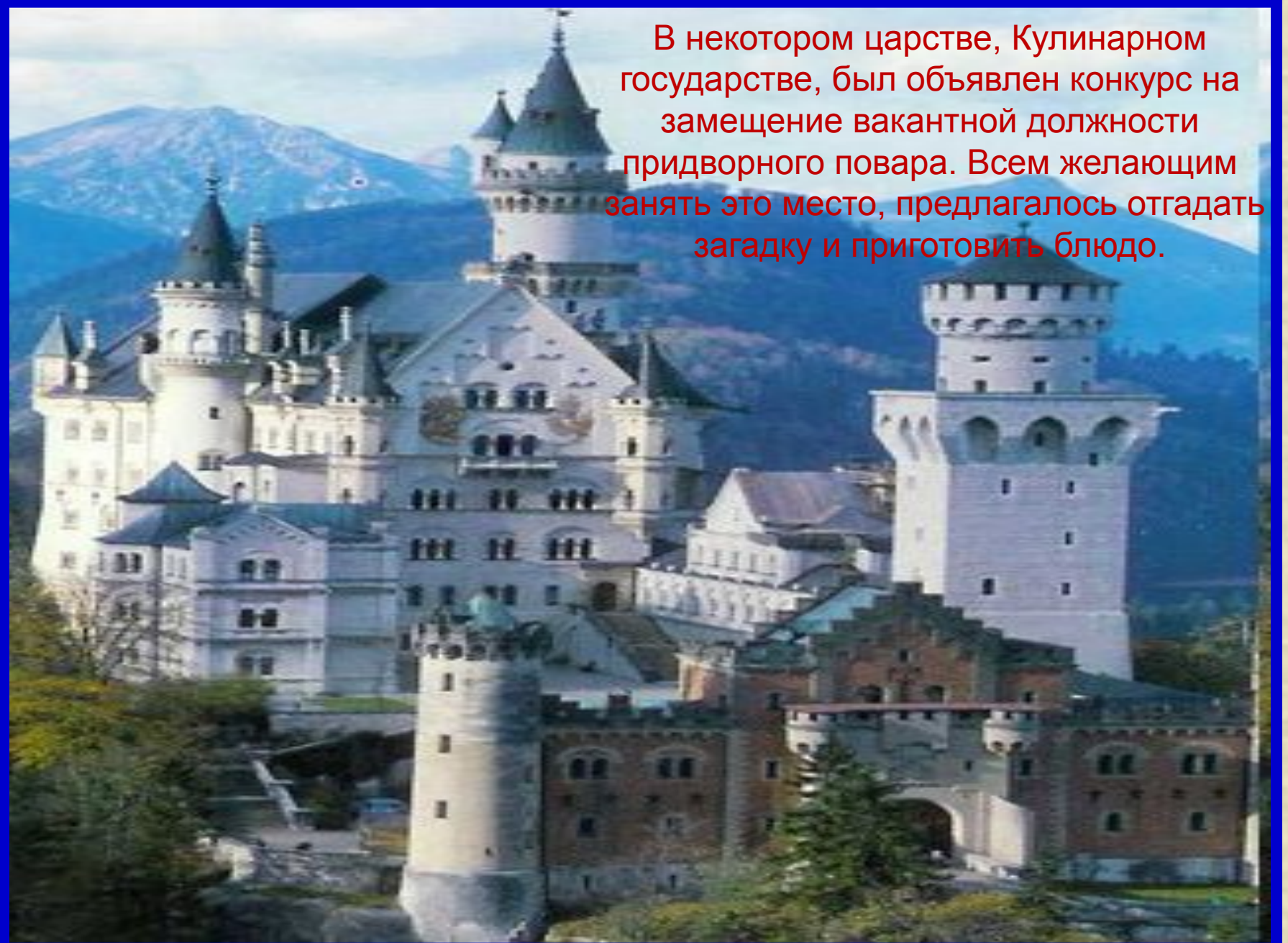




Презентация
к уроку технологии на тему:
«Блюда из яиц»



В некотором царстве, Кулинарном государстве, был объявлен конкурс на замещение вакантной должности придворного повара. Всем желающим занять это место, предлагалось отгадать загадку и приготовить блюдо.



Загадка

**«Фунт еды,
да фунт воды,
да фунт соли.
Сварю,**

стану есть – несолено».

*(Фунт – единица измерения массы
1 фунт - 450 грамм)*

Добро пожаловать!

Повар у плиты творит
Как на крыльях он
парит.

Каждое его творенье -
Просто сказка,
объеденье,

Мысли, творчества
полёт,

Тот, кто пробовал,
поймёт.



куриные



гусиные



перепелиные



утиные

индюшковые

страусиные



Какие полезные вещества содержатся в яйце?

- белки
- жиры
- минеральные соли
- витамины А, В1, В2, D, Е



Какую информацию содержит штамп на яйце?

