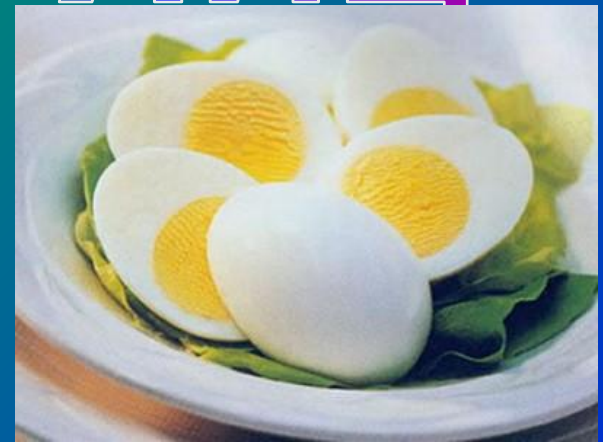
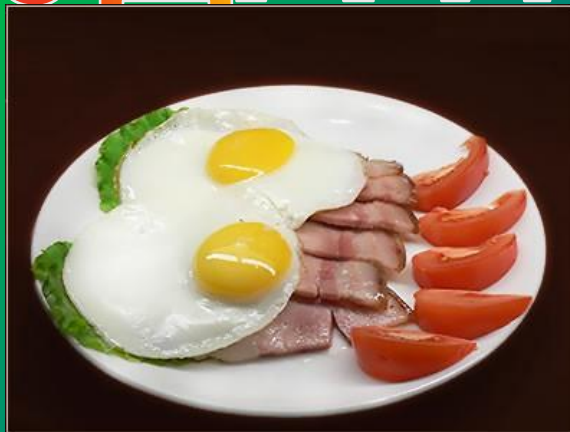


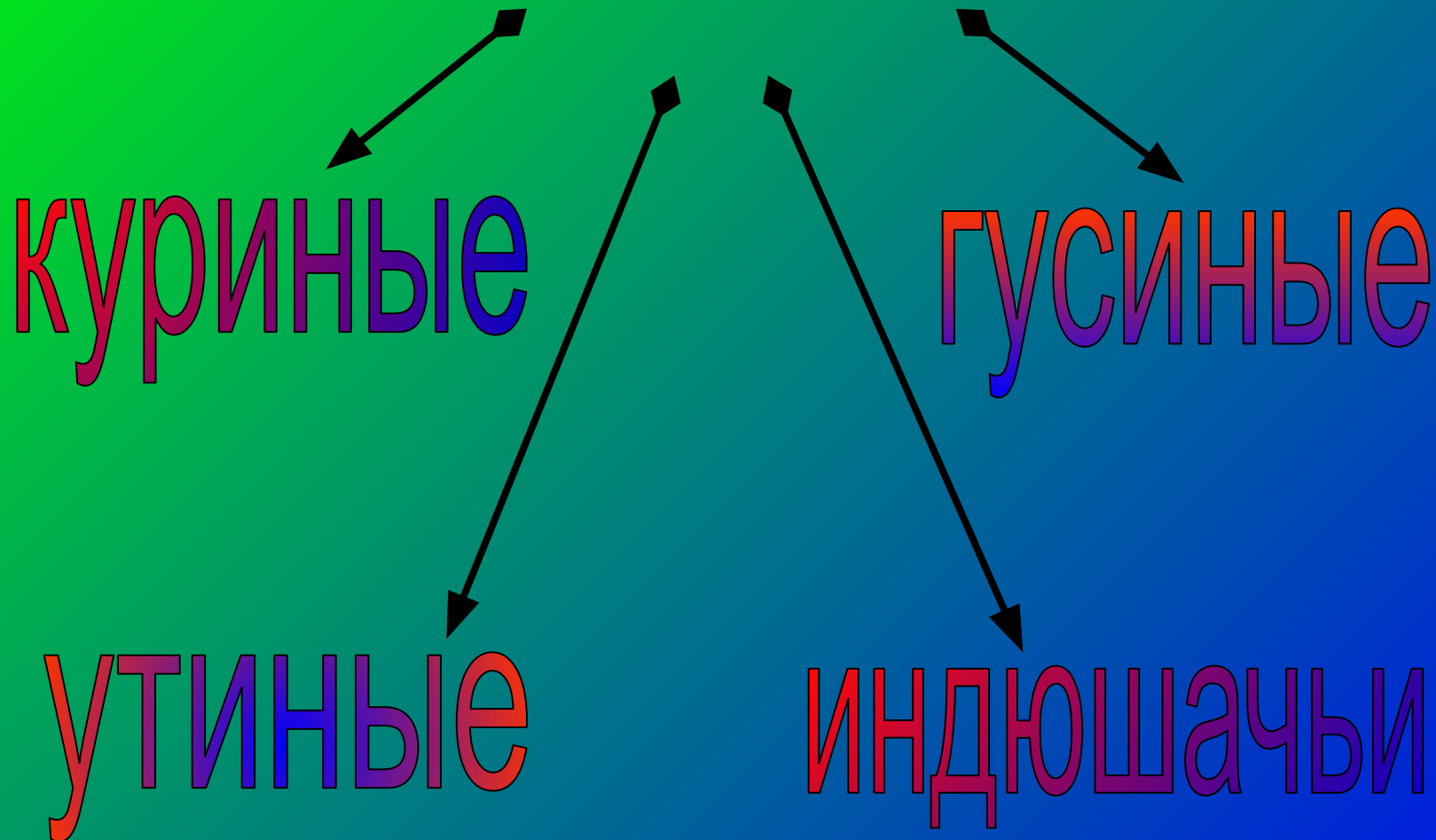
Повторяем всё, что знаем.

