

Блюда из яиц



Поварское дело не ремесло, а искусство!

Каждое его творенье -
Просто сказка,
объеденье,
Мысли, творчества
полет.
Тот, кто пробовал,
поймет.



Тема урока «Блюда из яиц»

Что вы знаете о яйцах?

Что нужно для варки яиц?



Как определить свежесть яиц?

Какие блюда из яиц вы знаете?

История яйца

В яйце все безупречно: и форма, и содержание. Это еще и емкий символ.

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.

У славянских народов, принявших христианство, яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы.



Традиции Пасхи

На Руси принято отмечать православный праздник Пасху, на который все хозяйки красят яйца.

Первое пасхальное яйцо, полученное после христосования, имело в глазах народа особое значение -- его тщательно берегли как талисман, с помощью которого можно было освободиться от несчастий, пожаров, болезней, грабежей и даже выявить колдуна или отыскать клады...

Яйцо символизирует собой символ зарождающейся новой жизни, сама природа позаботилась о том, чтобы будущая жизнь была обеспечена всеми **необходимыми питательными веществами.**



Историческая справка

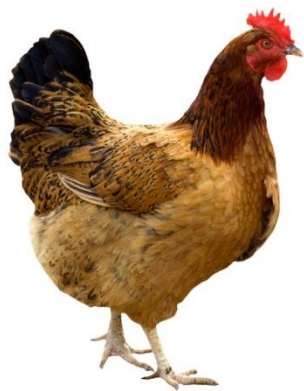
Огюст Эскофье - французский кулинар, жил в конце 19-го - начале 20-го века. Во Франции очень знаменит - является автором книги «Французская кулинария», он умел готовить 360 блюд из яиц. За большие заслуги ему поставлен памятник

Одно время во Франции была даже такая мода: мужчины заказывали ему рецепты новых блюд и посвящали их своим женам, возлюбленным и пр., так же, как художникам заказывали женские портреты. У него много именных блюд: салат "Бетси", земляника "Романофф" (это в честь российского императора) и другие

