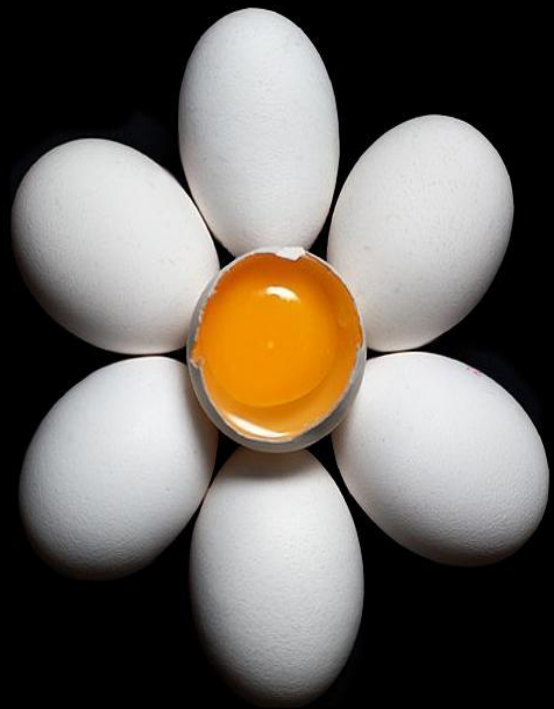


Блюда из яиц



Что вы знаете о яйцах?



Что нужно для варки яиц?

Покупали вы яйца в магазинах?

Как определить свежесть яиц?

Какие блюда из яиц вы знаете?





У древних римлян существовали поговорки: «Жизнь – из яйца», «С яйца – с самого начала», потому что свою трапезу они всегда начинали с яйца, которое они не варили, а выпивали сырым.

«Яйцо – начало всех начал» – так считали и наши предки – славяне, которые называли «божьим яйцом» солнце и верили, что поедание яиц дает силу и здоровье.



Всемирный день яйца — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд, одним из основных ингредиентов которых является яйцо.

Отмечается во вторую пятницу октября

Пасхальные яйца













Куриные



Утиные



Гусиные



Индюшачьи



Перепелиные





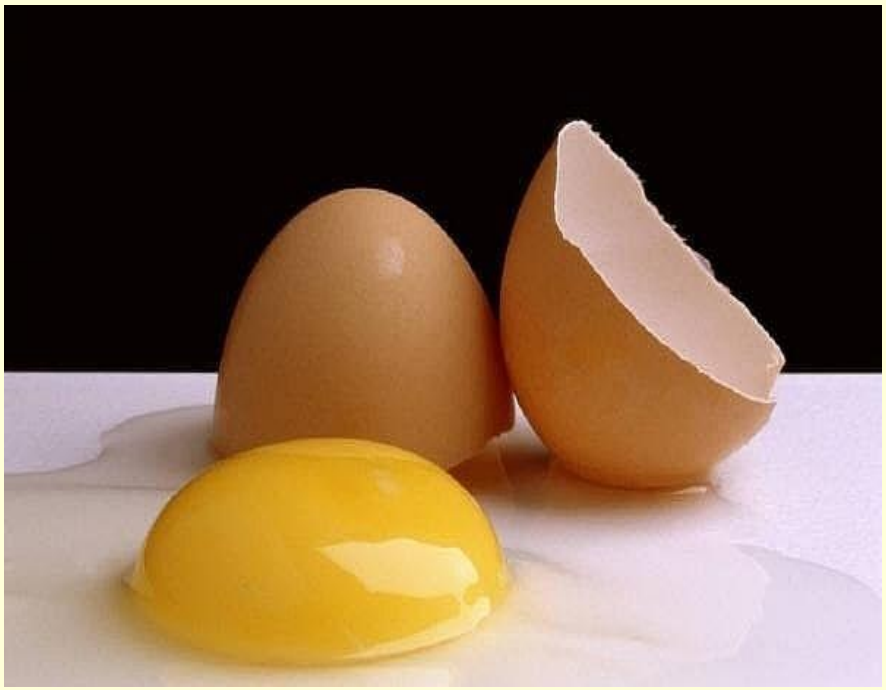


Строение яйца



Какие питательные вещества содержатся в яйце 

Куриные яйца – питательный и ценный продукт питания.



