

МОАУ Новопетровская СОШ

ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ НИХ



Автор: учитель технологии
Ковалевская Виктория
Сергеевна

ЦЕЛЬ УРОКА

- **Образовательная** – дать представление о видах яиц, познакомить с их питательной ценностью, строением, с признаками доброкачественности яиц, использованием в кулинарии и технологической последовательностью приготовления варёных яиц.
- **Воспитательная** – воспитывать аккуратность в работе, культуру труда, формировать навыки коммуникативного общения, сервировки стола и этикета.
- **Развивающая** – развивать творческие способности, практические навыки планирования и выполнения задуманного.

ОБОРУДОВАНИЕ К УРОКУ

Таблицы:

- «Пищевые вещества»
- «Яйца»
- «Блюда из яиц»
- «Правила безопасности»
- «Сервировка стола»

Раздаточный материал:

- Инструкционная карта «Отваривание яиц»

Инвентарь и посуда:

- Кастрюли, столовые ложки, миски



**Древние народы считали
яйцо прообразом
Вселенной - из него
родился мир,
окружающий человека.
Древние греки, римляне,
египтяне и многие другие
народы относились к яйцу
как к символу рождения**

ВИДЫ ЯИЦ



утиные



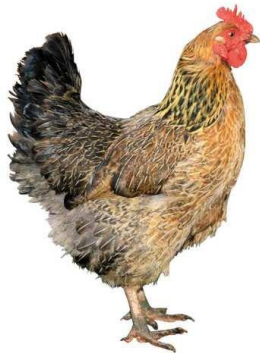
гусиные



индюшачьи



перепелиные



куриные



страусиные

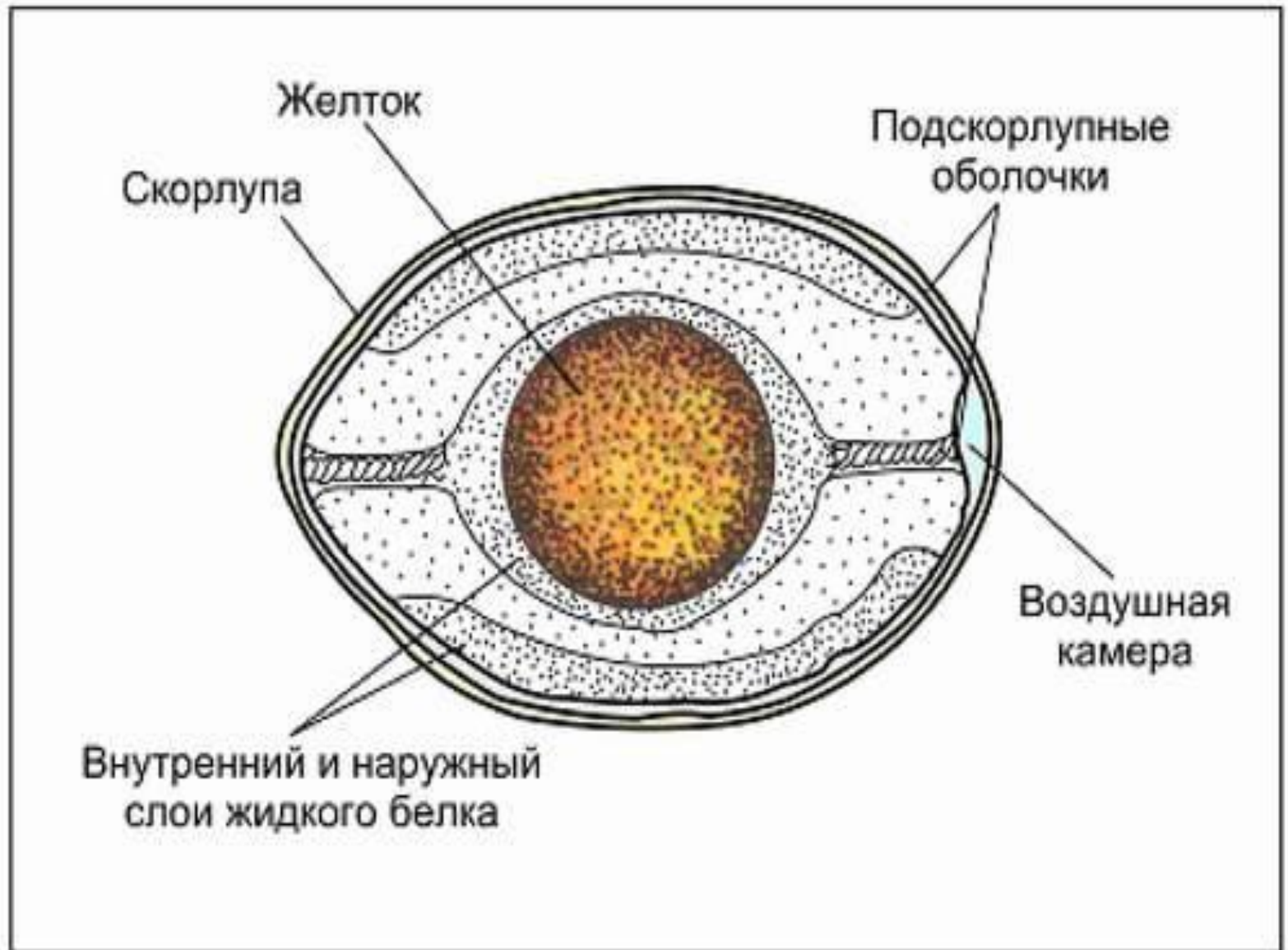
ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ

ЯИЦ

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.



СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



В ПРОДАЖЕ

**Диетические –
не позднее 7 суток**

**Столовые –
с 8 по 25 день**

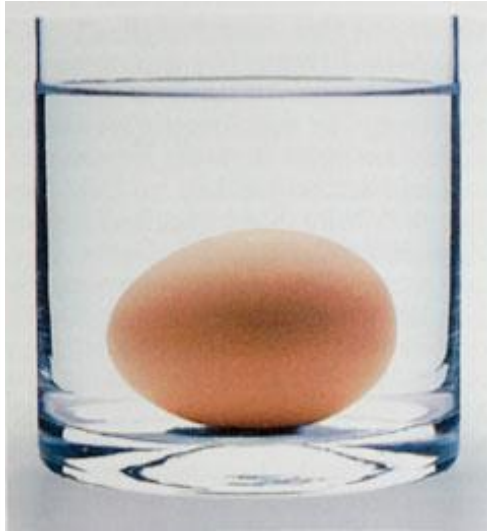


ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

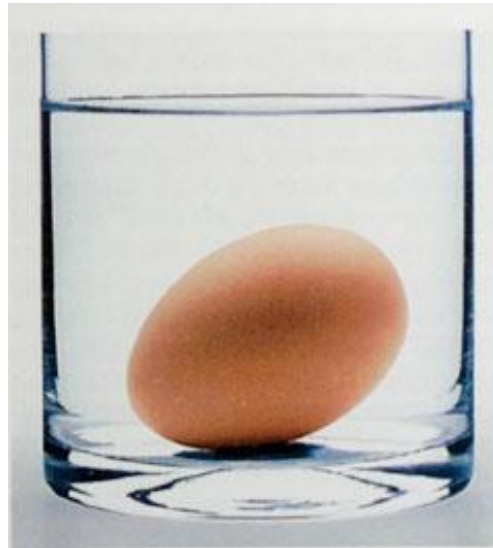
ОВОСКОПЫ



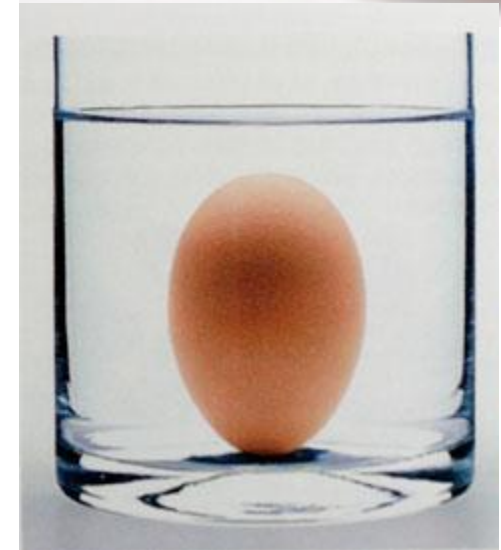
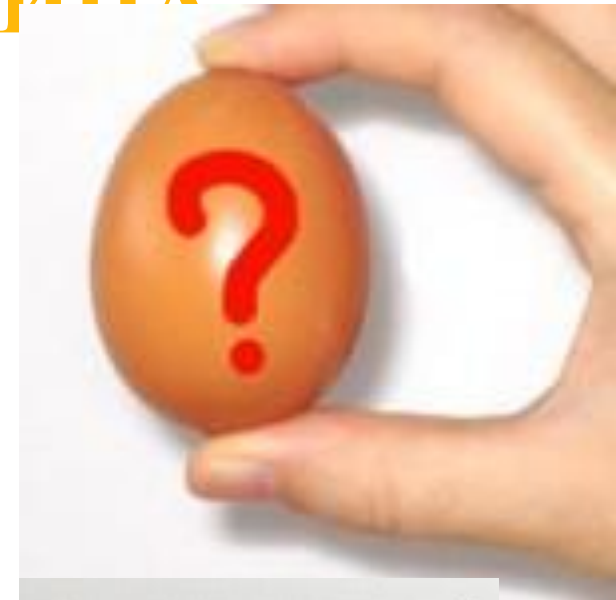
СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**ТОЛЬКО ЧТО СНЕСЁННОЕ
ЯЙЦО**



**ЯЙЦО НЕДЕЛЬНОЙ
ДАВНОСТИ**



**СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА =
15-20 ДНЕЙ**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Блинчики

**Связывающие
свойства**



Пирожки



Котлеты



Лапша



Запеканка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Зефир

**Пенообразующие
свойства**



Пастила



Безе



Крем



Суфле

ЯЙЦО ВАРЁНОЕ



Всмятку 2 мин.



