

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Презентацию составила:
Семкова Светлана
Ивановна
Учитель технологии
МАОУ «СОШ №30»
г.Пермь, 2017 г.



Покупали ли вы
яйца в магазине?

Что нужно для варки
яиц?

Что вы знаете о
яйцах?



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.



ВИДЫ ЯИЦ



Строение яйца



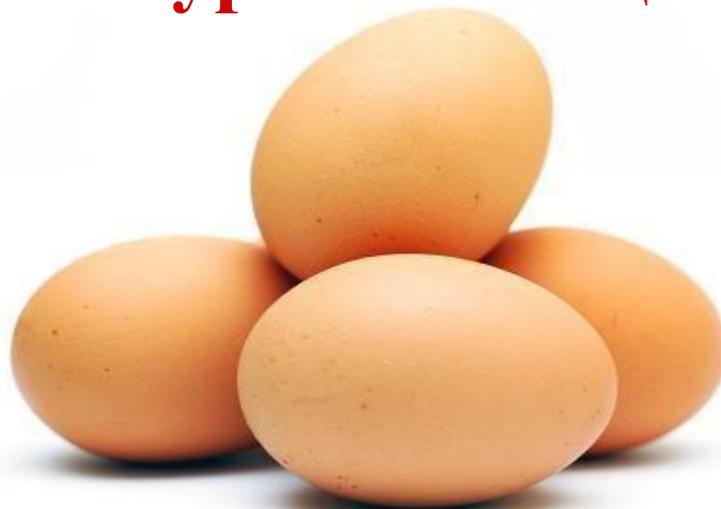
Питательная ценность куриного яйца

**Вода
74%**

**Углеводы
0,7 – 1,12 %**

**Белки
12,7%**

**Витамины:
А, гр.В, Д, Е,
РР, холин**



**Минеральные
вещества:**

кальций, магний, натрий,
калий, фосфор, хлор, сера,
железо, йод, селен, марганец...

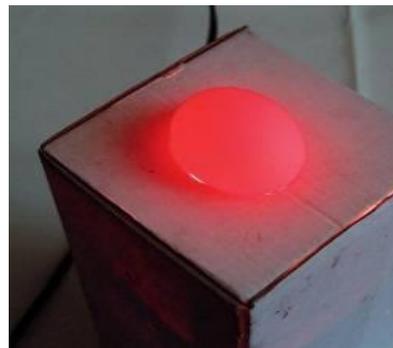
**Жиры
11,5%**



Как определить свежесть яйца



1. Просвечивание яиц ОВОСКОПЫ



Как определить свежесть яйца



2. Определение свежести яйца

с помощью подсоленной воды:

1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество.





