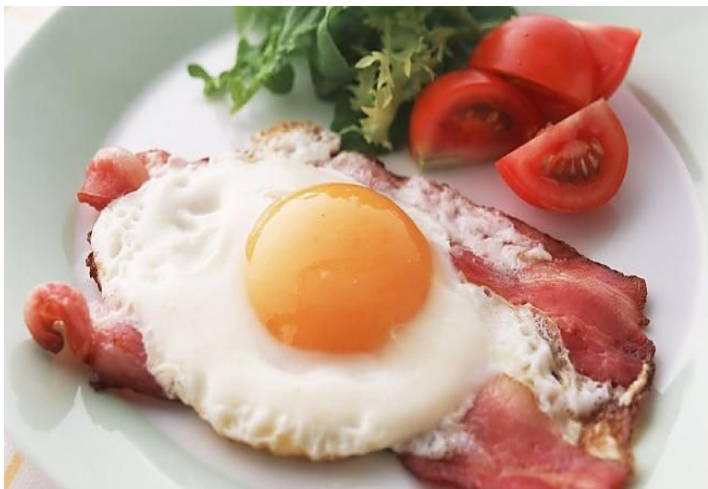


Презентация – новый материал

Тема урока: «Приготовление блюд из яиц»

5 класс



Лабораторно-исследовательская работа «Определение доброкачественности яиц»

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ЯЙЦА

(в %)

(без скорлупы)

Вода—74,0

Белки—12,5

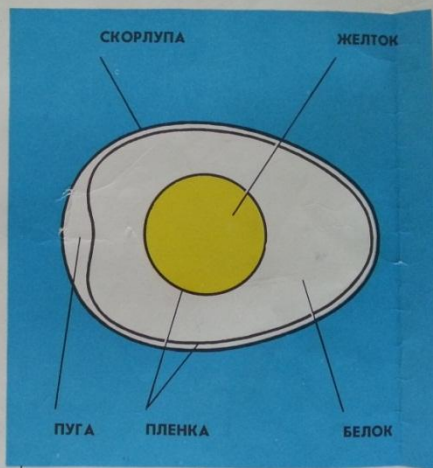
Жиры—12,0

Углеводы—0,5

Минеральные вещества—1,0

Витамины А, группы В и др.

СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



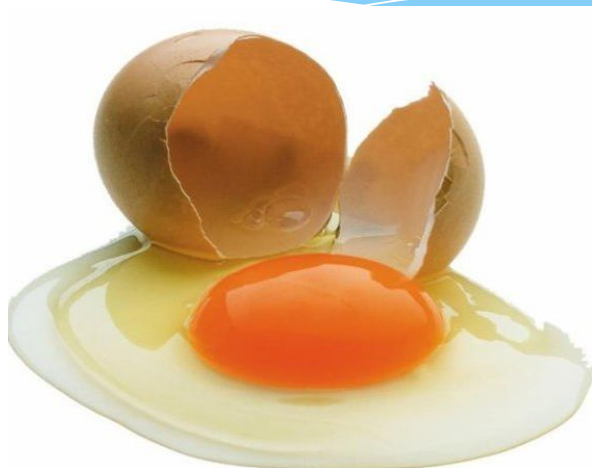
ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ЯИЦ



ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Лабораторно – исследовательская работа «Строение яйца», «Определение доброкачественности яиц»



Как определить свежесть яиц



Поместите яйца
в глубокую миску
с прохладной водой.



Если яйцо опускается
на дно и лежит
горизонтально, то
оно очень свежее.



Если яйцо под наклоном
(немного поднимается
тупым концом вверх), то
ему около недели, и оно всё
ещё достаточно свежее.



Если яйцо плавает
вертикально, тупым
концом вверх, то ему
около 3-х недель, и
его срок годности
почти истёк.



Любые яйца,
которые плавают на
поверхности, – испорченные.
Их не следует употреблять.

ЛХ

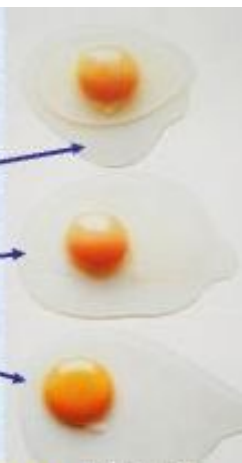
Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка
и желтка.

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели



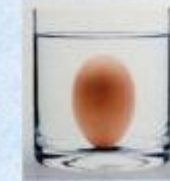
Определяем свежесть яйца



ТОЛЬКО ЧТО
СНЕСЁННОЕ ЯЙЦО



ЯЙЦО НЕДЕЛЬНОЙ
ДАВНОСТИ



СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА
15-20 ДНЕЙ

РРР

Памятник повару Эскофье

Как ты думаешь, за какие такие особые заслуги во Франции поставили памятник повару Эскофье?

