

Блюда из яиц



Вспомним;
Узнаем;
Научимся

Немного истории

Яйцо – это символ вселенной и символ рождения.



Во многих странах мира во вторую пятницу октября отмечают Всемирный день яйца

(World Egg Day) — праздник всех любителей яиц, омлетов, запеканок и глазуньи...



Гусиное



Утиное

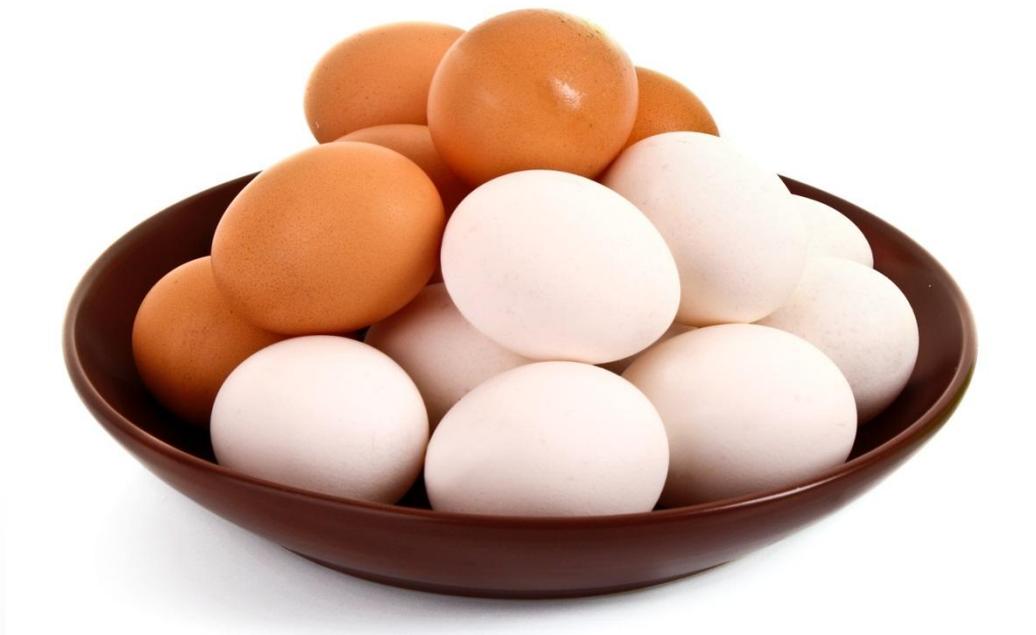


Индюшиное



Перепелиное

«Питательная ценность яиц»



A close-up photograph of a fried egg served on a slice of white bread. The egg is cooked sunny-side up, with a bright yellow yolk in the center and a white, slightly runny egg white. The bread is golden-brown at the edges. Fresh green herbs, including basil and dill, are scattered around the plate, adding a vibrant touch of color. The background is a plain, light-colored surface.

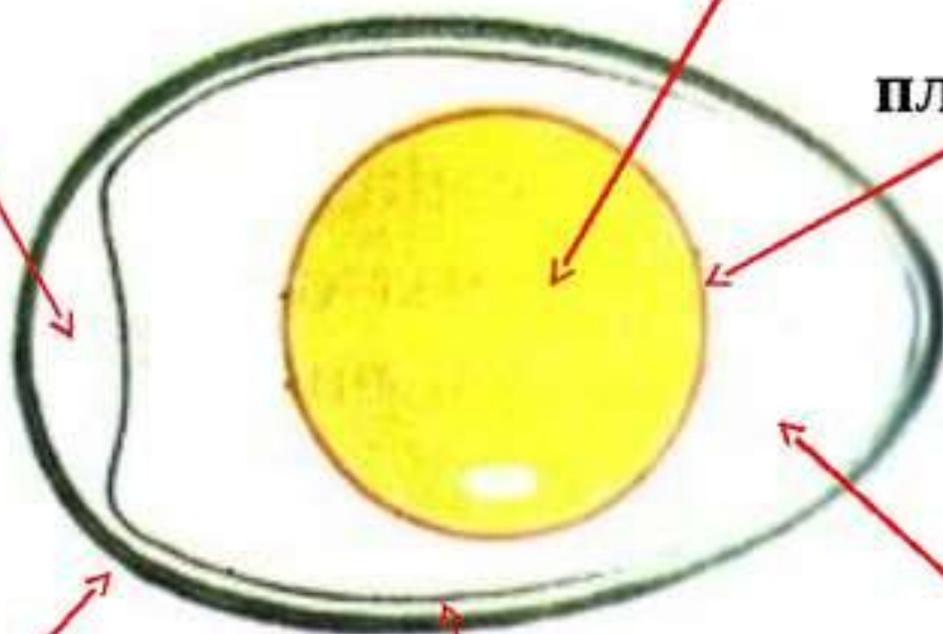
В состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины: А, D, Е и В.

