

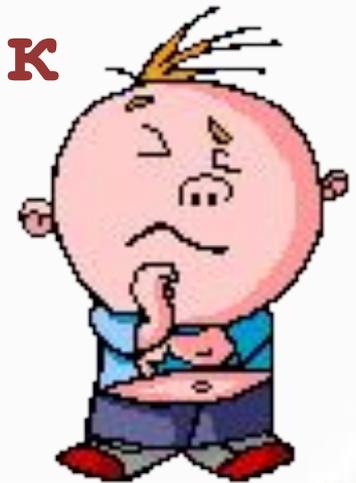
A decorative border surrounds a central white writing area. The border consists of a chain of small white daisies with yellow centers. In the top-left corner, two ladybugs are visible: one red with black spots and one orange with black spots. In the top-right corner, there are several bright yellow sunflowers.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

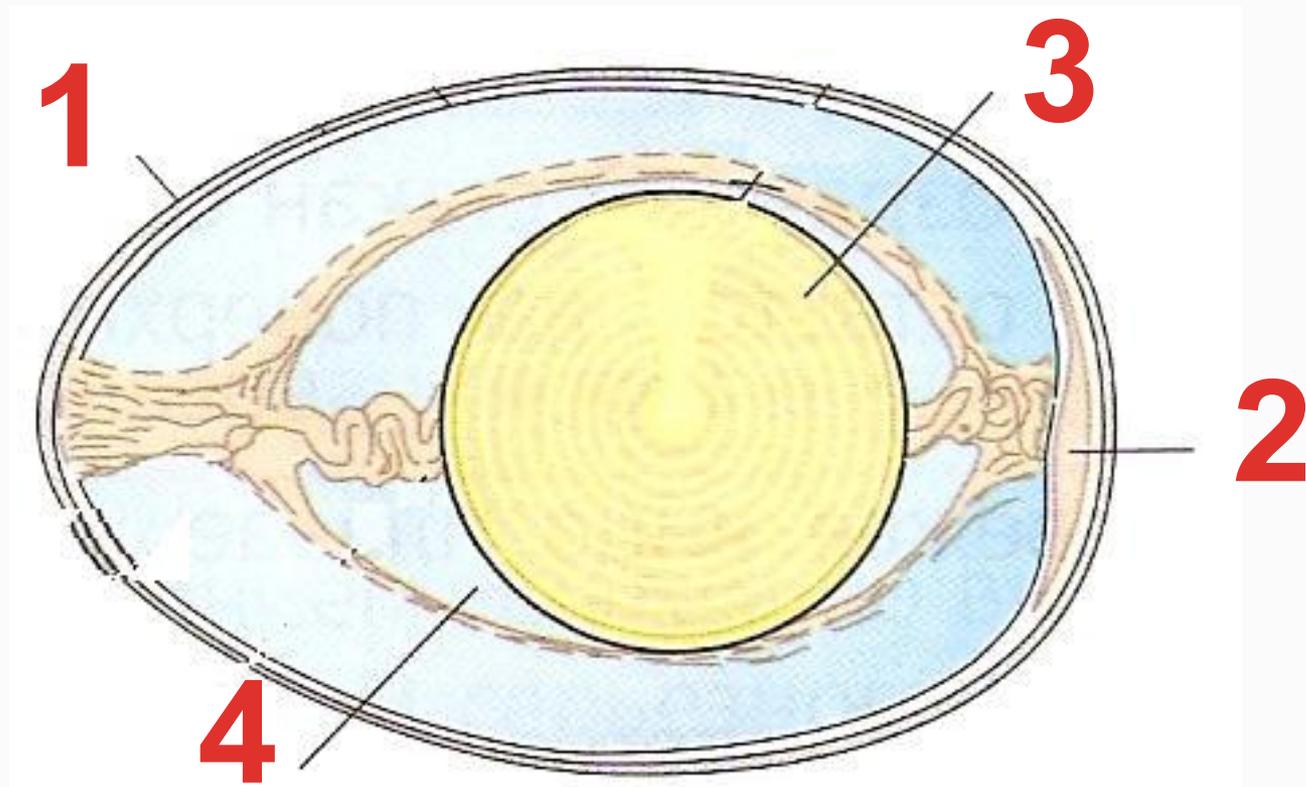
Столовые



Более
7 суток



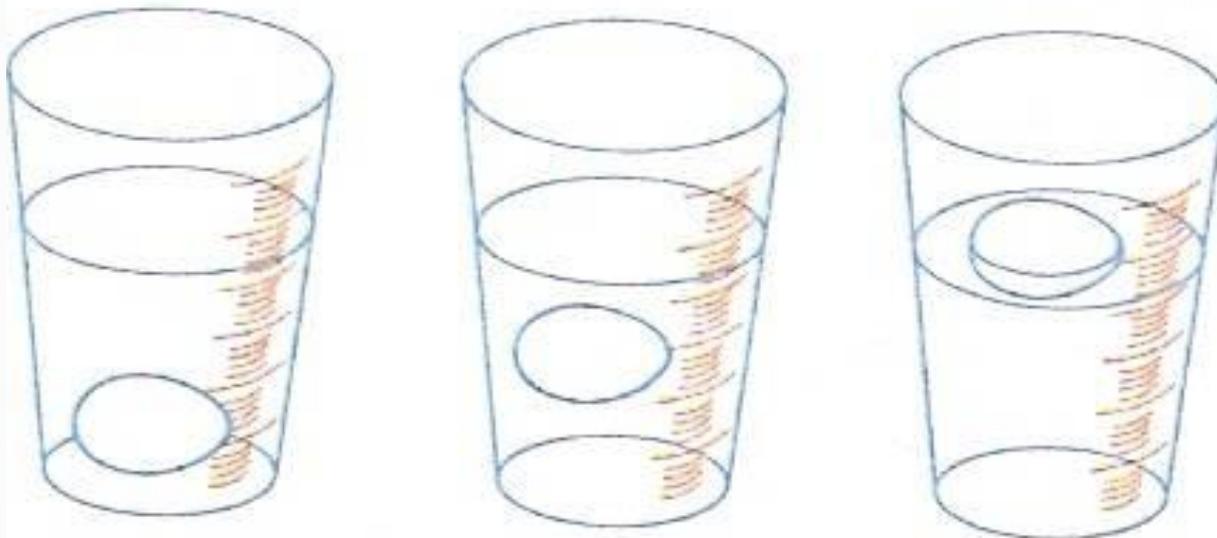
Строение яйца



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.

