (**натуральные, смешанные, фаршированные**).

- Обратить внимание на отличие **смешанного омлета от фаршированного**.

- В каких случаях омлеты запекают? При массовом приготовлении.

- Чем отличается по составу продуктов **омлет от драчены?**

- Почему яичные блюда готовят по степени спроса?



Омлеты



«Омлет натуральный».

«Омлет с сыром».



«Омлет, фаршированный грибами».

«Омлет, фаршированный
мясными продуктами».

Приятного аппетита