- Д 18.04.12 I
- С 10.04.12 II



Диетические (поступают в продажу не позднее 7 суток)

Столовые (срок поступления в продажу по истечении 7 суток)

1-я категория - крупные яйца массой 45 г. и более маркируют красной краской

2-я категория - яйца массой 44 г. и меньше – синей краской



Расшифруем штамп на яйце

- Д 17.04.12 I
- С 11.03.12 II
- С 10.10.11 I



Советы повара

- ❑ Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
- ❑ 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.



Способы определения качества яиц

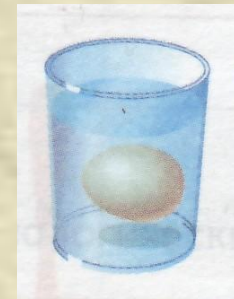
1. Погружение в воду

1. В стакан налить воду
2. Растворить в ней столовую ложку соли
3. Опустить туда яйцо

Свежее яйцо опускается на дно стакана



Недостаточно свежее будет плавать чуть выше дна



Недоброкачественное – на поверхности жидкости



Способы определения качества яиц

качества яиц

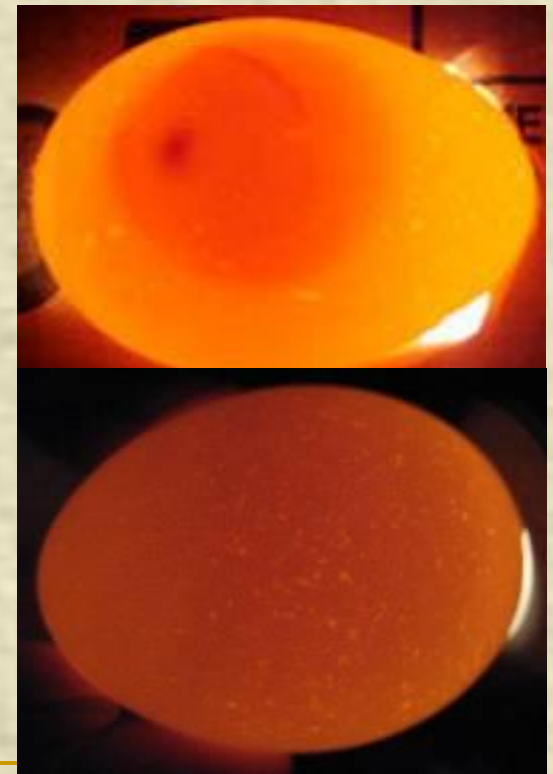
2. Просвечивание (овоскоп)



У свежего яйца белок легко просвечивается, желток слабо заметен.



Недоброкачественные яйца не просвечиваются.



Советы повара

- Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)
- Соблюдать режим тепловой обработки яиц.



Способы варки яиц:

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

Использование в кулинарии

- в сыром, вареном, жареном виде
- при приготовлении десертов
- в изделиях из теста
- в начинках
- при украшении блюд
- в салатах и закусках



Яйца «Сюрприз»

Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Яйца	1 шт.	Сварить вкрутую. Очистить. Разрезать пополам. Вынуть желток	Кастрюля, нож, разделочная доска
Паштет	2 ч. ложки	Смешать с желтком	Тарелка, ложка
Майонез	1 ст. ложка	Смешать с желтком и паштетом	Ложка, сервировочное блюдо
Соль	По вкусу	Добавить в фарш. Смешать.	Ложка
		Наполнить половинки яйца полученным фаршем. Украсить зеленью.	Ложка

Советы повара

- ✎ Не варите яйца сразу из холодильника
 - ✎ Соблюдайте режим тепловой обработки яиц
 - ✎ Обработайте яйца раствором пищевой соды
(2 ст.ложки на 1 л воды)
 - ✎ Используйте маленькую кастрюлю
 - ✎ Яйцо в кастрюле должно быть покрыто водой
 - ✎ Подсолите воду
 - ✎ Сваренные яйца опустите в холодную воду
-