**Во вторую пятницу октября во многих
странах мира отмечается Всемирный
день яйца.**



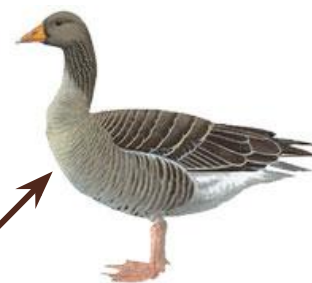
Куриные



Утиные



Гусиные



Виды яиц



Индюшачьи



Перепелиные



Страусиные



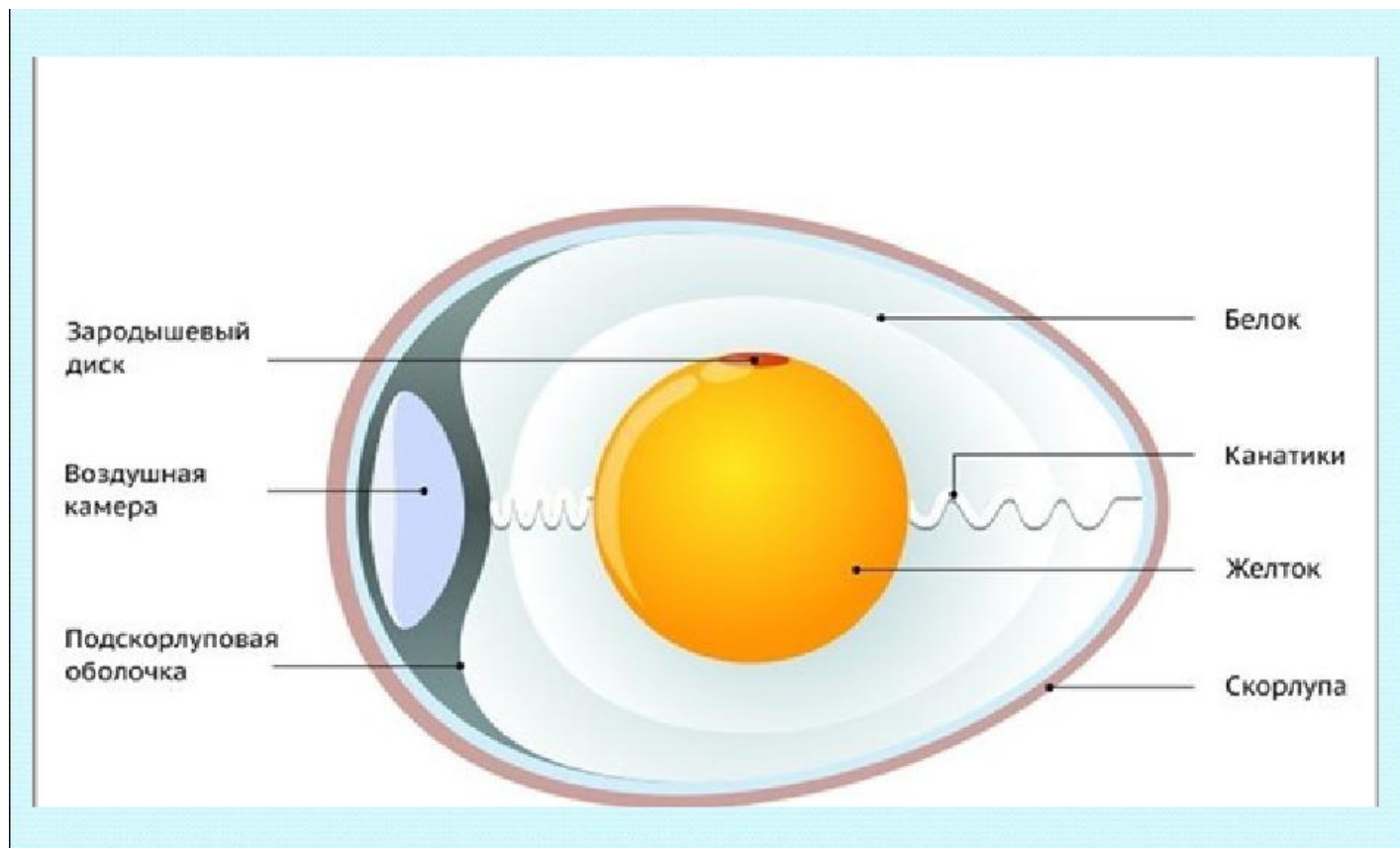
Яйцо – натуральный продукт животного происхождения



От специального питания курицы-несушки зависит питательная ценность яиц.



Строение яйца



Какие питательные вещества содержатся в яйце

**Куриные яйца – питательный и ценный продукт
питания.**



**Пищевая ценность
куриного яйца:**

Белки: 12,6 (гр)

Жиры: 10,6 (гр)

Углеводы: 1,12 (гр)

Вода: 75 (гр)

Минеральные вещества

Витамины: А, D, Е и В.

Калорийность: 157 (ккал)

Какую информацию содержит штамп на яйце



Куриное яйцо



1-й категории (45 – 60 г)

Диетическое

2-й категории (40г. и меньше)

поступают в продажу не позднее 7 суток

Столовое

(срок хранения до 30 суток)

Как определить свежесть яйца

1. Просвечивание яиц

Овоскопы



2. Определение свежести яиц с помощью подсолённой воды

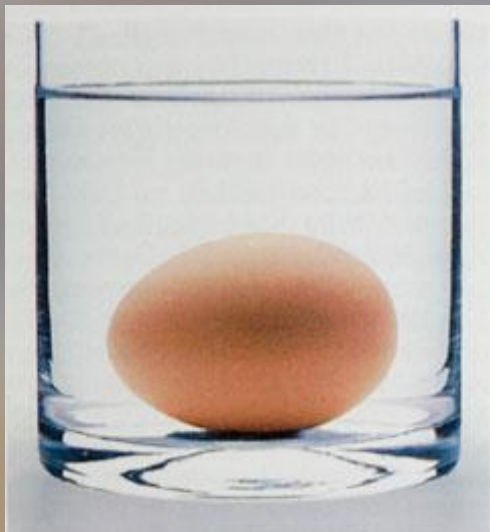
Если поместить яйцо в сосуд с солёной водой (10г соли на 100 мл воды) и при этом яйцо утонет полностью, свежесть не вызывает сомнений.