Пищевая ценность куриного яйца:

- **Белки: 12,6 (гр)**
- **Жиры: 10,6 (гр)**
- **Углеводы: 1,12 (гр)**
- **Вода: 75 (гр)**
- **Минеральные вещества**
- **Витамины: A, D, E и B.**

Калорийность: 157 (ккал)

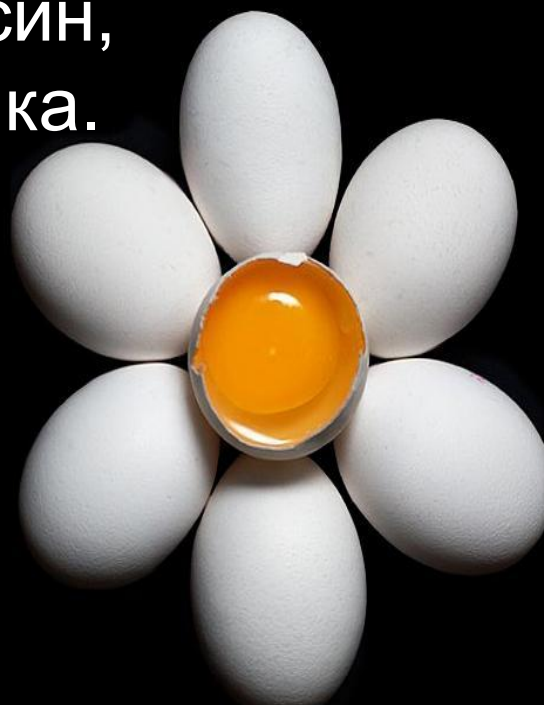
Меры предосторожности при работе с яйцами

- Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов (в холодильнике – в специальных лотках)
- Мыть руки после того, как брали в руки сырые яйца
- Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в теплой воде с помощью щетки
- Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой



Сальмонеллез

- Это инфекционная болезнь, которая вызывается различными видами бактерий рода Salmonella
- После того как палочки сальмонеллы попадают на слизистую оболочку тонкой кишки, они начинают выделять токсин, повреждающий слизистую кишечника.
- Это ведет к нарушениям работы пищеварительного тракта:
- появляются понос, боль в животе, обезвоживание.



Способы определения доброкачественности яиц

Способ 1. Просвечивание

- У свежего яйца белок просвечивается, а желток слабо заметен
- Недоброкачественные яйца не просвечиваются

- Овоскоп — прибор для определения качества яиц путём их просвечивания



Способ 2. Погружение в воду.

- В стакан наливают воду и растворяют 1 столовую ложку соли, осторожно опускают туда яйцо. Качество определяют по положению яйца

Положение яйца	**Качество яйца**
Опустилось на дно стакана	Яйцо свежее
Плавает чуть выше дна	Недостаточно свежее
Находится на поверхности жидкости	Недоброкачественное