- Что является основой бутербродов? 🤔
- Какие виды бутербродов вы знаете? 🤔
- Чем отличается простой бутерброд от сложного? 🤔
- Назовите отличия открытого бутерброда и закрытого? 🤔
- Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов? 🤔

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



ЯЙЦА



Наиболее ценными являются куриные яйца -

- питательный пищевой продукт, обладающий нежным, приятным вкусом. Средняя масса куриного яйца 52г. (от 40 до 75г).

Свежеснесенное яйцо имеет матовую скорлупу, лежалое - блестящую.

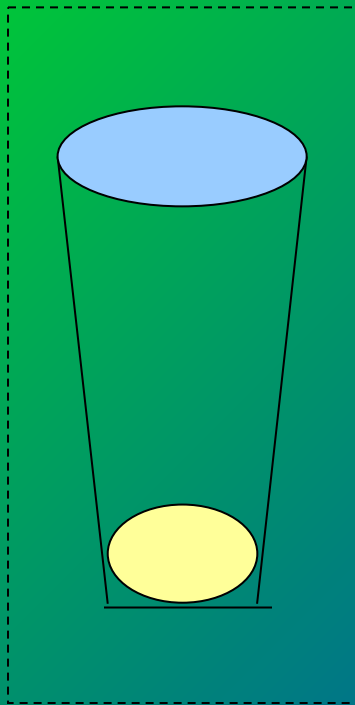
В белке яйца содержится весь
компонент жизненно важных,
незаменимых аминокислот.
Наиболее ценная часть яйца -
желток, он богат не только
белками, жирами,
минеральными веществами,
но и витаминами.

Срок хранения яиц

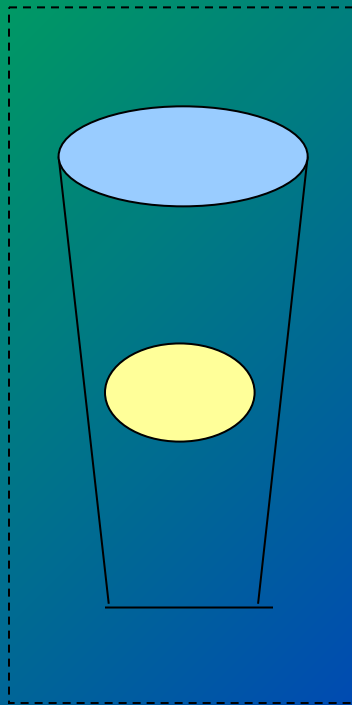
- **Диетические** (срок хранения не более 7 суток)
- **Столовые** (срок хранения до 30 суток)

Способ определения качества яиц.