Огюст Эскофье - французский кулинар, жил в конце 19 го - начале 20-го века. Во Франции очень знаменит - является автором книги «Французская кулинария», он умел готовить 360 блюд из яиц. За большие заслуги ему поставлен памятник. Одно время во Франции была даже такая мода: мужчины заказывали ему рецепты новых блюд и посвящали их своим женам, возлюбленным, так же, как художникам заказывали женские портреты. У него много именных блюд: салат "Бетси", земляника "Романофф" (это в честь российского императора) и других.



Жорж Огюст Эскофье
28.10.1846 - 12.02.1935



На свете много праздников и памятных дней.

Как вы думаете, существует ли праздник для яиц?

Существует! Во вторую пятницу октября во многих странах мира отмечается
Всемирный день яйца

Традиция пасхи

На Руси принято отмечать православный праздник Пасху, на который все хозяйки красят яйца. Первое пасхальное яйцо, полученное после христосования, имело в глазах народа особое значение - его тщательно берегли как талисман, с помощью которого можно было освободиться от несчастий, пожаров, болезней, грабежей и даже выявить колдуна или отыскать клады...



Санитарно-гигиенические правила

1. Не использовать в детских учреждениях яйца водоплавающей птицы утиные и гусиные
2. Использовать в пищу только хорошо вымытые яйца (в растворе пищевой соды – 2ст. ложки на 1 л воды)
3. До момента использования хранить яйца в холодильнике
4. Для взбивания яйца не использовать эмалированную или алюминиевую посуду, применять пластмассовую, фарфоровую посуду или из нержавеющей стали
5. Соблюдать режим тепловой обработки яиц

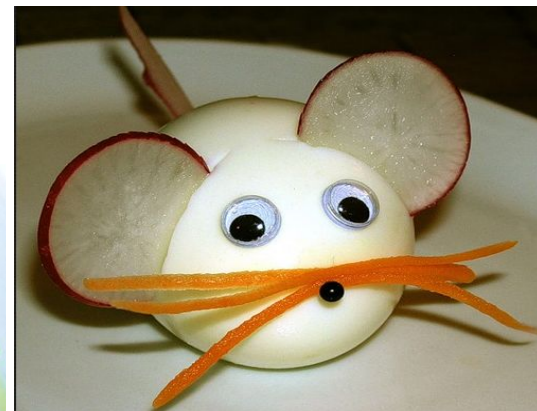
Правила техники безопасности

1. Яичную смесь на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивать масло.
2. Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником.
3. Наполняя кастрюлю жидкостью для варки яиц, не доливай ее на 3 – 5 см.
4. Продукты на сковороду с горячим жиром клади аккуратно, остерегайся брызг.
5. Не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее.



Практическая работа

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



Яичница – глазунья: ваши варианты



Требования к качеству блюдам из яиц

Смотри на часы и считай минуты

ВРЕМЯ ВАРКИ ЯИЦ

2 мин — яйцо всмятку
4 мин — яйцо «в мешочек»
8 мин — яйцо вкрутую
Калорийность вареного яйца
294 кДж (70 ккал)



- *Сваренные яйца должны легко очищаться от скорлупы*
- *Яйца должны соответствовать своему наименованию: всмятку, «в мешочек», вкрутую.*

- *Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму желток, слегка загустевший белок*
- *Яичница и омлеты должны быть слегка загустевшими, неподгоревшими*

ЯИЧНИЦА С СОСИСКАМИ

Рецептура
(в граммах)

Яйца — 2 шт.
Сосиски — 35
Масло — 13
Выход — 115

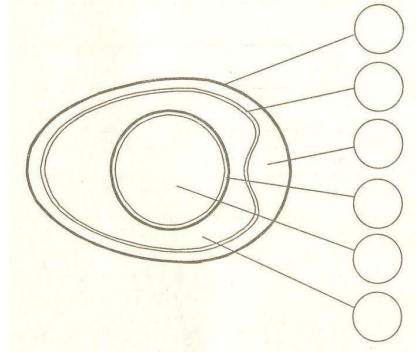
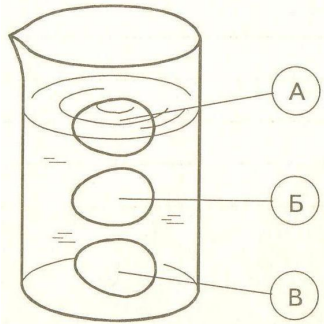
Калорийность —
1264,2 кДж
(301 ккал)



«Проверь себя»

* Определите, какое яйцо самое свежее?