Строение яйца

воздушная камера

желток

пленочка желтка



белок

скорлупа

пленочка белка

Человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц.



Маркированные яйца с указанной датой называются *диетическими*.

По истечении 7 суток они становятся *столовыми*.



<http://recept.photo>

Меланж - замороженная смесь
белка с желтком.



Яичный порошок
(высушенный меланж)

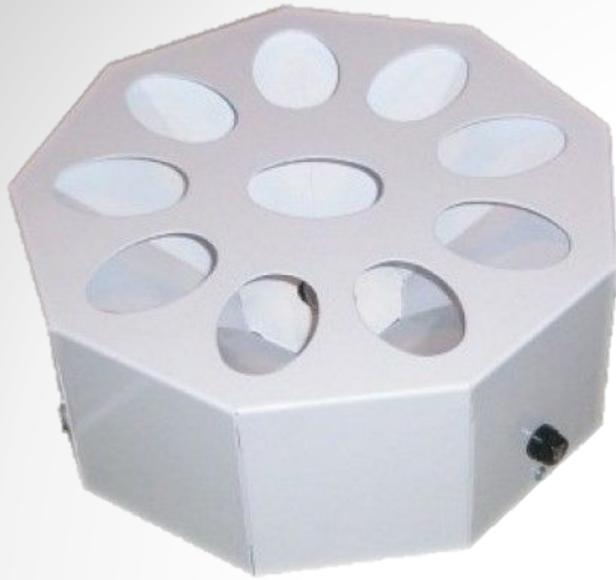
Срок хранения яиц
в холодильнике?



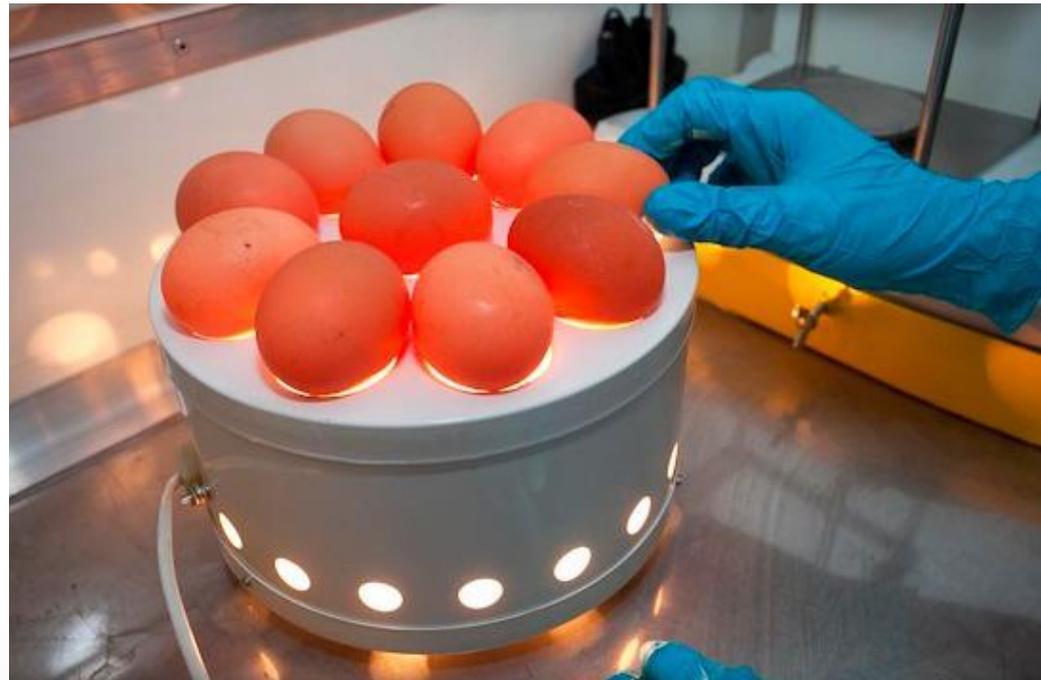
Срок хранения яиц
при комнатной
температуре?

Как определить свежесть яйца?





Овоскоп — прибор для определения качества яиц путём их просвечивания.