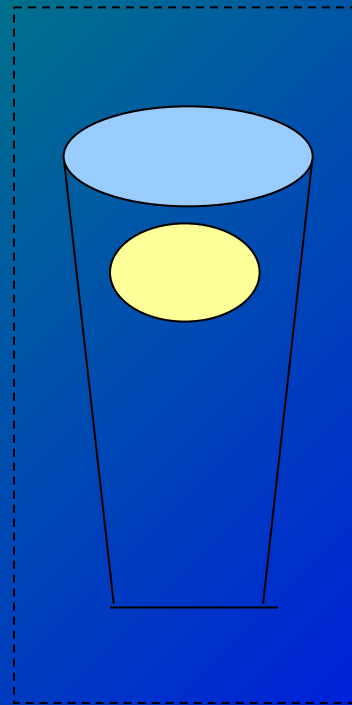
а)



б)



в)



Качество яйца	Что происходит
Свежее яйцо (рис.а)	Опустилось на дно стакана
Яйцо недостаточно свежее (рис.б)	Плавает чуть выше дна
Яйцо недоброкачественное (рис.в)	Остаётся наверху, не тонет

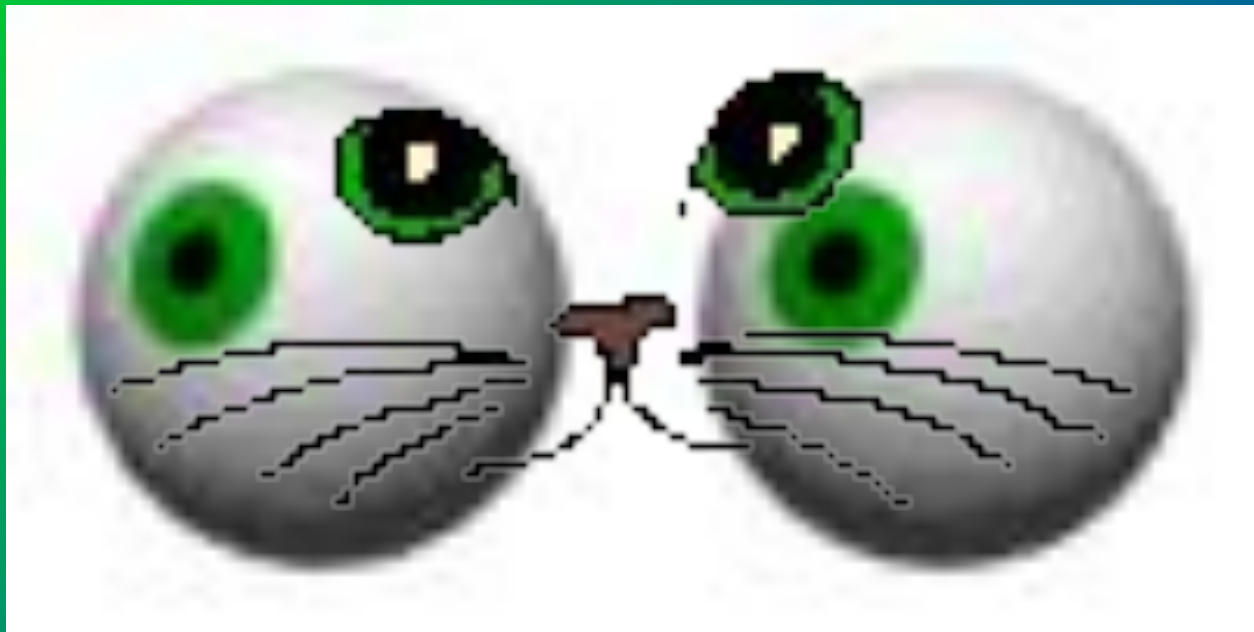
Так как яйца могут быть источником болезни, в процессе приготовления пищи из них следует соблюдать правила:

1. Использовать в пищу яйца, хорошо вымытые (раствор пищевой соды-2 ст. ложки на 1 л воды)
2. Хранить яйца в холодильнике
3. Яйца опускают в кастрюлю и наполняют ее водой, так чтобы их покрыть.
4. Соблюдать режим тепловой обработки яиц (варят до определенной готовности.)