Объясняется это тем, что чем дольше яйцо хранится, тем больше образуется воздушная камера внутри яйца. Пористое строение скорлупы яйца позволяет части жидкости, со временем, испариться, и яйцо становится легче.

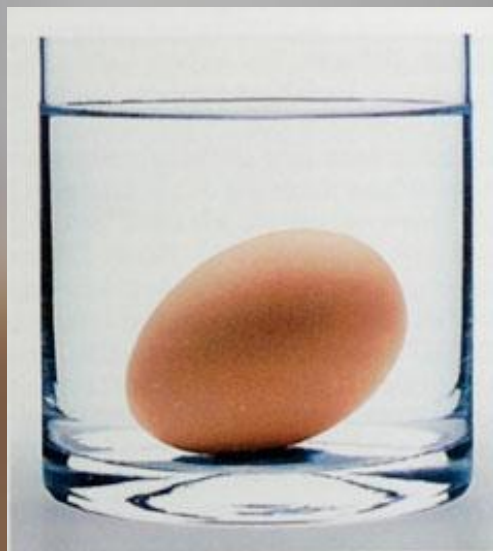




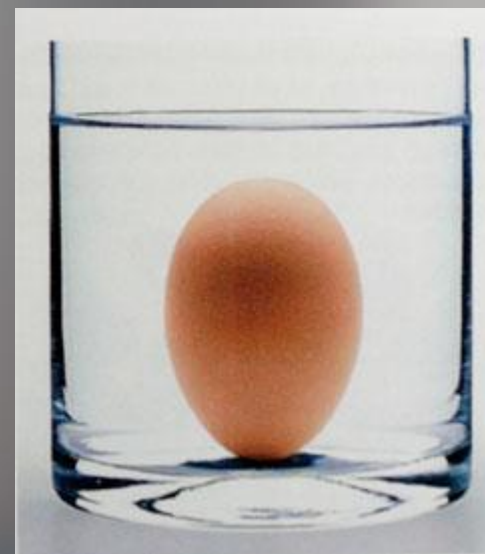
Определяем свежесть яйца



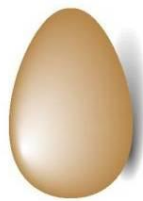
только что снесённое
яйцо



яйцо недельной
давности



свежесть яйца
= **15-20** дней



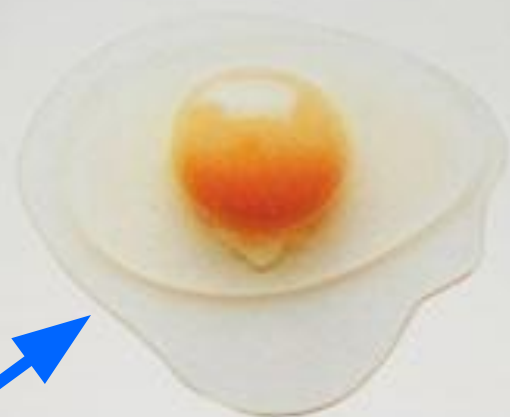
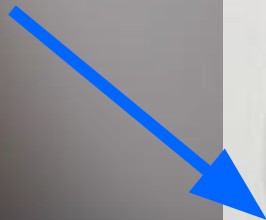
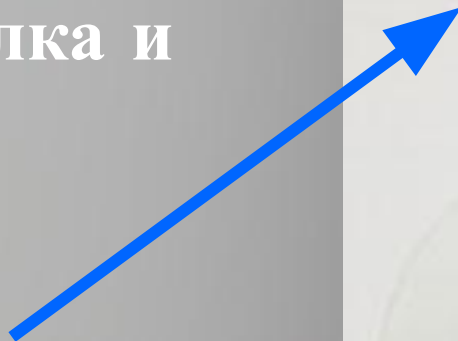
Определяем свежесть яйца