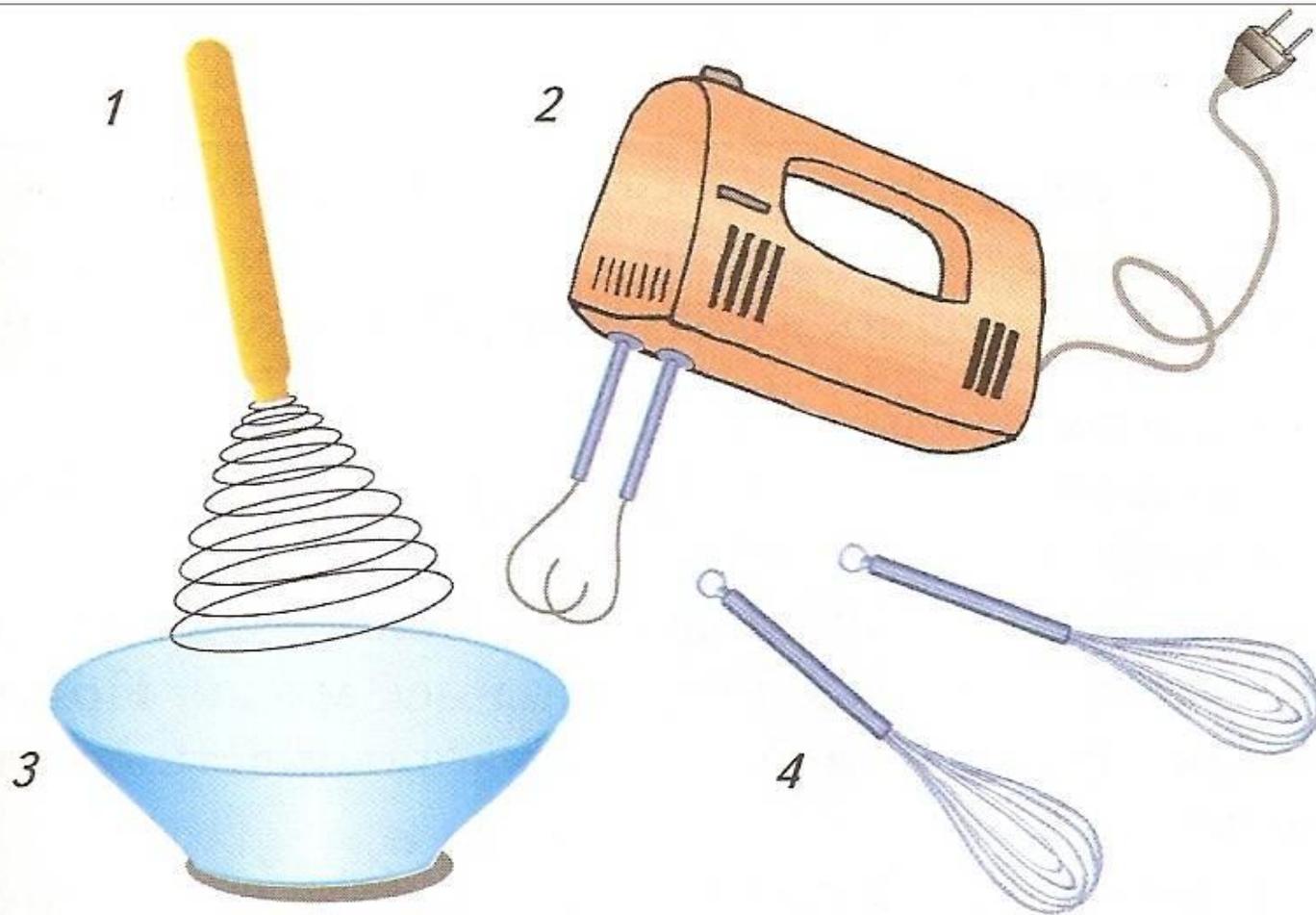


Способы варки куриных яиц

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



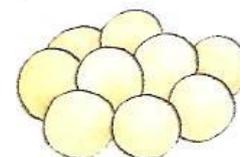
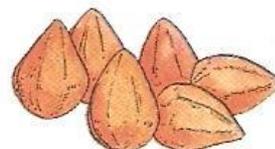
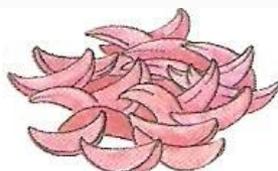
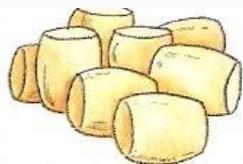
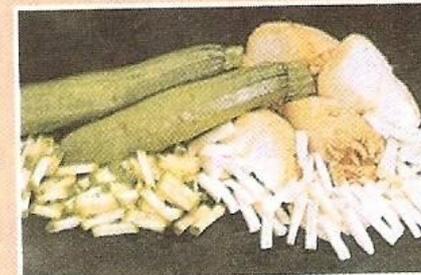
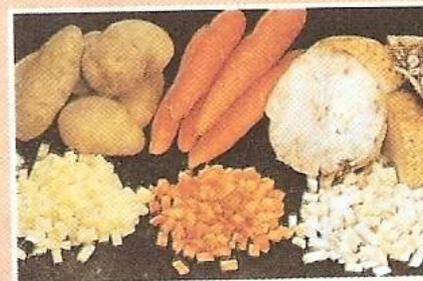
Способ подачи ГОТОВЫХ ЯИЦ



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

