A decorative border surrounds a central white writing area. The border consists of a chain of small white daisies with yellow centers. In the top-left corner, two ladybugs are visible: one red with black spots and one orange with black spots. In the top-right corner, there are several bright yellow sunflowers. In the bottom-right corner, a green frog with yellow and black spots is depicted. The background of the page is a light green, textured surface.

Автор:  
Толстышева Татьяна  
Юрьевна, учитель  
технологии МБОУ  
Мойганская СОШ

# Блюда из яиц

- Какие блюда из яиц готовят в вашей семье?
- В состав каких блюд входят яйца?
- Яйца каких птиц человек употребляет в пищу?

(кур, перепёлок, индюшек, уток, гусей)



# Сроки хранения яиц

Диетические



До  
7 суток

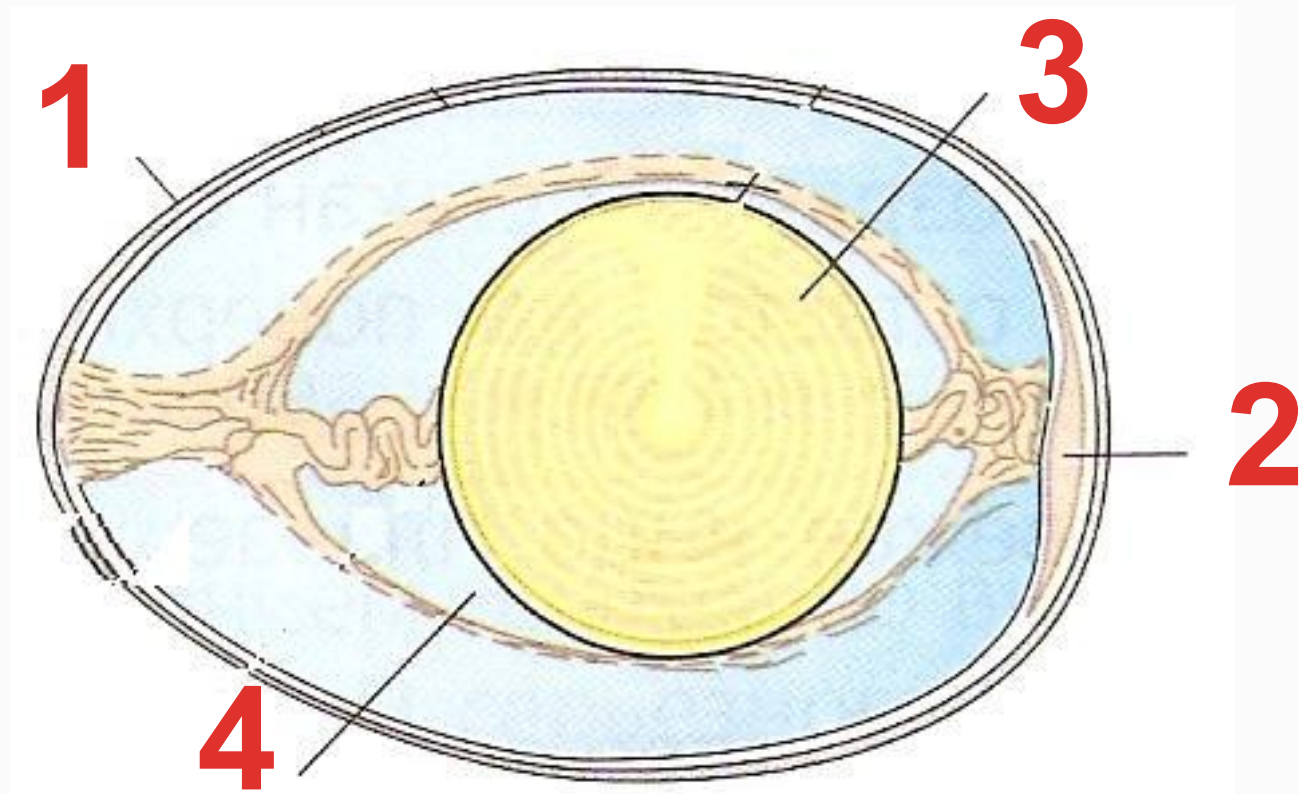
Столовые



Более  
7 суток



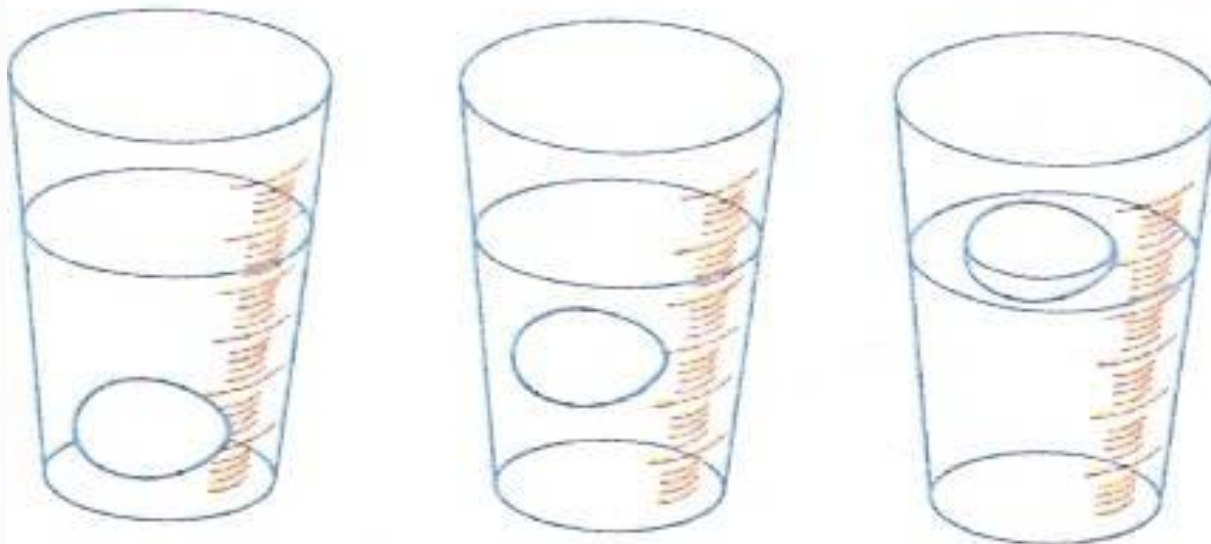
# Строение яйца



1. Скорлупа
2. Пуга (воздушная камера)
3. Желток
4. Белок



# Определение доброкачественности яиц



Качество яйца	Положение яйца
Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана
Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна
Недоброкачественное	Находится на поверхности жидкости



# Использование в кулинарии

- В пищу употребляют в сыром, вареном и жареном виде
- Используют для приготовления салатов, омлетов, кондитерских изделий и т.д.