1

2

3



**Оформите результаты опыта:
Зарисуйте положение яйца в
стакане с водой и охарактеризуйте
его качество.**



Положение яйца

Качество яйца

Графическое изображение

Опустилось на дно стакана

Яйцо свежее



Плавает чуть выше дна

Недостаточно свежее
яйцо



Находится на поверхности
жидкости

Недоброкачественное яйцо



Какую информацию содержит штамп на яй

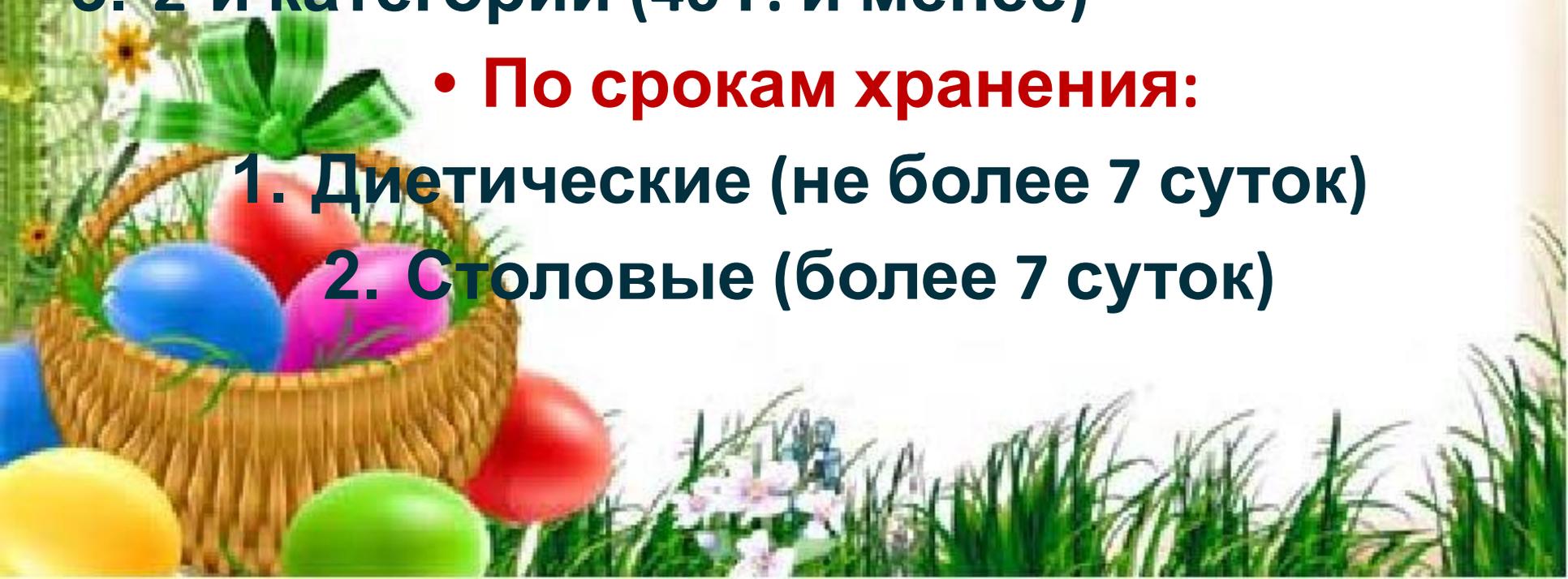


• Категории яиц:

1. Отборное (С-О)
2. 1-й категории (45-60 г.)
3. 2-й категории (40 г. и менее)

• По срокам хранения:

1. Диетические (не более 7 суток)
2. Столовые (более 7 суток)





Яйца любим не только мы, но и возбудитель тяжелого инфекционного заболевания – **бактерия сальмонелла**. Обезопасить себя от этой непрошенной гостьи не так сложно:

1. Грязь и присохший помет на скорлупе свидетельствуют о недостаточной гигиене на птицефабрике.
2. Яйца с поврежденной скорлупой употреблять в пищу нельзя.

3. Перед употреблением яйцо следует вымыть под проточной водой с мылом. Не забудьте помыть руки, даже если вы прикасались к яйцу.

3. Хранят яйца в холодном, но не слишком сухом месте отдельно от сильнопахнущих продуктов и от сырого мяса; наилучшая температура – 0–5 °С.



Применение яиц в кулинарии:

Связующие
свойства



Пенообразующие
свойства



Способы варки яиц:

Установите соответствие между способом приготовления и степенью готовности яиц.

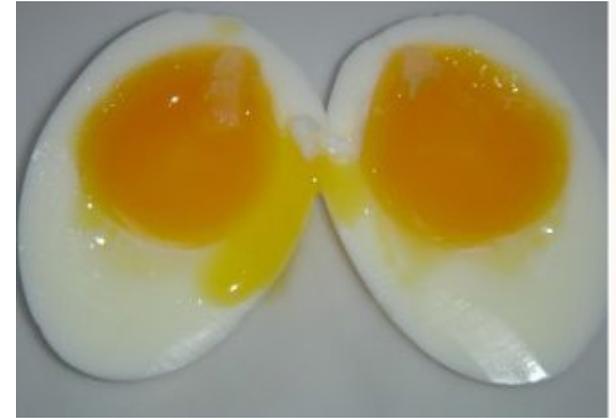
Способ варки	Степень готовность яиц
1. Всмятку	А. Белок свернулся, желток – нет.
2. «В мешочек»	Б. Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
3. Вкрутую	В. Белок и желток свернулись.



Время варки яиц:



ВСМЯТКУ 2-3 мин.



«В МЕШОЧЕК» 4-5 мин.



ВКРУТУЮ 7-10 мин.



ПАШОТ (без скорлупы)



Способы окрашивания яиц к Пасхе



- Луковая шелуха
- Отвары овощей и зелени
- Пищевые красители
- Лоскутки линяющей ткани



Физминутка



РЕФЛЕКСИЯ

Продолжи фразу:

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

