

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



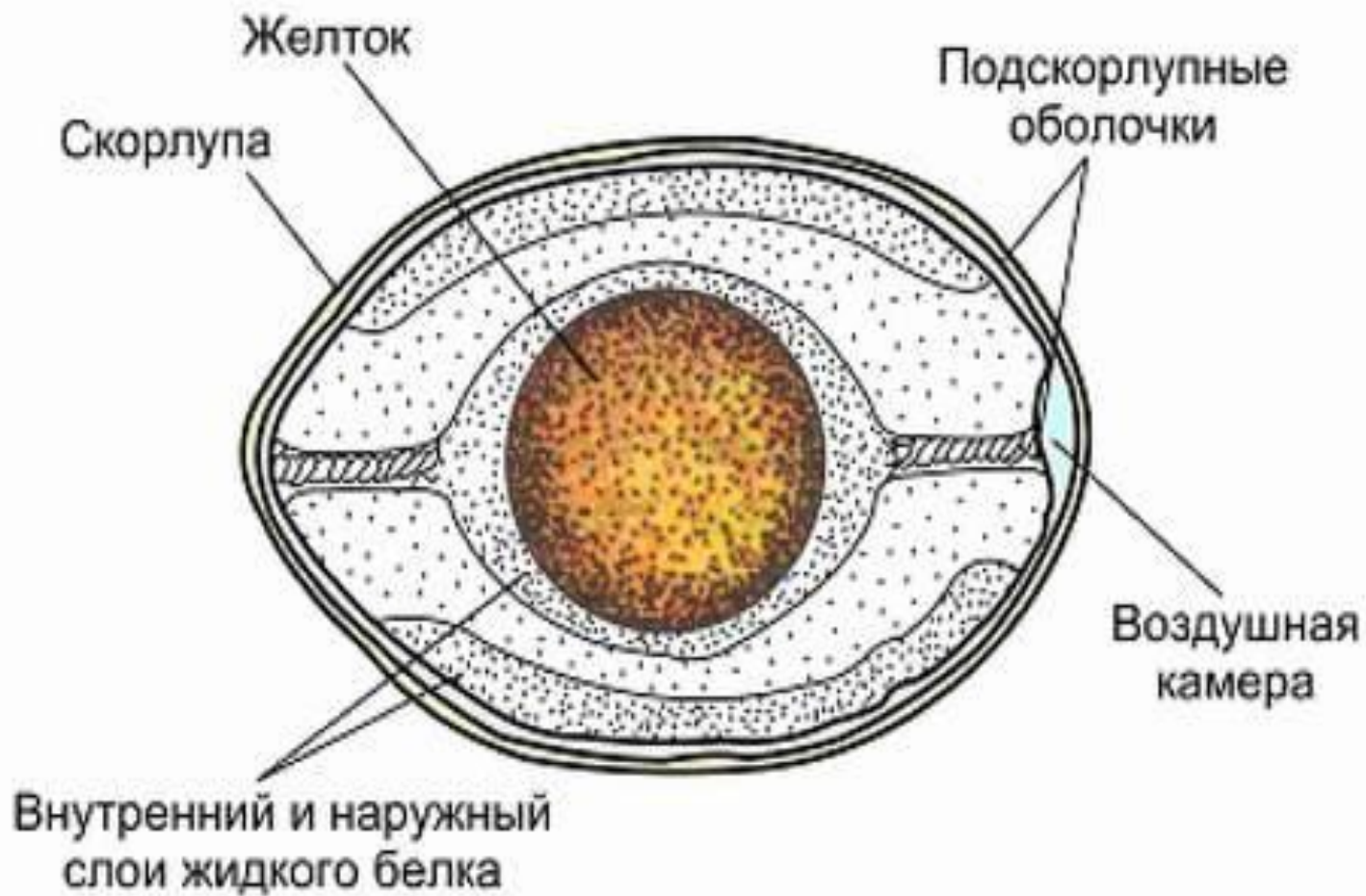
страусиные

ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

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



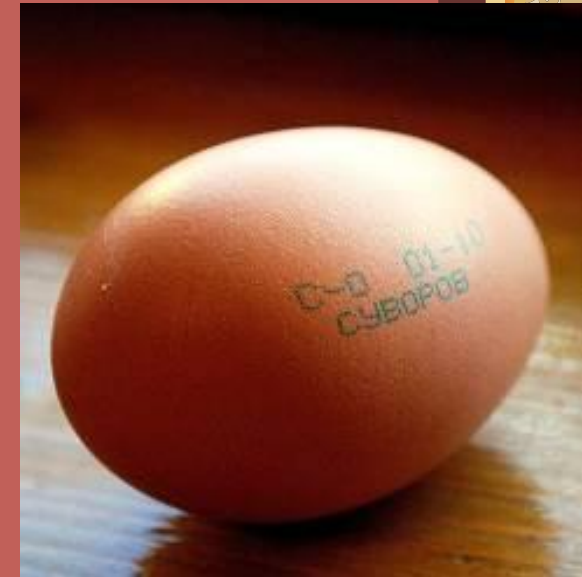
СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



В ПРОДАЖЕ

Диетические –
не позднее 7 суток

Столовые –
с 8 по 25 день



ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