# Способы варки куриных яиц

Способ приготовления	Время приготовления в кипящей воде (мин)	Готовность
Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
«В мешочек»	4 – 5	Белок свернулся, а желток – нет
Вкрутую	7 - 10	Белок и желток свернулись.



# Приспособления для взбивания яиц





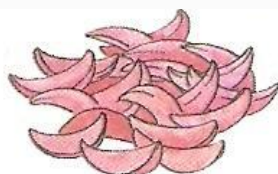
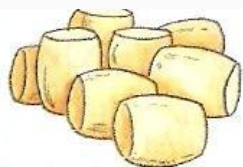
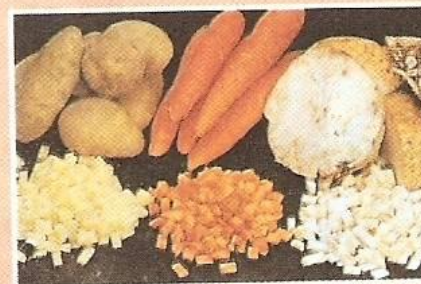
# Способ подачи ГОТОВЫХ ЯИЦ



# Блюда из сырых и вареных овощей



# Формы нарезки овощей



# Технология приготовления салатов из сырых овощей

## **Первичная обработка овощей**

(сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка.)

*Овощи должны быть нарезаны кусочками одинаковой формы и размера.*



## **Заправка салата.**

*Перемешивайте продукты осторожно, чтобы они не мялись.*



## **Оформление блюда.**

*Салат уложите в салатник, украсьте зеленью или продуктами, входящими в салат.*

# Приемы тепловой обработки овощей

- **Тепловая обработка** – обработка продуктов при помощи **высоких температур**



# Технология приготовления салатов из вареных овощей

## *Тепловая обработка овощей.*

Охлаждение продуктов, входящих в состав салата и нарезка.

## *Заправка салата.*

Салаты заправляют перед подачей.  
Перемешивать их нужно осторожно, чтобы продукты не помялись.

## *Оформление салата.*

Салат уложите в салатник, украсьте зеленью или подготовленными продуктами, входящими в состав салата.

# Оформление блюд из овощей