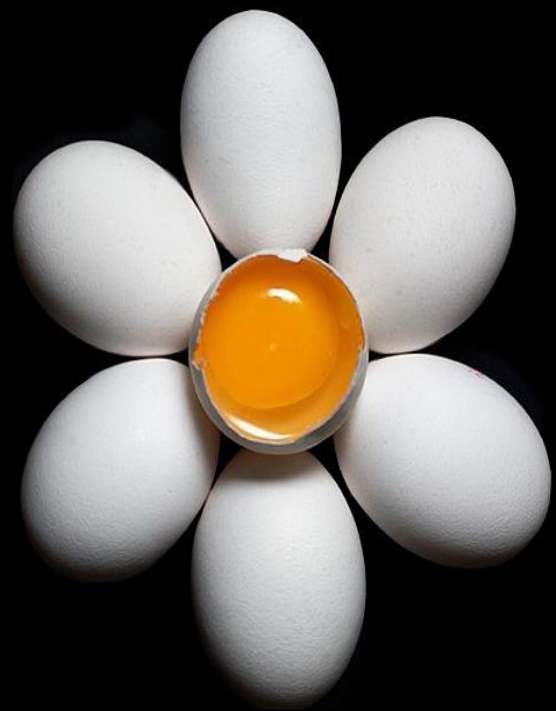




От срока хранения яйца подразделяют

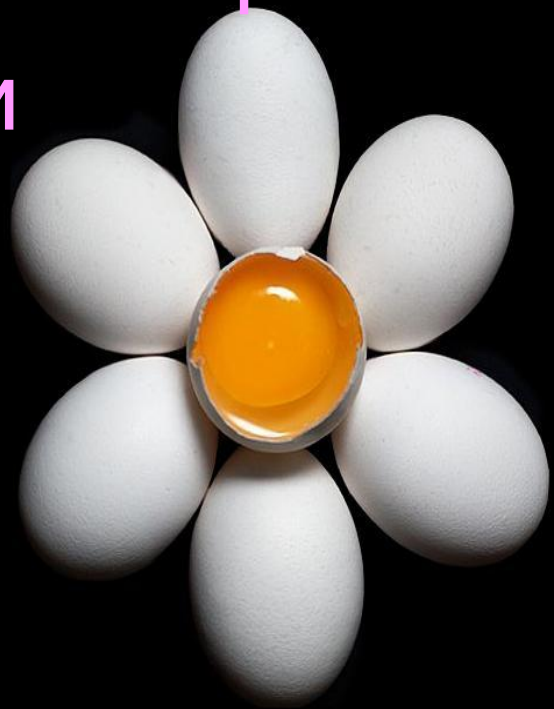
- Диетические (Д) - срок хранения до 7 суток

- Столовые (С) - срок хранения от 7 до 30 суток



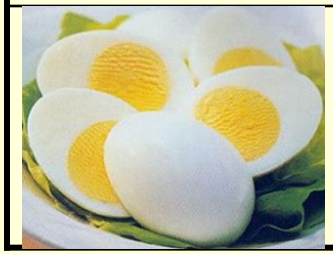
В зависимости от размера:

- Отборное (О) – вес яйца больше 60 гр.
- 1 категория (1) – вес яйца 45-60 гр.
- 2 категория (2) - вес 40 гр. и меньше





Способы варки яиц

Способ приготовления	Время	Готовность
 **Всмятку**	2 мин.	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
 **«В мешочек»**	4-5 мин.	Белок свернулся, желток не свернулся.
 **Вкрутую**	7-10 мин.	Желток и белок свернулся.

Способы подачи яичницы - глазуньи и вареных яиц

















Физминутка





Памятник французскому кулинару Огюст Эскофье



Памятник «Колумбово яйцо» в городе Сан-Антонио-Абад

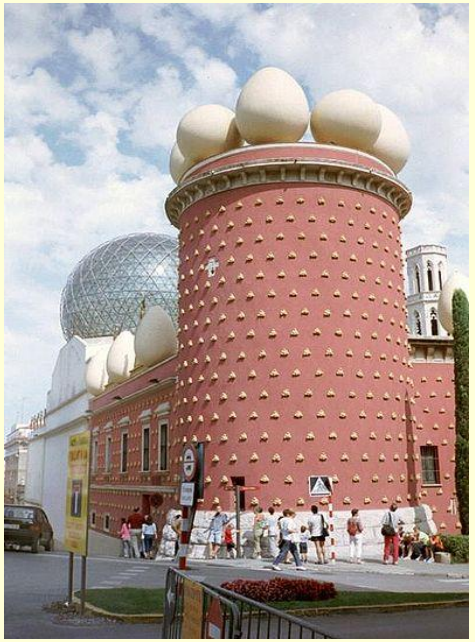


Стул датского дизайнера Арне Якобсена

В городе Коломыя находится архитектурное сооружение в форме яйца, сюда приезжают посетители из разных стран.