по консистенции белка и
желтка■

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста **2-3** недели







Использование в кулинарии

Связывающие свойства

Блины



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка



Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон



Использование в кулинарии

Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Безе



Крем



Суфле

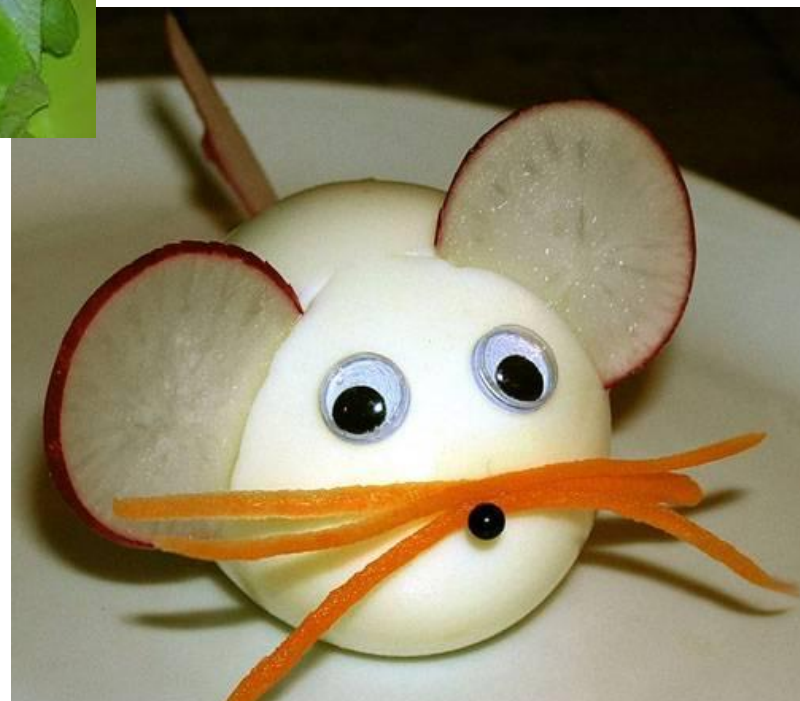
Блюда из яиц



Фаршируем



Украшае

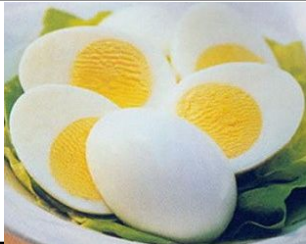


Используем в вареном виде в рулетах, котлетах и запеканках

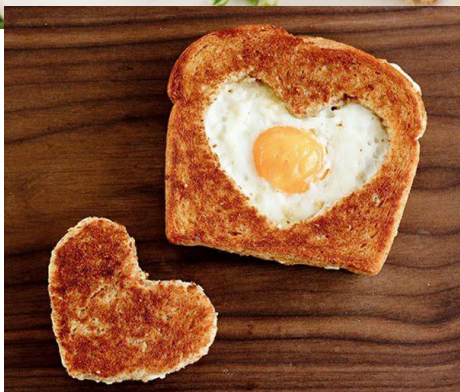


Способы варки яиц



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

Способы подачи яичницы-глазуньи и вареных яиц



Требования, предъявляемые качеству блюд



ИЗ ЯИЦ

- Блюда из яиц должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
- Скорлупа сваренных яиц должна быть чистой и целой (без трещин), хорошо сниматься.
- Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими, «в мешочек» - иметь твердый белок и полужидкий желток, сваренные вкрутую – твердый белок и желток.
- Яичница-глазунья должна быть приготовлена так, чтобы желток сохранял свою форму, а белок был слегка загустевшим.
- Омлет (натуральный, с гарниром или фаршированный) следует готовить из взбитых яиц.

Полезно знать:

- 1. Чтобы отличить сырое яйцо от варёного, его нужно покрутить. Варёное яйцо вращается, а сырое, сделав 1-2 оборота, останавливается.**
- 2. Яйца, взятые из холодильника, нельзя сразу класть в кипяток, так как может треснуть скорлупа. Их следует предварительно подержать в теплой воде.**
- 3. Если скорлупа яйца слегка треснута, яйцо надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.**

Правила техники безопасности

1. Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником
2. Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли
3. Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло
4. Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать осторожно от себя