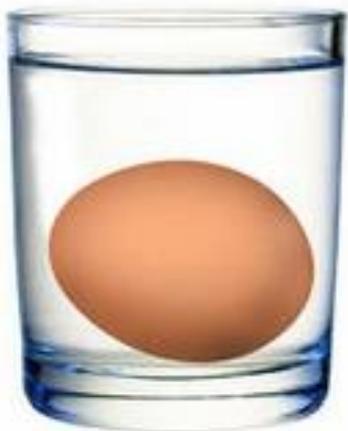


По внешнему виду и запаху.

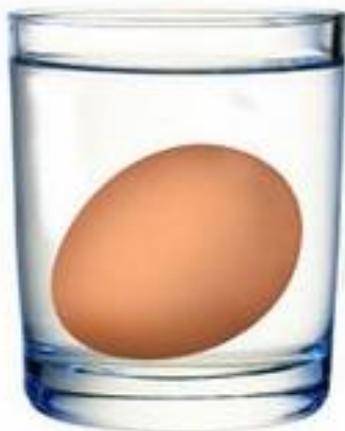


Погружение в воду.

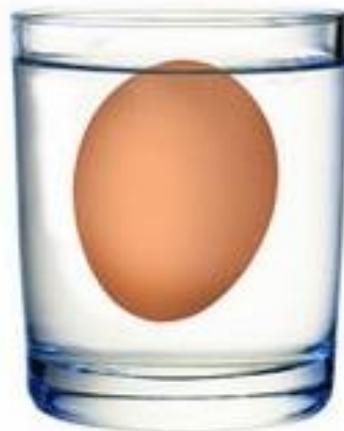
Свежее



1 неделя



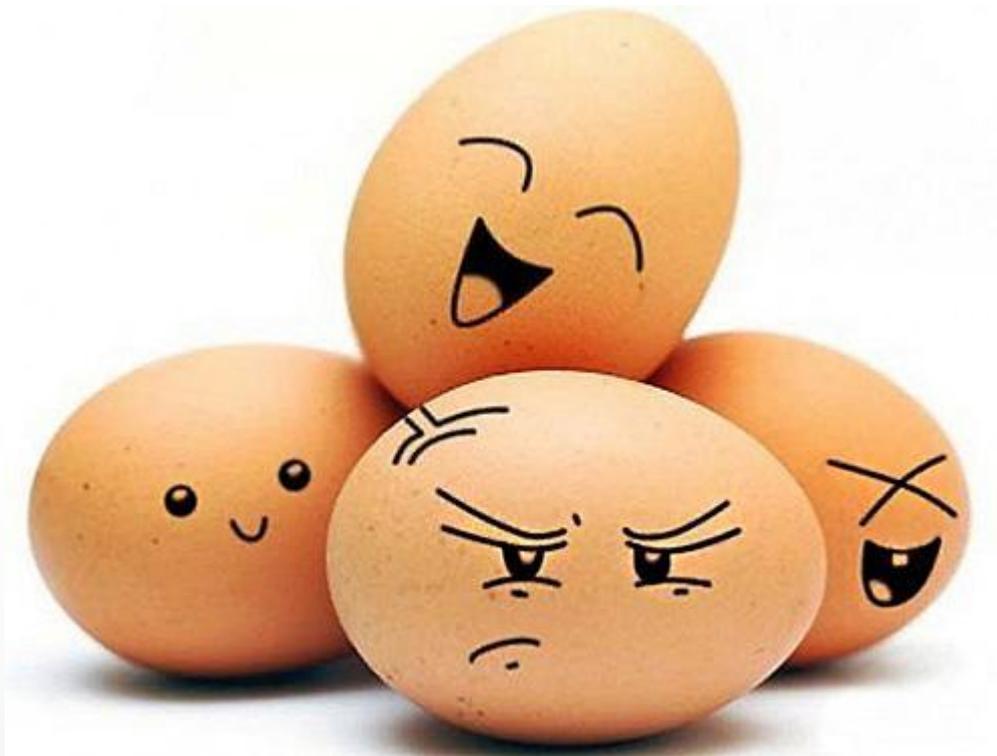
2-3 недели



5-6 недель



Проведём опыт и
определим качество яиц в
подсоленной воде.



Ход работы

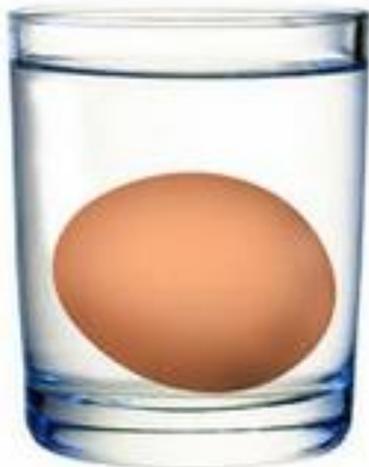
1. В стакане с водой разведём столовую ложку соли.



