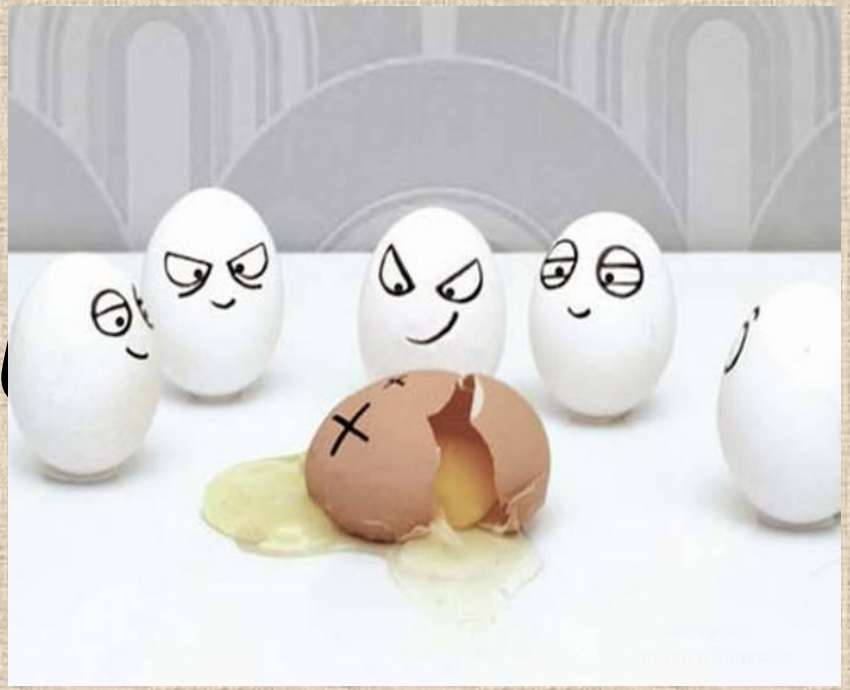
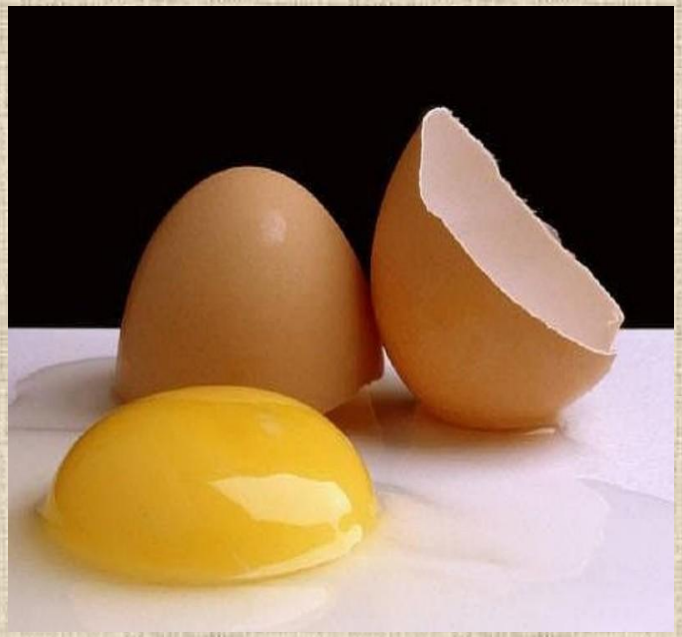
Блюда



Выполнила учитель технологии
МКОУ «Кукуйская оош №25»
Архипова Н.В

Состав яйца

- Вода – 73%
- Белок – 13%
- Жир – 12%
- Углеводы – 1%
- Минеральные соли – 1%



Самой питательной частью яйца является желток. В нем сосредоточены витамины А,Д,Е,К,РР и витамины группы В

Меры предосторожности при работе с яйцами

- Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов (в холодильнике, в спец ло
- Мыть ру ли в руки яйца
- Перед п з яиц вымыть мощью щетки
- Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой

Срок хранения яиц

В зависимости от срока хранения подразделяются:

Диетические (Д)

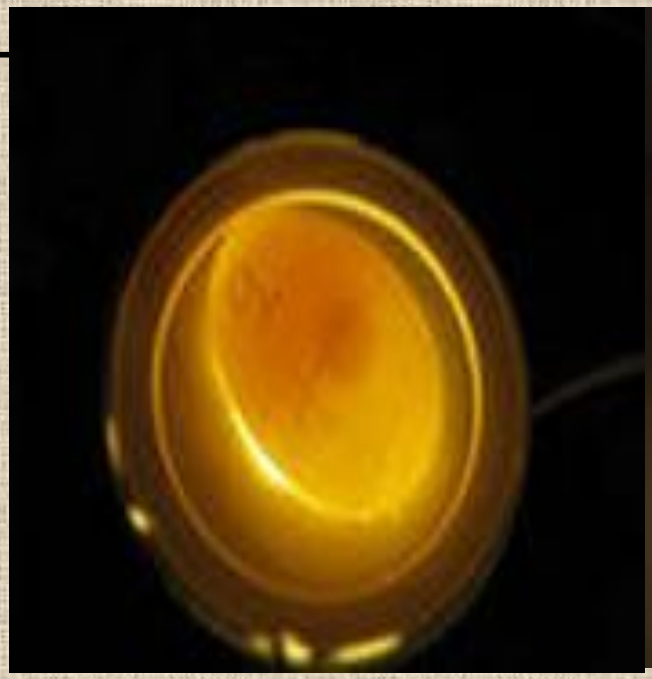
(срок хранения не более 7 суток)