- Поставьте на рисунке номера элементов строения яйца

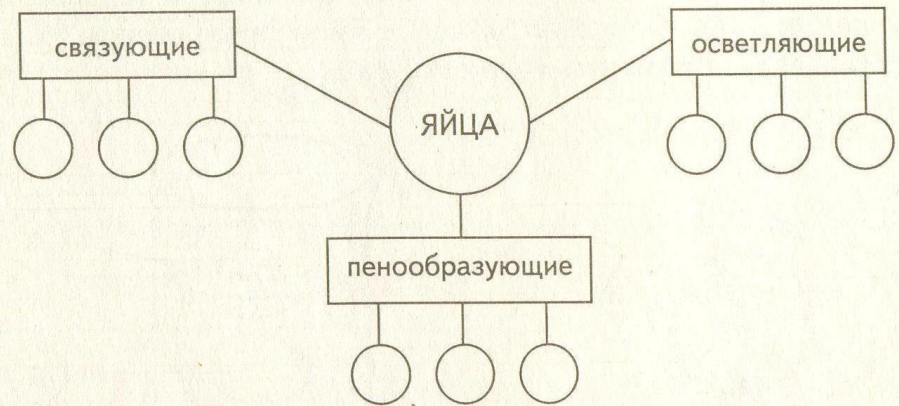


Слова для справок: 1 — белок, 2 — скорлупа, 3 — белковая оболочка, 4 — желток, 5 — воздушная камера, 6 — желточная оболочка.

Какие виды яиц вам известны, учитывая то, кто производит их?



Напишите, в каких изделиях используется яйцо, в зависимости от его свойств. Используйте слова для справок.



Слова для справок: 1) Котлеты, 2) желе, 3) блинчики, 4) безе, 5) заливное, 6) запеканка, 7) крем, 8) бульон, 9) зефир.

Рефлексия.

Давайте продолжим фразу:

1. Мне понравилось....
2. Теперь я могу....
3. Я научилась...
4. Мне НЕ понравилось...
5. Мне показалось скучным....
6. Мне осталось Непонятным...
7. Мне было интересно...
8. Какие вопросы к учителям у вас возникли?

ВЫ МОЛОДЦЫ !!!

Домашнее задание:

1. Оформить рецепт оригинальной яичницы
2. Подготовить сообщение «Секреты семейной кухни: любимые блюда из яиц»

СПАСИБО ЗА УРОК!

ЖЕЛАЮ ТВОРЧЕСКИХ УСПЕХОВ!

Используемые интернет – ресурсы:

1. «Блюда из яиц»

<http://retsepty-s-foto.ru/blvudo-iz-varenix-yaic.html>
<http://supy-salatv.ru/400-dieticheskie-blvuda-iz-yaic.html>
<http://kra-shalanda.com.ua/receptu>
<http://bellasity.ru/viewtopic.php?id=493>
<http://schurik.ucoz.ru/forum/22-1945-1>
<http://luntiki.ru/blog/prazdnik/468.html>
<http://blog.i.ua/community/1804/369090/>
<http://www.liveinternet.ru/users/3967023/rubric/1665996/>
<http://domashniirestoran.ru/stati/ukrashenie-blvud/page-2>
<http://www.anypics.ru/download/53630/1280x800/>
<http://www.gotovim.ru/recepts/sbs/tagsearch.shtm?id=340&sec=11>
<http://vkysnoo.com.ua/meksikanskaya-kyhnva/>
<http://www.patee.ru/user/chocolite/recipes/?p=6>
<http://zakucka.ru/2011-05-30-07-03-16/2011-05-30-07-07-43/449-8->
<http://svoimirukamivio.ru/razdeli/svoimi/pashalnie-vaytsa-svoimi-rukami.html>
<http://gogol-mogol.su/pasxalny-stoi/799-blvuda-k-pashalnoy-trapeze-gotovat-zaranee.html>

2. «Определение доброкачественности яиц»

<http://www.liveinternet.ru/users/zhanetta/rubric/3384861/>
<http://www.graycell.ru/simplemask.php?mask=%EF&first=3>
<http://ppt4web.ru/tehnologija/v-belom-oblake-belka-iarkoe-solnyshko-zheltko.html>
http://mangiana.va.ru/replies.xml?item_no=159788
<http://qalib.ru/a/kak-opredelit-svezhest-vajts>

3. «Памятник повару Эскофье»

http://kuking.net/18_2660.htm
<http://niksva.ru/?p=7104>

а также фотографии:

- таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами», Методическое руководство Е.В. Васильченко, 1978 г.
- Фотосюжеты с урока технологии