Способы варки яиц:

<i>Способ приготовле- ния</i>	<i>Время приготовле- ния, мин</i>	<i>Готовность</i>
Всмятку	2 мин	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
«В мешочек»	4 -5мин	Белок свернулся, желток не свернулся
Вкрутую	7 -10 мин	Желток и белок свернулись

ФИЗМИНУТКА



Полезные советы

- Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло.
- Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником.
- Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли.
- Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать от себя постепенно, чтобы не обжечься паром.

Использование в кулинарии

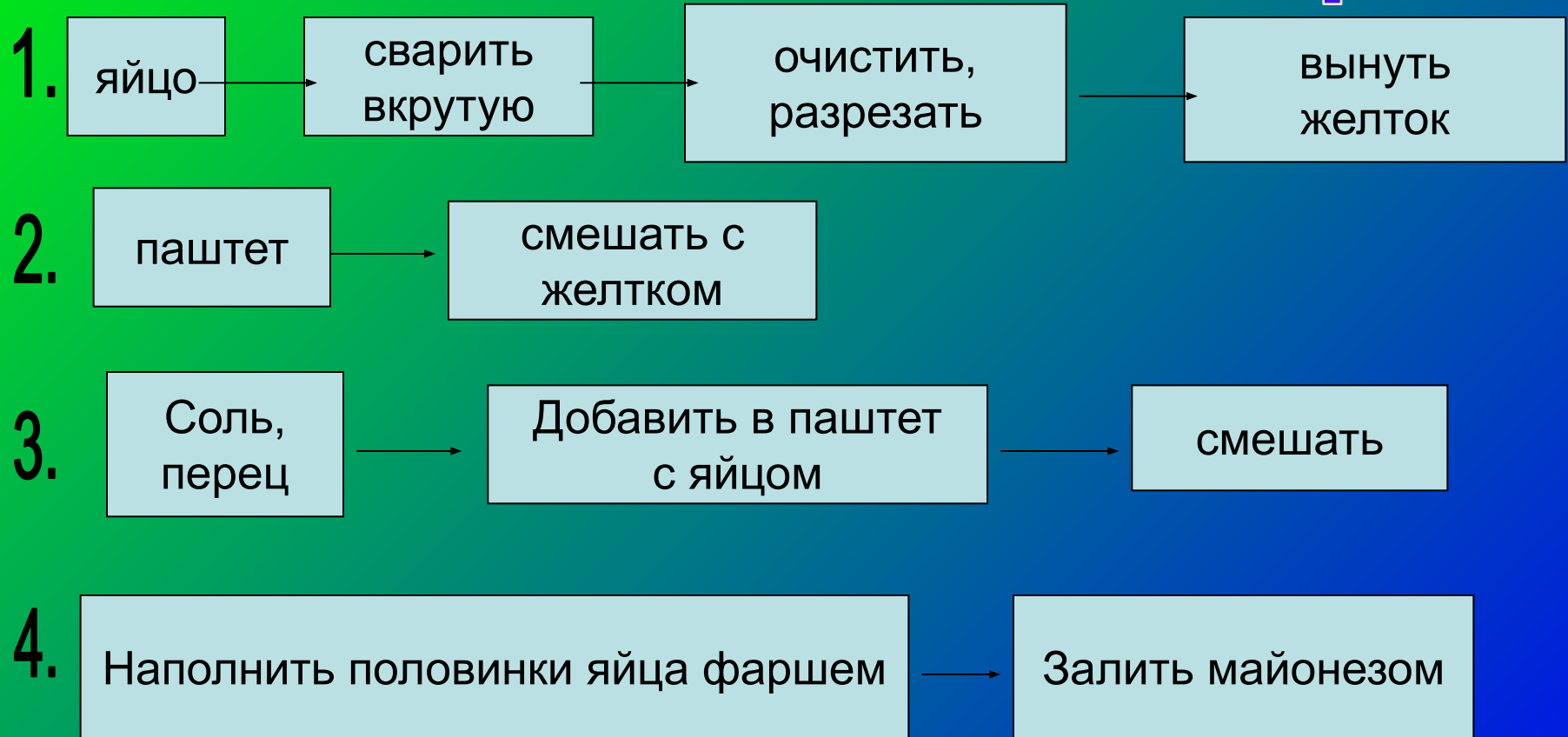
- Употребляют в сыром, вареном, жареном виде
- Приготовление десертов
- Изделия из теста
- Начинки
- Закуски (фаршированные яйца)
- Украшение блюд



