

# Яйца. Блюда из яиц.

## 5 класс



**Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения**



# ВИДЫ ЯИЦ



утиные



гусиные



индюшачьи



перепелиные



куриные



страусиные

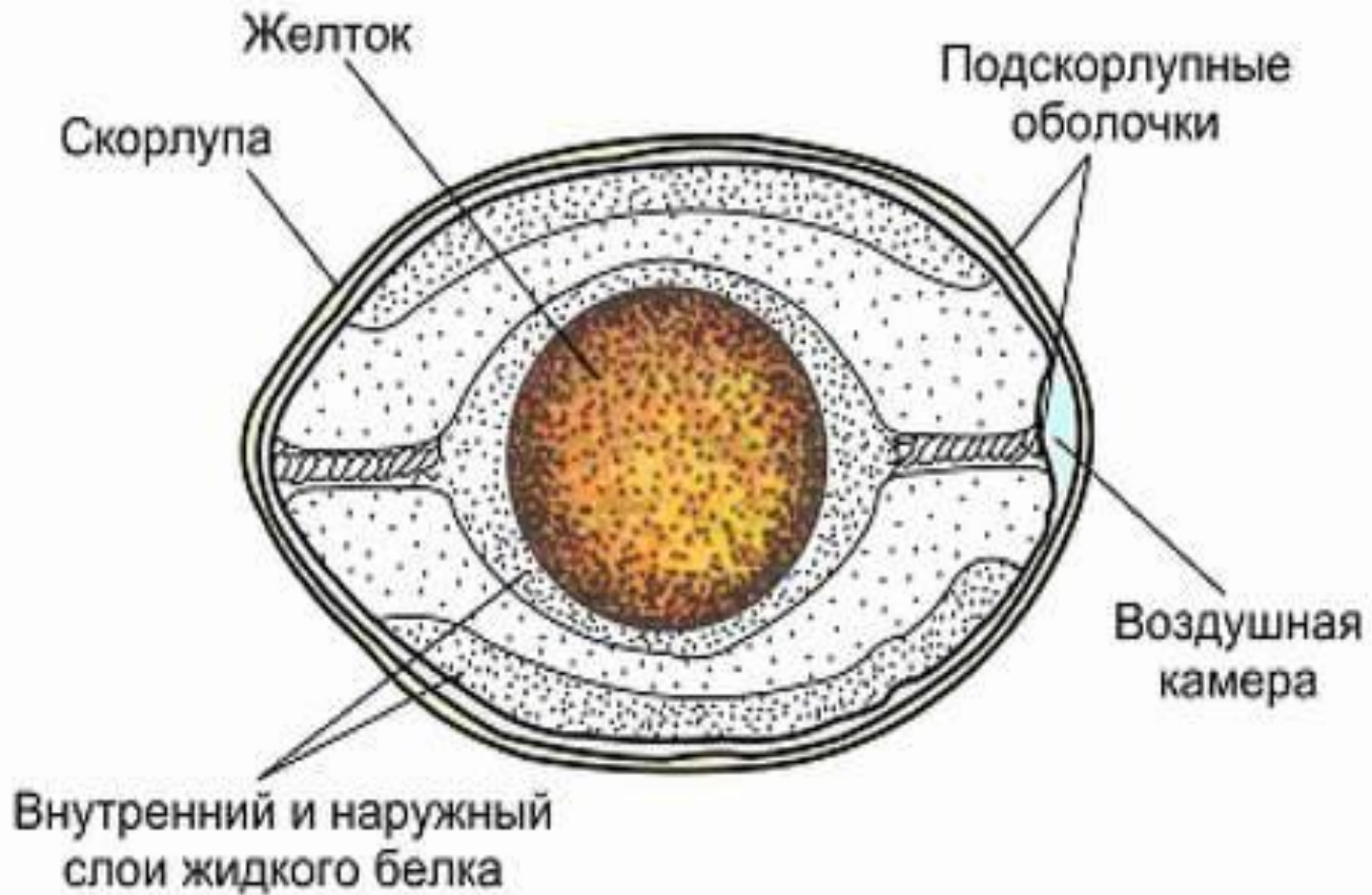


# ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.



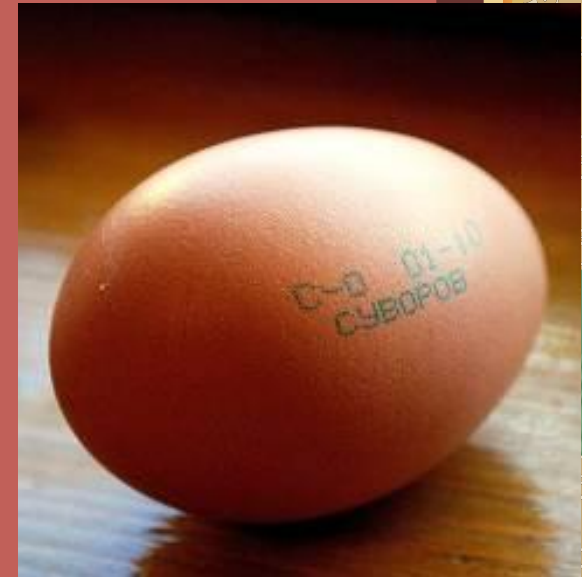
# СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



