

Технология приготовления блюд 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



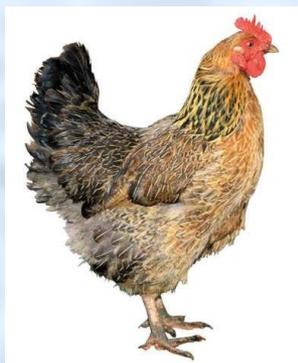
гусиные



индюшачьи



перепелиные



куриные



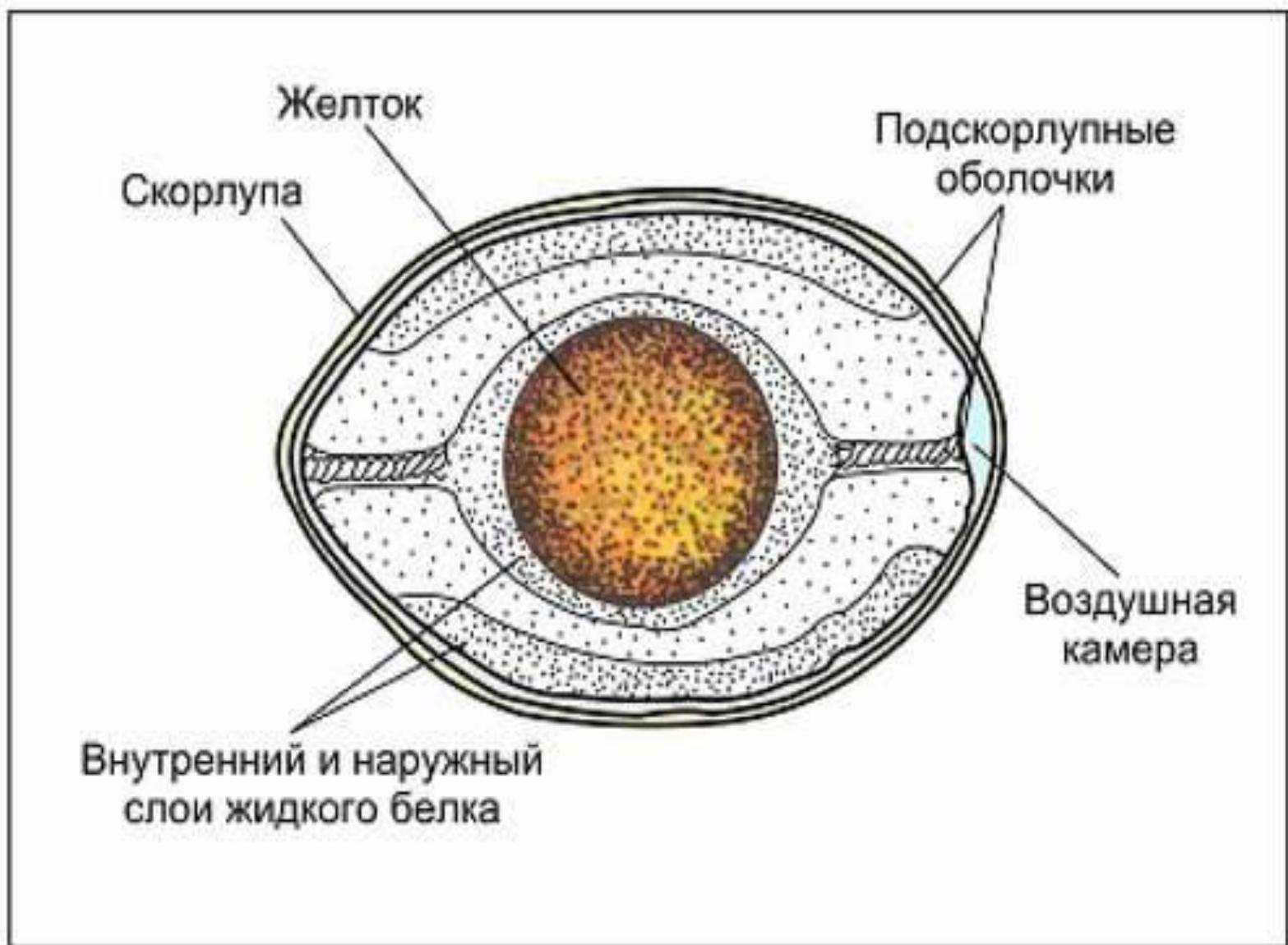
страусиные

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

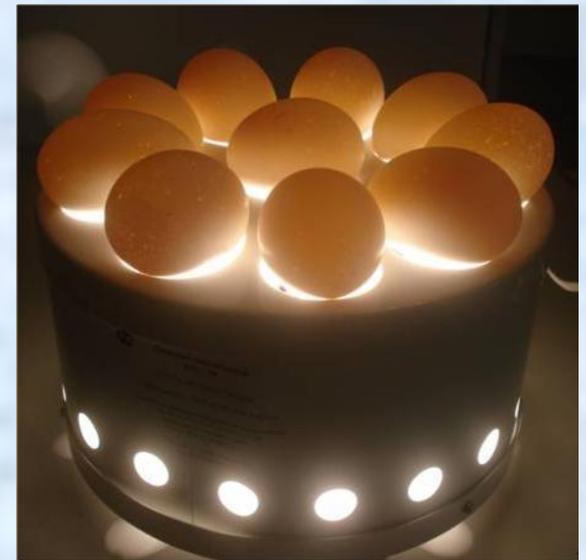
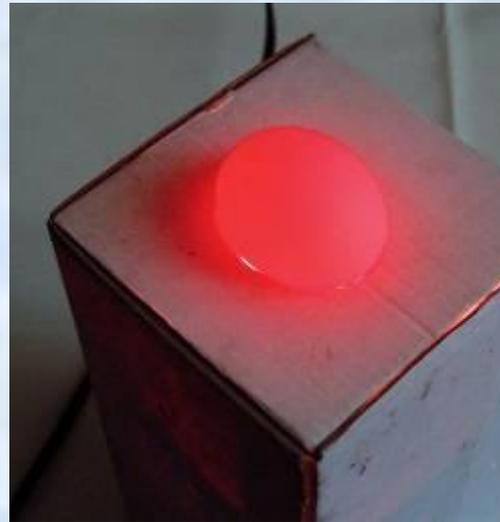
Диетические –
не позднее 7 суток

