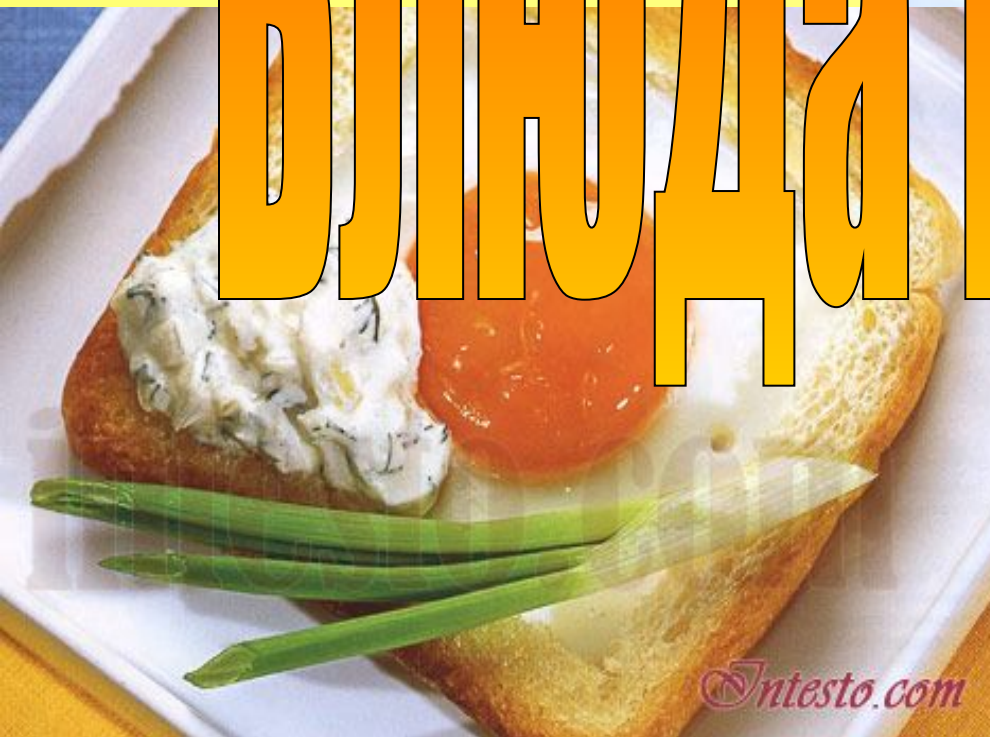


# Блюда из яиц



Урок технологии  
Сулеймановой Л.С.,  
учителя  
МОУ МУК №1  
города Казани РТ

# Цели урока

- научить готовить блюда из яиц,
- познакомить с оформлением и подачей блюд из яиц,
- познакомить с охраной труда при жарении и варке яиц,
- поддерживать интерес к вопросам организации домашнего питания.



# Пищевая ценность яиц

Куриные яйца – питательный и ценный продукт питания.

В состав яйца входят:  
минеральные вещества,  
витамины группы В, Е, Д, РР, А  
87% воды



# Состав куриного яйца

Яйцо состоит



Желток содержит жир и жироподобные вещества, минеральные соли (кальций, фосфор), каротин.

Белок яйца легкоусвояемый и обладает хорошими связующими свойствами.

По наличию белка и питательных веществ яйцо превосходит свежее мясо и парное молоко.

# ОСНОВНЫЕ СОРТА ЯИЦ

Диетические

(снесены не более чем за 7 суток до  
продажи)

Столовые

(хранятся от 7 до 30 суток  
в холодильнике)



# ОВОСКОП

Электрический прибор, который помогает проверить качество яиц

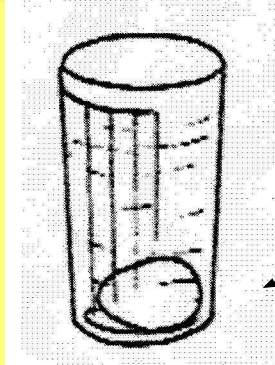


Свежее яйцо просвечивается

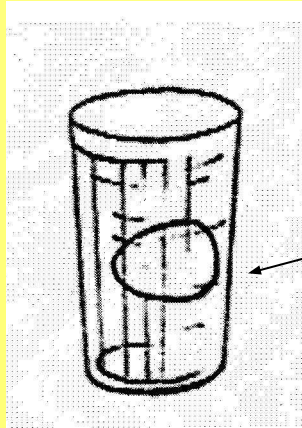




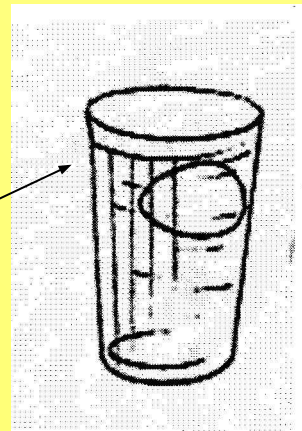
# Способ определения доброкачественности яиц