«В мешочек» 4-5 мин.



Вкрутую 10 мин.



«пашот»-без скорлупы

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАРКИ ЯИЦ

**Начинающим кулинарам
ГАДЖЕТ поможет сварить куриные
яйца вкрутую, "в мешочек" или
ВСМЯТКУ**

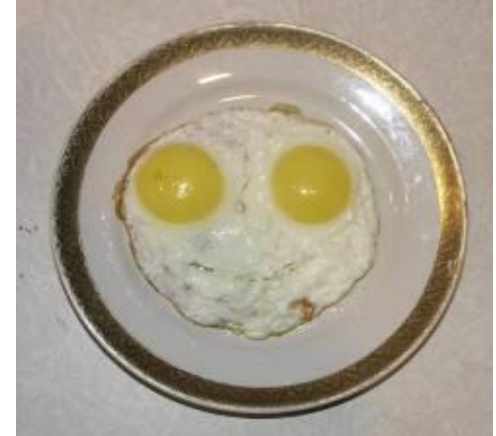


ЯИЧНИЦЫ



Болтуня

Натуральная
ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ



Глазунья



С гарниром
с добавлением
различных продуктов

ОМЛЕТЫ

Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

• смешанный

• фаршированный





УКРАШЕНИЕ БЛЮД



ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

**правильный
способ хранения
яиц в
холодильнике:**

**яйца направлены
вниз своим
острым концом,
так как они
«дышат» через
тупой конец**



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Научиться готовить вареные яйца



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- РАБОТА С ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ И ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ
- РАБОТА С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ



КАЧЕСТВО ГОТОВОГО



БЛЮДА Недоваренное яйцо

Если вы разрезаете недоваренное яйцо, желток будет жидковат и цвет будет темно-золотой вместо светло-желтого.



Прекрасно сваренное яйцо

Белок сваренного всмятку яйца должен быть нежным, а желток - рыхлый, но плотный.

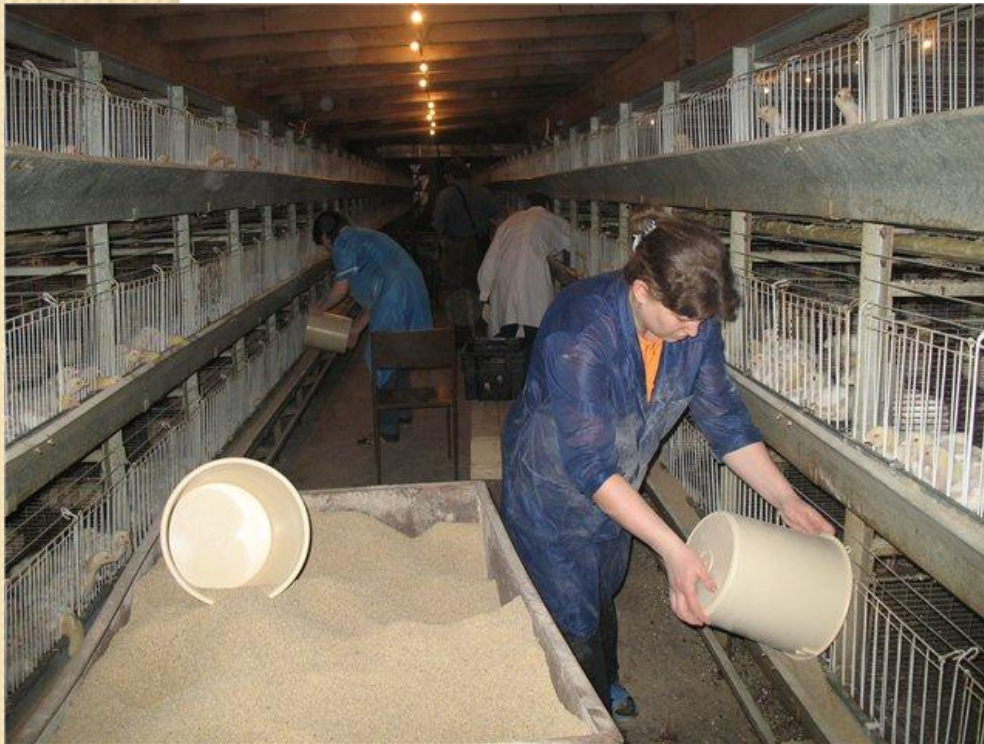


Переваренное яйцо

Белок переваренного яйца становится "резиновым" на вкус; на желтке появляется неприятный зеленовато-серый налет.

ПРОФЕССИИ

ПТИЧНИЦА



ОПЕРАТОР ПТИЦЕФЕРМЫ



ПРОФЕССИИ

ПОВАР



КОНДИТЕР



ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:

1

Наиболее ценная часть яйца?

2

Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?

3

Какое блюдо приготавливают из яично-молочной смеси?

4

Какое яйцо варится 10 минут?

5

Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?

Тема урока:

ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ НИХ

Я узнала...

Я научилась...

Мне

пригодиться...