Столовые –
с 8 по 25 день

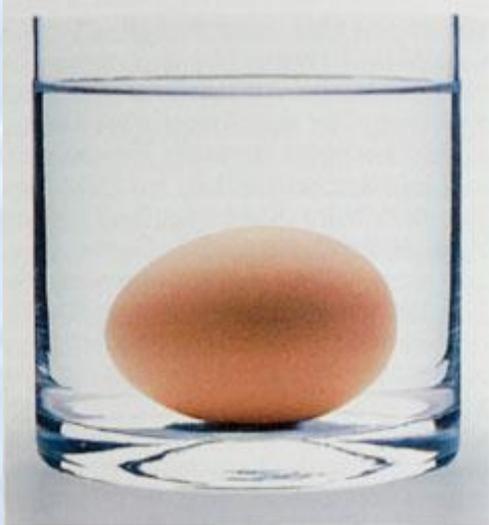


ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

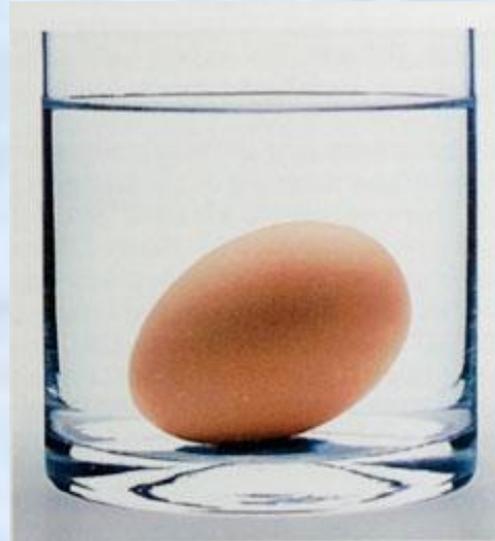
Овоскопы



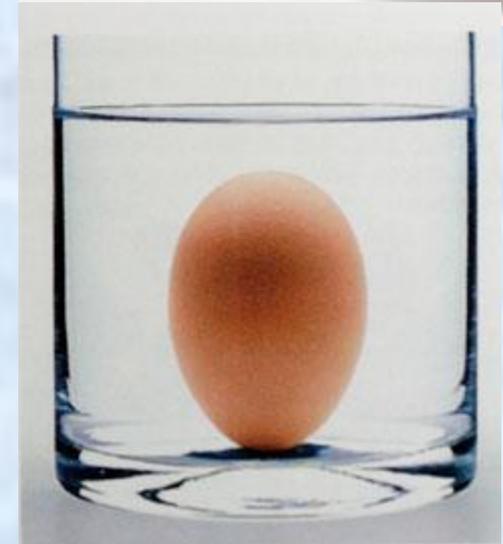
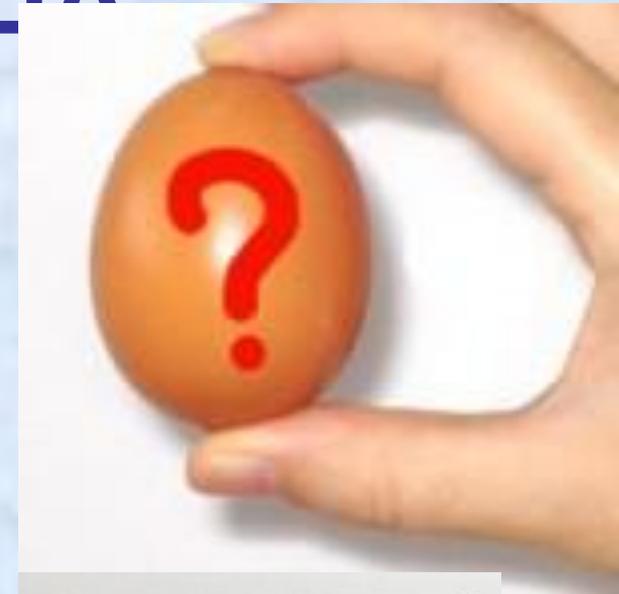
СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**ТОЛЬКО ЧТО
СНЕСЁННОЕ ЯЙЦО**



**ЯЙЦО НЕДЕЛЬНОЙ
ДАВНОСТИ**



**СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА =
15-20 ДНЕЙ**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Блинчики

**Связывающие
свойства**



Пирожки



Котлеты



Лапша



Запеканка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Зефир

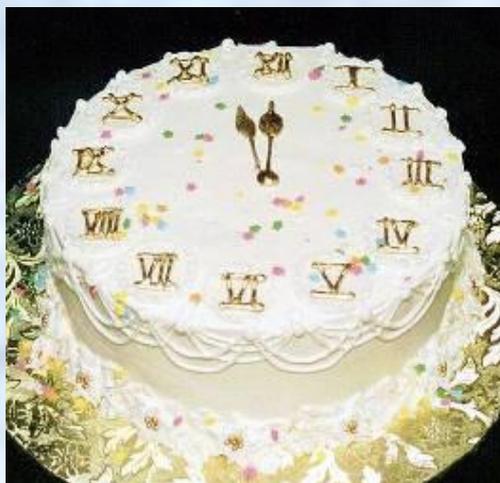
**Пенообразующие
свойства**



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

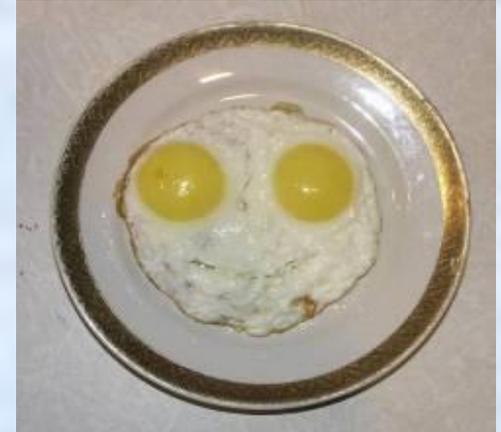


ЯИЧНИЦЫ



Болтуня

**Натуральная
ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ**



Глазунья



**С гарниром
с добавлением
различных продуктов**

ОМЛЕТЫ

Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

• смешанный

• фаршированный





УКРАШЕНИЕ БЛЮД



ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

**правильный способ
хранения яиц в
холодильнике:**

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



КАЧЕСТВО ГОТОВОГО БЛЮДА



Недоваренное яйцо

Если вы разрезаете недоваренное яйцо, желток будет жидковат и цвет будет темно-золотой вместо светло-желтого.



Прекрасно сваренное яйцо

Белок сваренного всмятку яйца должен быть нежным, а желток - рыхлый, но плотный.



Переваренное яйцо

Белок переваренного яйца становится "резиновым" на вкус; на желтке появляется неприятный зеленовато-серый налет.

ПРОФЕССИИ

ПТИЧНИЦА



ОПЕРАТОР
ПТИЦЕФЕРМЫ



ПРОФЕССИИ

ПОВАР



КОНДИТЕР