В Москве на улице Маликова стоит удивительный Дом – яйцо (архитектор С. Ткаченко)

Театр – музей Сальвадора Дали уникальное здание в Испании



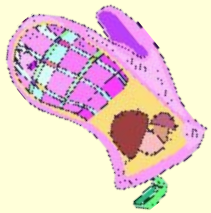
Правила техники безопасности

1. Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником
2. Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли
3. Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло

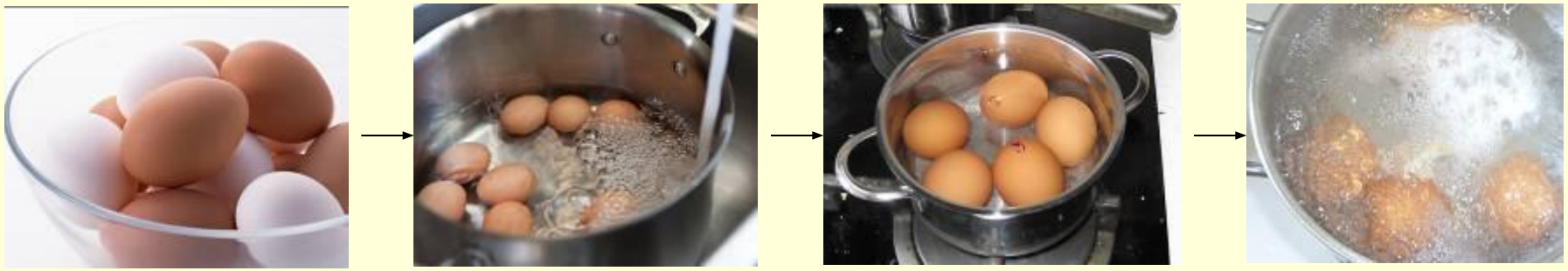
Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать осторожно от себя







Технологическая карта «Варка яиц»

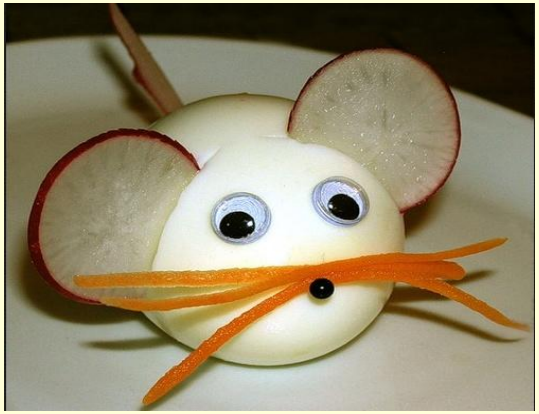




Практическая работа

Взяв за основу вареное яйцо и используя дополнительные продукты придумать и оформить на тарелке какой - либо сюжет и дать ему название.





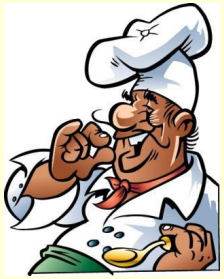






Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц

- Блюда из яиц должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
- Скорлупа сваренных яиц должна быть чистой и целой (без трещин), хорошо сниматься.
- Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими, «в мешочек» - иметь твердый белок и полужидкий желток, сваренные вкрутую – твердый белок и желток.
- Яичница-глазунья должна быть приготовлена так, чтобы желток сохранял свою форму, а белок был слегка загустевшим.
- Омлет (натуральный, с гарниром или фаршированный) следует готовить из взбитых яиц.



Рефлексия

- «Я узнала….»
- «Я научилась…..»
- «Мне пригодится это….!»



Оформить пословицы, поговорки, загадки о яйце

Узнай в Интернете о способах хранения яиц без холодильника



Составить кроссворд по теме « Блюда из яиц»

Найти ответ «Что такое белковый крем и где он применяется »

