

# Блюда из яиц

Работу выполнили:  
Байшева Юля, Надькина  
Вероника

Ученицы 5 класса  
МОУ «СОШ № 10»  
П.Раздольное

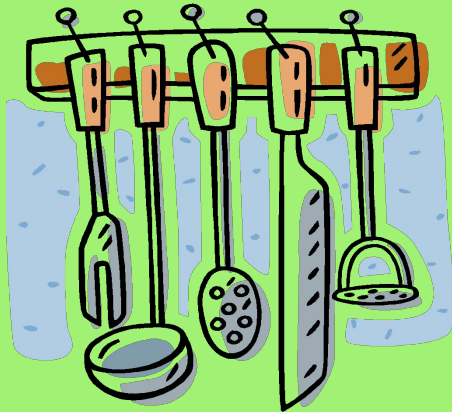
2010г.

# Почему в состав некоторых блюд входят яйца?

Гипотеза: Яйцо-венец творения природы, один из ценных продуктов питания.

Белок яйца легкоусвояемый и обладает хорошими связующими свойствами.

Из яиц можно сделать украшение для блюд.



# ЧТО МЫ ДЕЛАЛИ?

1. Узнали пищевую ценность яиц.
2. Изучили основные сорта яиц.
3. Изучили блюда в состав которых входят яйца.
4. Изучили способы подачи яиц.
5. Приготовили блюда из яиц и украшения для блюд.
6. Сделали вывод.

# Основные сорта яиц

*Диетические*

*(снесены не более чем за 7 суток до  
продажи)*

*Столовые*

*(хранятся от 7 до 30 суток  
в холодильнике)*





# Приготовление вареных яиц

**Яйца всмятку**  
**(варят 3 – 3,5 минуты)**



**Яйцо в мешочек**  
**(варят 4 - 5 минут)**



**Яйцо вкрутую**  
**(варят 8 – 10 минут)**





# Яичница - глазунья

**Можно приготовить натуральную и с гарниром, который предварительно жарят или варят.**



**Совет: при приготовлении глазуньи солить нужно только белок, так как кристаллы соли, попадая на желток, ухудшают его внешний вид, желток нужно перчить.**

# Способы подачи блюд из яиц





# Украшения из яиц

*Вареные яйца используют как украшение холодных блюд и закусок*



# СДЕЛАЛИ ВЫВОД:

*В ходе проведённого исследования мы увидели, что яйцо можно подавать как самостоятельный продукт, так и добавлять в другие блюда. Яйцами можно оригинально украшать готовые блюда.*

Приятного

аппетита!