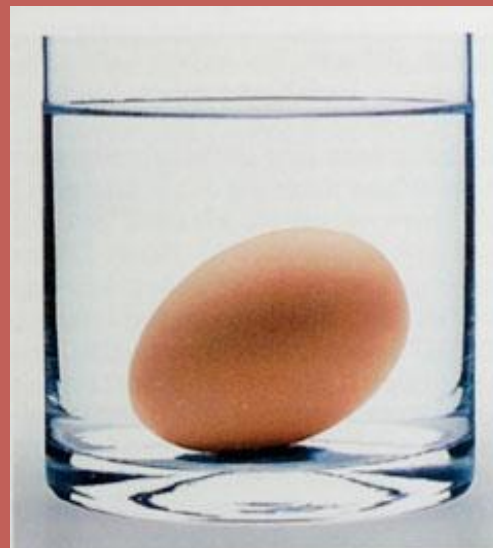
Овоскопы



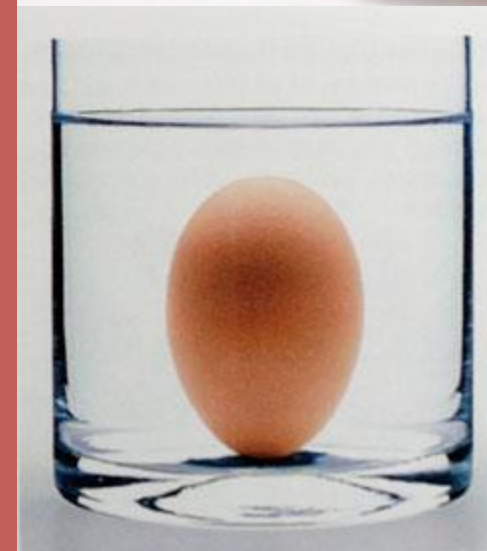
СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**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

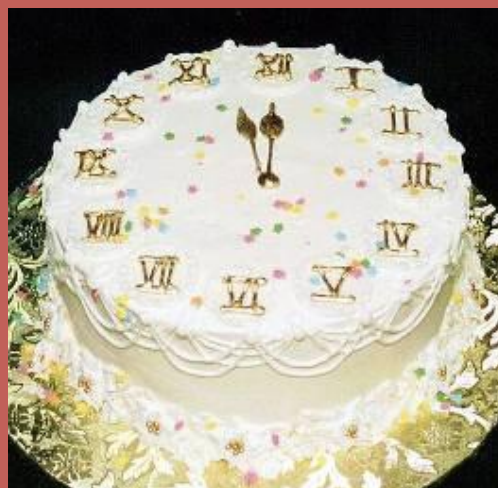
Пенообразующие
свойства



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



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Учимся готовить вареные яйца

