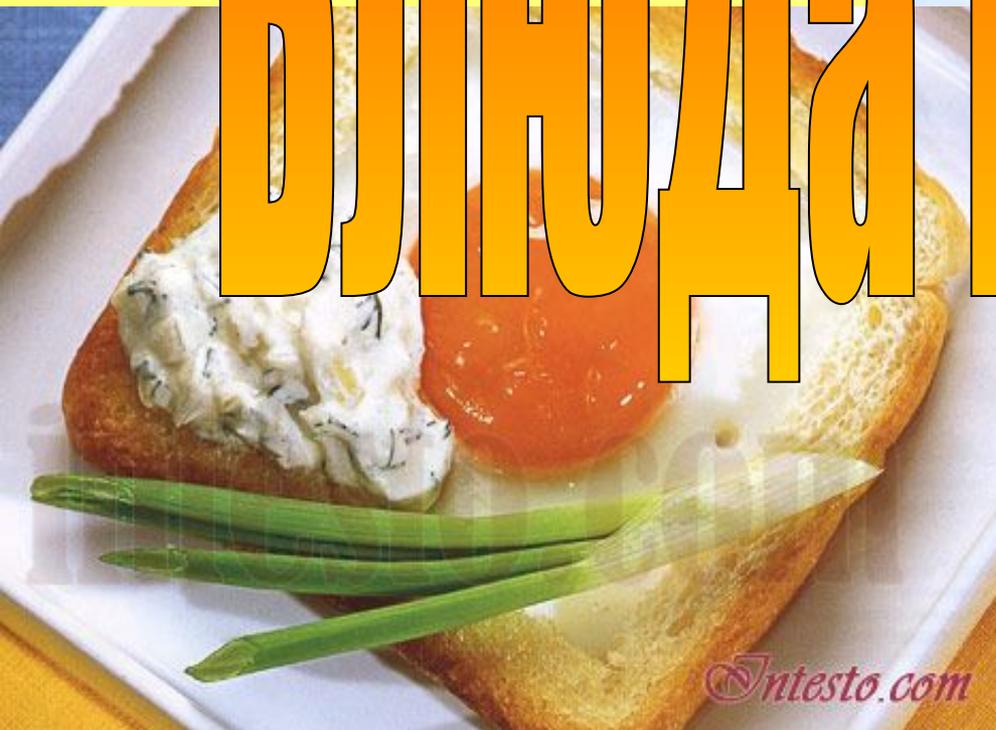


Блюда из яиц



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

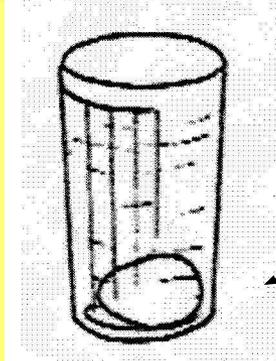
Электрический прибор, который помогает проверить качество яиц



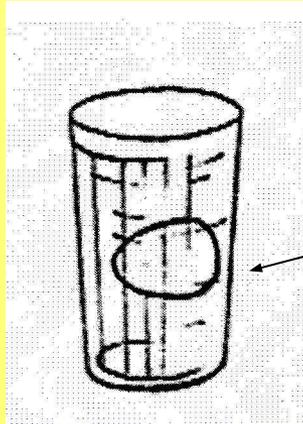
Свежее яйцо просвечивается



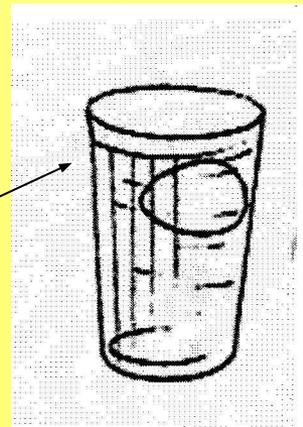
Способ определения доброкачественности яиц



яйцо свежее



недостаточно свежее



недоброкачественное

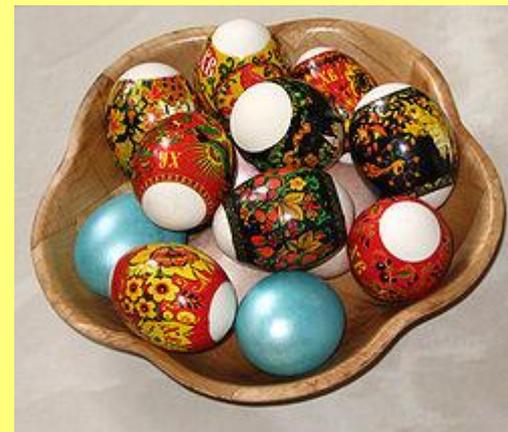
Перепелиные яйца



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.

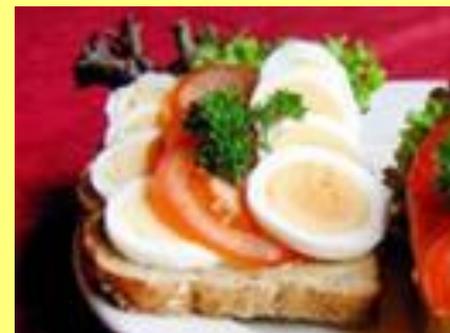


Способы подачи яичницы - глазуньи



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!