# В ПРОДАЖЕ

Диетические –  
не позднее 7 суток

Столовые –  
с 8 по 25 день



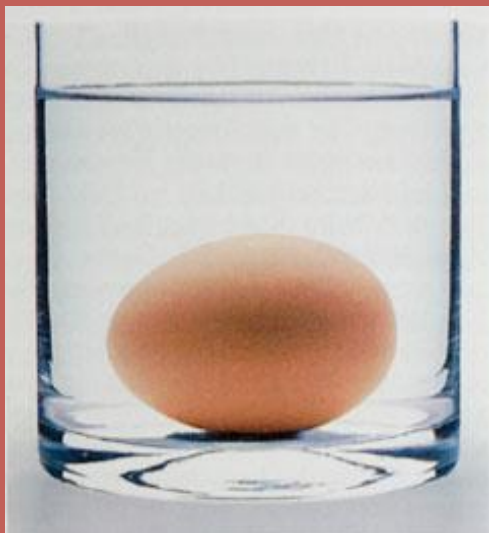
# ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

## Овоскопы

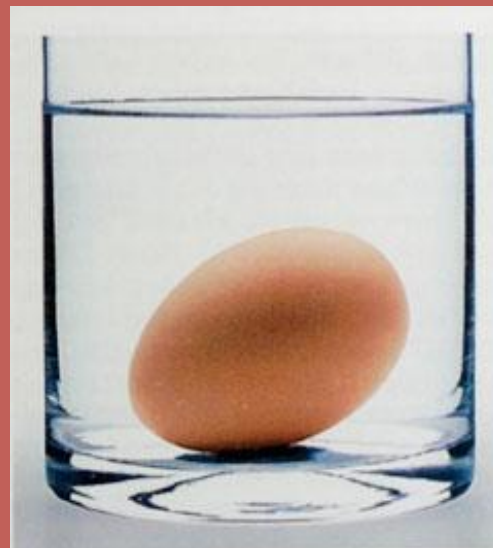




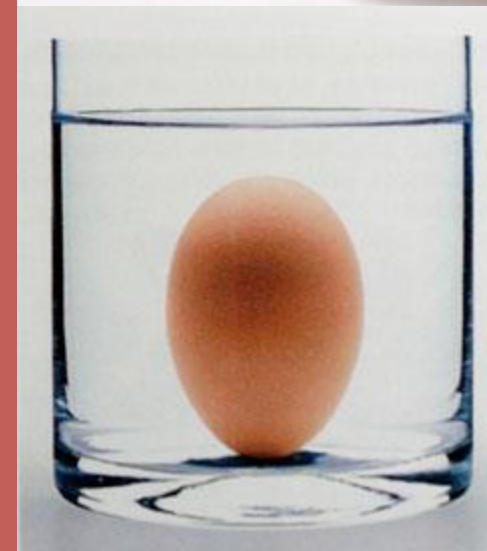
# СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**ТОЛЬКО ЧТО  
СНЕСЁННОЕ ЯЙЦО**



**ЯЙЦО  
НЕДЕЛЬНОЙ  
ДАВНОСТИ**



**СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА =  
15-20 ДНЕЙ**



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



вареники

Связывающие  
свойства



сырники



Котлеты



запеканка



пирог

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Зефир

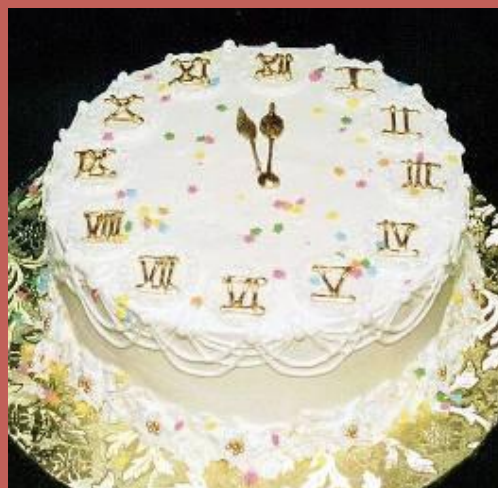
Пенообразующие  
свойства



Пастила



Безе



Крем



Суфле



# ЯЙЦО ВАРЁНОЕ



Всмятку 2 мин.



«В мешочек» 4-5 мин



Вкрутую 10 мин.



«пашот»-без скорлупы

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАРКИ ЯИЦ

Начинающим кулинарам  
ГАДЖЕТ поможет сварить куриные  
яйца вкрутую, "в мешочек" или  
всмятку



# ЯИЧНИЦЫ

Натуральная  
ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ



**Болтуня**



**Глазунья**



С добавлением  
различных  
продуктов





# ОМЛЕТЫ

Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

• смешанный

• фаршированный



# УКРАШЕНИЕ БЛЮД





# УКРАШЕНИЕ БЛЮД





# ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

правильный способ  
хранения яиц в  
холодильнике:

яйца направлены вниз  
своим острым концом,  
так как они «дышат»  
через тупой конец



# ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Учимся готовить вареные яйца