Блюда из яиц

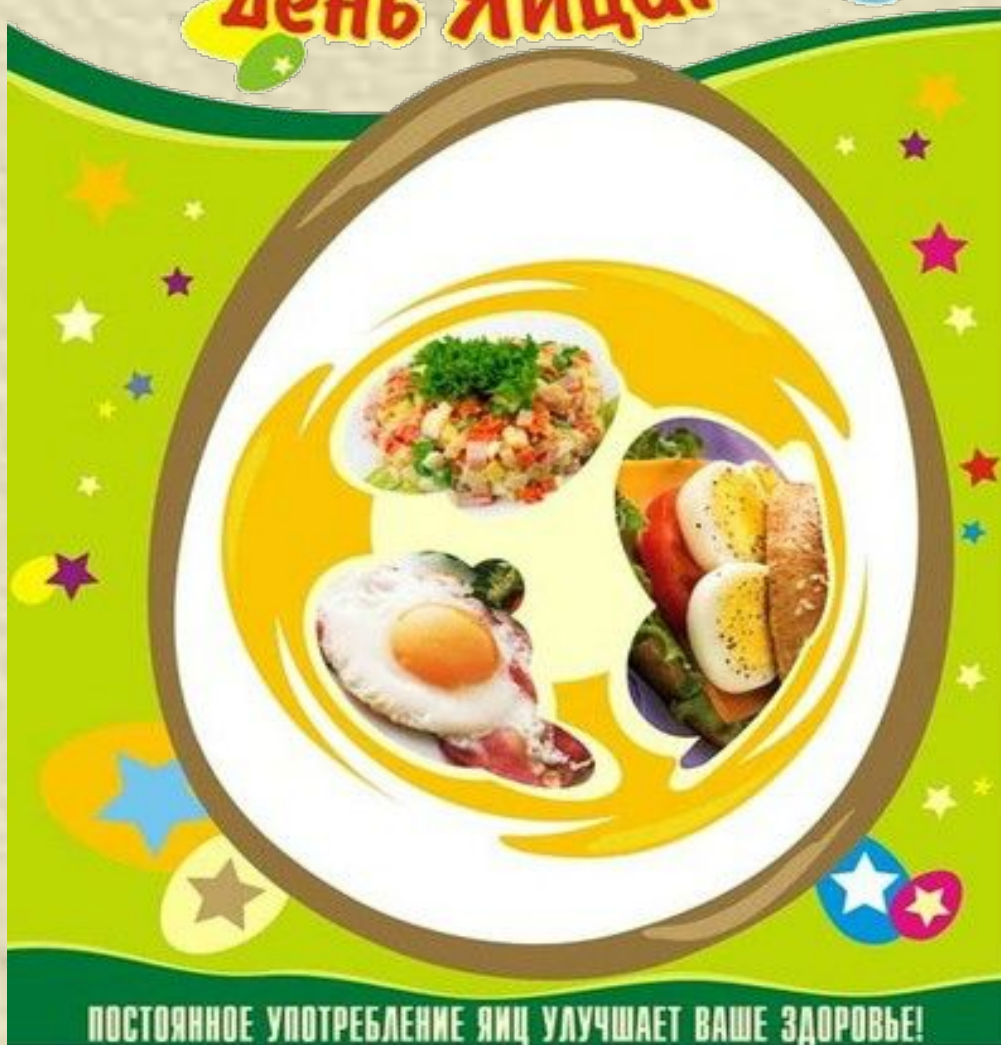




Практическая работа «Приготовление яйца «Сюрприз»



Всемирный день Яйца!



ПОСТОЯННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ЯИЦ УЛУЧШАЕТ ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ!

«Яйцо в искусстве»



**В городе Коломыя находится архитектурное сооружение
в форме яйца**

«Яйцо в искусстве»



- В Москве на улице Маликова стоит удивительный Дом – яйцо (архитектор С. Ткаченко)

«Яйцо в искусстве»



**Театр –
музей
Сальвадора
Дали
уникальное
здание в
Испании.**

«Яйцо в искусстве»



**Памятник
«Колумбово
яйцо» стоит в
городе Сан –
Антонио – Абад**

«Яйцо в искусстве»



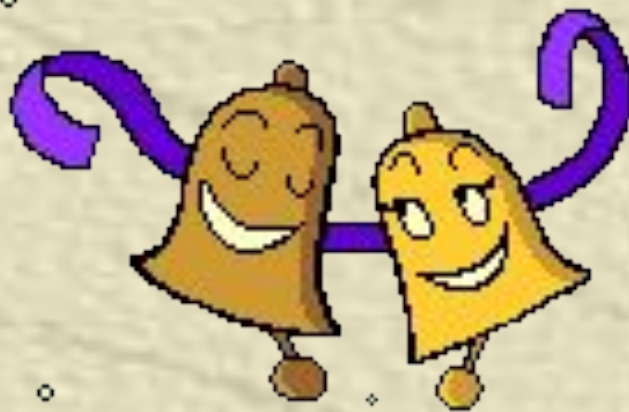
**В Рязани
построен Бизнес-
центр
Кремлёвский, в
простонародье
его называют
«Золотой яйцо»**

Синквейн:

- **Ключевое слово «Яйцо»;**
- **2 прилагательных;**
- **3 глагола в неопределённой форме;**
- **4 существительных;**
- **1 предложение - вывод**



Спасибо за урок!



Список используемых источников

- Интернет ресурсы:
- <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) - Информационный банк современного учителя [www.http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) - Информационный банк современного учителя [www.gastronom](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.gastronom](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.gastronom.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.gastronom.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) [www.http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) - Информационный банк современного учителя [www.gastronom.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) [www.povarenok](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.gastronom.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) [www.povarenok](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.gastronom.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) [www.povarenok.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) <http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm> - Информационный банк современного учителя [www.gastronom.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) [www.povarenok.ru](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) [www.http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm](http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm) - Информационный банк современного