2. Опустим в стакан яйцо и определим его качество в соответствии с рисунком на слайде.

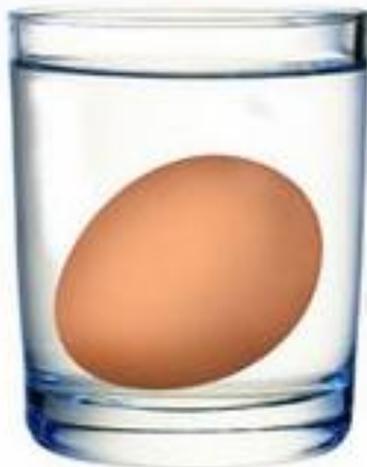


Свежее



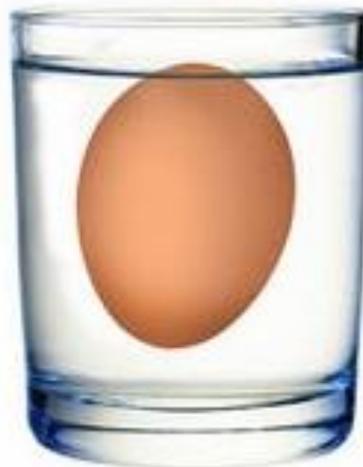
Если опустить в стакан с водой только что снесенное яйцо, оно ляжет на дно на бок

1 неделя



Если опустить в стакан с водой яйцо недельной давности, оно всплывет тупым концом вверх

2-3 недели



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте от двух до трех недель, оно будет стоять в стакане с водой тупым концом вверх перпендикулярно дну

5-6 недель



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте пяти-шести недель, оно всплывет на поверхность. Есть его нельзя

3. Оформите результаты опыта в тетради



Меры предосторожности при работе с яйцами

1.Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов;

2.Мыть руки после того, как брали в руки сырые яйца;

3.Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в теплой воде с пищевой содой при помощи щетки;

4.Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой.

Способы хранения яиц

1. Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
2. При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзинку и повесить ее в темном проветриваемом месте.

Какие блюда можно
приготовить из яиц?

Яйца используются в кулинарии очень широко (для приготовления десертов, изделий из теста, в начинках, при украшении, в салатах и в сыром, жареном и вареном виде)



Приспособления для приготовления блюд из яиц



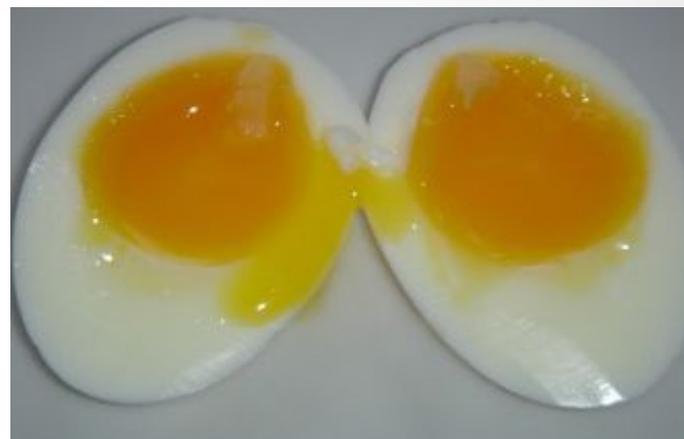
Как же правильно варить яйца?



Способ приготовления	Время приготовления, мин	Готовность
Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
«В мешочек»	4 - 5	Белок свернулся, желток не свернулся
Вкрутую	7 - 10	Желток и белок свернулся
«Пашот»	3,5	Без скорлупы



Всмятку



«В мешочек»



Вкрутую



«Пашот» - без скорлупы

Некоторые тонкости яичного
этикета.

Как культурно съесть яйцо.

Если вам подали яйца вкрутую, ни в коем случае не разбивайте их о краешек стола или тарелки. Согласно правилам этикета, надо взять яйцо в левую руку и ложкой сделать пару-тройку резких ударов по скорлупе. Затем очищаете ее и убираете на край тарелки.

Когда яйцо «освобождено», держите его для устойчивости левой рукой и разрезаете вдоль на две половинки – это можно делать ножом или вилкой.

Профессии

Птичница



Оператор птицефермы



Повар



Кондитер

1. Какая наиболее ценная часть яйца?
2. Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 сток?
3. Как определить качество яйца?
4. Какое яйцо варится 10 минут?
5. Как правильно хранить яйца в холодильнике?

Я узнал(а)...

Я научился (ась)...

Мне пригодиться...

Спасибо!