Технологическая карта Яйца с сюрпризом



Технологическая карта



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

**Опасности в
работе:**



ОЖОГ;



**поражение
ТОКОМ.**



Опасности в работе:



порез



**ы
травмы
рук**



ушибы

Правила техники безопасности.

При работе с ножом.

Передавать нож другому ручкой от себя.

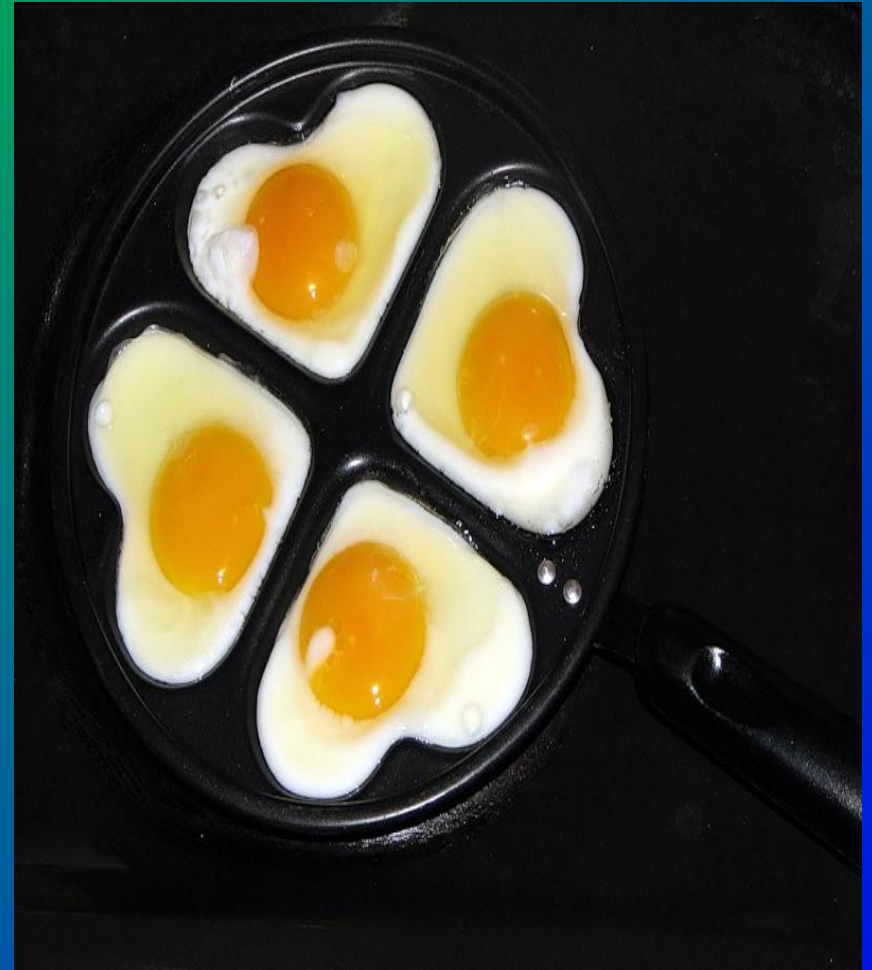
Не держать нож лезвием вверх.

При работе с электроприборами.

Проверить исправность шнура.

**Выключая и включая электроприборы,
браться за корпус вилки.**

**Работать с электроприборами только
сухими руками.**





Спасибо за урок!