Столовые (С)

(срок хранения от 7 до 25 суток)

Как определить свежесть яиц
Способ 1

- Осмотреть яйца через овоскоп – прибор для определения качества яиц путем их просвечивания лучом направленного света. Свежее яйцо – просвечивается, несвежее –



Как определить свежесть яиц

Способ 2 – «по внешнему виду и запаху»

- Разбейте яйцо на блюдце и посмотрите:
- - если яйцо свежее, то белок будет прозрачным и плотным, желток сохраняет свою форму
- - у долго хранящихся яиц белок расплывается по тарелке, иногда быва мутным
- - если содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови, то такое яйцо испортилось и его нельзя употреблять в пищу

Как определить свежесть яиц

Способ 3

Способы отделения желтка от белка

Осторожно разбить яйцо и переливая из одной скорлупки в другую отделить белок от желтка

Используйте специальную воронку

Приспособления для взбивания яиц

1

2

3

4

5

Способы варки яиц

Способ приготовления	Время варки, мин	Готовность
Всмятку	2 - 3	Белок немного свернулся, а желток нет.
В мешочек	4 - 5	Белок свернулся, желток не свернулся.
Вкрутую	7 - 10	Желток и белок свернулись

Как подать яйцо на стол

Пашотница – посуда с полукруглым дном в виде рюмки на ножке, в которой подают яйца, сваренные в «мешочек». Пашотницы изготавливают из керамики, металла, фарфора или стекла.

Пашотница

Яйцо пашот

Яйцо должно быть свежим. В низкую кастрюлю налить 1~1,5 литра воды. Варить несколько минут.

Технология приготовления яичницы «Глазунья»

Слегка нагреть масло или маргарин в сковороде, осторожно разбить в него яйца и жарить на умеренном огне. Слегка посолить только белок (он должен остаться полужидким).Эту яичницу жарят до тех пор, пока края не станут золотисто-желтыми.

Технология приготовления Омлета натурального

Яйца солят, добавляют немного молока (на 1 яйцо 3 ст.л) и взбивают непосредственно перед тем как вылить их на горячую сковороду с маслом

Полученную массу выливают на середину сковороды, слегка встряхивая сковороду и жарят на сильном огне. Омлет готов, когда нижняя его сторона приобретает золотисто-желтый цвета а верхняя хорошо загустеет.

Виды омлета

Фаршированный

С начинкой

Паровой омлет

Требования к приготовленным блюдам из яиц

1. *Сваренные яйца должны легко очищаться от скорлупы.*
2. *У яиц, сваренных всмятку, белок должен быть наполовину затвердевший, а желток жидкий. Яйца сваренные в «мешочек», имеют полностью затвердевший белок и полужидкий желток, а сваренные вкрутую – полностью затвердевшие белок и желток.*
3. *Яичница-глазунья должна иметь слегка загустевший белок и желток.*
4. *Яичница и омлеты натуральные и с гарниром должны быть слегка загустевшими, неподгоревшими.*

Домашнее задание

1. *Узнай в Интернете о способах хранения яиц без холодильника.*
2. *Запомни понятие «паровой омлет» и узнай у родителей или из других источников рецепт приготовления этого блюда.*
3. *Сделай сообщение как оформляют яйца к народным праздникам*

Рефлексия урока

Наш урок подошел к концу и я хочу сказать…

- Мне больше всего удалось узнать…
- Я могу себя похвалить за…
- Я могу похвалить одноклассников з
- Меня удивило…
- Для меня было открытием то, что…
- На мой взгляд мне у , потому что…
- На будущее я учту…

Спасибо за внимание

Наталия Архипова

Источники:

- http://www.friendsplace.ru/event/den-yaitsa-/
- http://www.memurlar.net/album/4916/8.resim
- http://fotosbornik.ru/wallpapers/4777/5.html
- http://www.penzainform.ru/sales/products/bird/prodaem_derevenskie_naturalnie_produkti_myaso_00033856H.html
- http://2s2b.ru/c291-590699.html
- http://firstwall.ru/oboi/fon_yayca_skorlupa_cvet_makro_pasha
- http://recept.rufox.ru/recept/Kylich-pashalnii-156.htm
- http://www.corestore.ru/catalog/dom/kukhnia/instrumenty-dlia-gotovki/dlia-iaitc/separatory/cs127202802/
- http://tvpluss.ru/index.php?route=product/product&product_id=87
- http://receptomania.ru/informatsiya/e-to-interesno/udivitel-ny-e-gadzhety-2.html
- http://www.inwin.com.ua/guide-469
- http://www.deshevle-net.com.ua/dir/mbt/tehnika-dlya-kuhni/blendery/polaris-phb-0709.html
- http://mpmproduct.shop.co.hu/mpm-kezi-mixer-xb-896-mixergep
- http://healthy-women.ru/4-sposoba-prigotovleniya-yajca-pashot/
- http://vkusnie-retepti.ru/zabavnaya-eda-dlya-detej/
- http://beremennost-po-nedelyam.com/blyuda_iz_yaits/
- http://www.timeout.ru/msk/feature/20874
- http://www.domosti.ru/journal/Novosti/Omletnica_KORKMAZ_-_zalog_vozdushnogo_omleta/
- http://bluda-doma.ru/omlet-v-duxovke-omlet-na-paru-reczepty-prigotovleniya-s-foto.html
- http://djuld.3dn.ru/news/parovoj_omlet_dlja_detej/2013-07-23-115