яйцо свежее



недостаточно свежее



недоброкачественное

# Перепелиные яйца

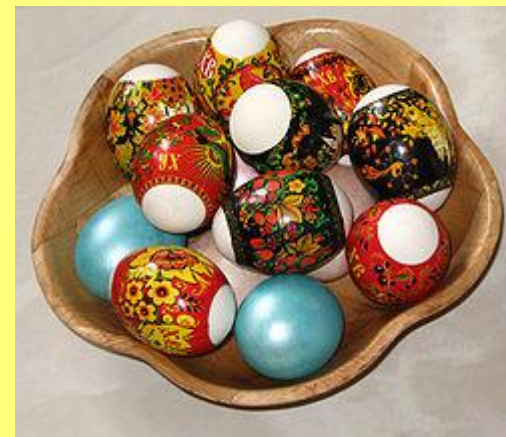




# Пасхальные яйца

Старинной традицией к Пасхе является крашение яиц.

Пасхальные яйца — специально расписанные яйца, которые дарят друг другу на [Пасху](#).



# Приготовление вареных яиц

Яйца всмятку

(варят 3 – 3,5 минуты)



Яйцо в мешочек

(варят 4 - 5 минут)



Яйцо вкрутую

(варят 8 – 10 минут)



# Яичница - глазунья

Можно приготовить натуральную и с гарниром, который предварительно жарят или варят.



**Совет:** при приготовлении глазуньи солить нужно только белок, так как кристаллы соли, попадая на желток, ухудшают его внешний вид, желток нужно перчить.

# Способы подачи вареных яиц





# Способы подачи вареных яиц вареных яиц

Можно подать вареные яйца  
с оригинальным оформлением.





# Способы подачи яичницы - глазуньи



# Способы подачи яичницы - глазуньи и вареных яиц

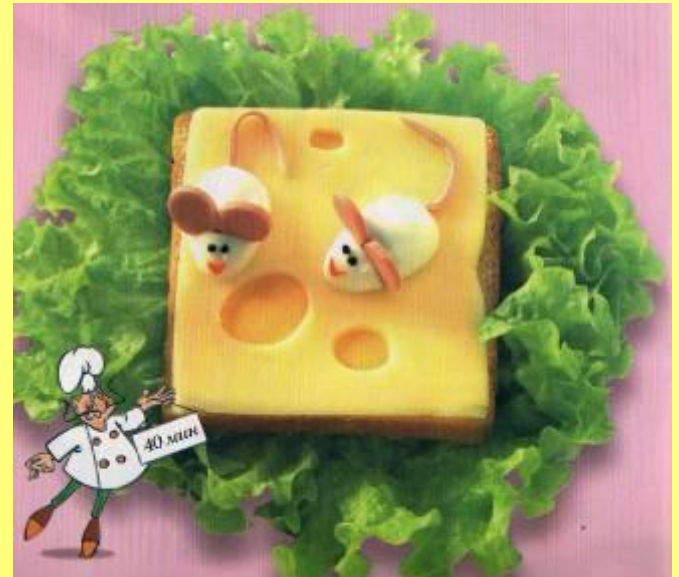
На завтрак можно подать бутерброды  
с вареным яйцом или яичницей –  
глазуньей.



# Мастер - класс

## Мышки на сыре

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра
- 1 вареное яйцо
- 1 ломтик вареной колбасы
- сладкий перец
- 1 лист зеленого салата
- сливочное масло
- икринки или
- перец горошком



# Мастер - класс

## Цыпленок

1 ломтик тостерного хлеба

1 ломтик плавленого сыра

1 вареное яйцо

веточка укропа

сливочное масло

икринки или

перец горошком





# Мастер - класс

## Совята

1 вареных яйца

лист зеленого салата

томаты

маслины или оливки

1 ломтик сыра

болгарский перец





# Мастер - класс

## Жук и гусеничка

- 1 ломтик тостерного хлеба
- 1 ломтик сыра
- 1 лист зеленого салата
- 1 вареное яйцо
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 черная маслина без косточки
- консервированный зеленый горошек
- 1 веточка петрушки
- сливочное масло
- 4 икринки
- 1 кусочек сладкого перца



# Мастер - класс

## Грибочки

2 вареных яйца

1 мелкоплодный помидорчик

1 лист зеленого салата

майонез



# Украшения из яиц

Вареные яйца используют как украшение холодных блюд и закусок



# Украшения из яиц

Очень красиво смотрятся салаты, украшенные тертым желтком вареного яйца.





Приятного

аппетита!