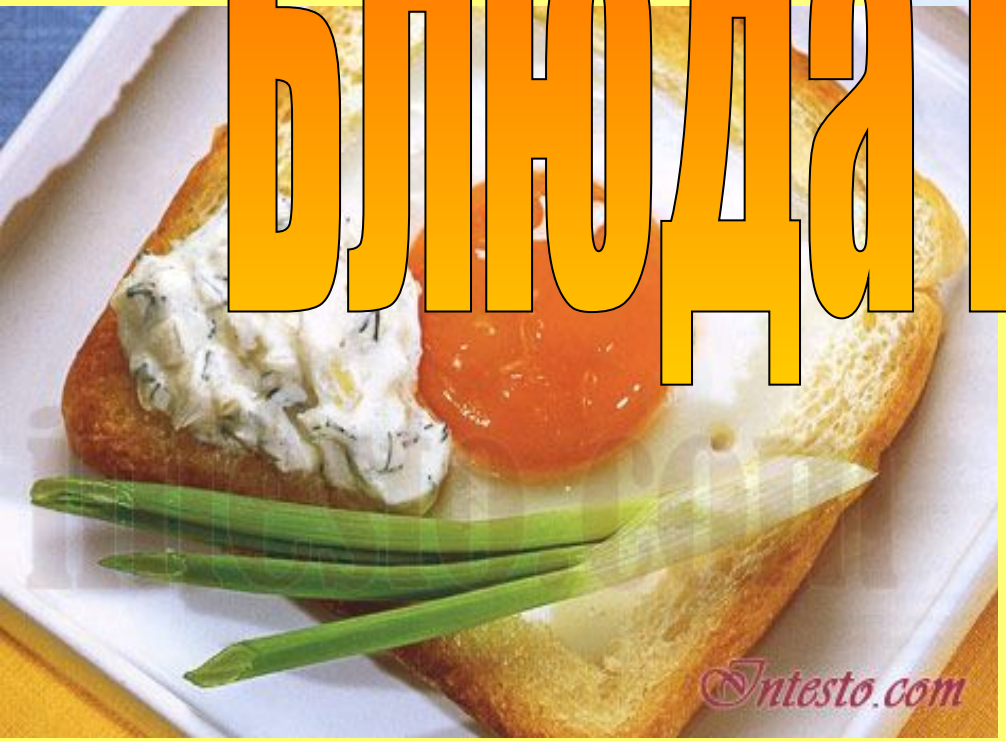
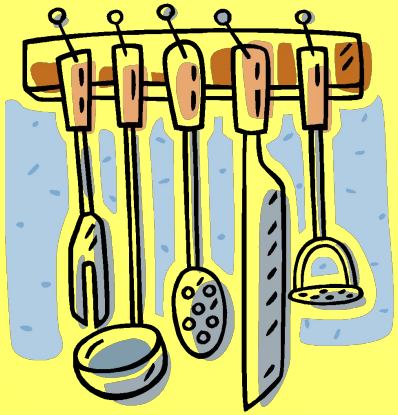
# Блюда из яиц




Урок технологии
5 класс

# Цели урока

- научить готовить блюда из яиц,
- познакомить с оформлением и подачей блюд из яиц,
- познакомить с охраной труда при жарении и варке яиц,
- поддерживать интерес к вопросам организации домашнего питания.



# Пищевая ценность яиц

Куриные яйца – питательный и ценный продукт питания.

В состав яйца входят:

минеральные вещества,

витамины группы В, Е, Д, РР, А

87% воды

# Состав куриного яйца

Яйцо состоит

Желток содержит жир и жироподобные вещества, минеральные соли (кальций, фосфор), каротин.

Белок яйца легкоусвояемый и обладает хорошими связующими свойствами.

По наличию белка и питательных веществ яйцо превосходит свежее мясо и парное молоко.

# Основные сорта яиц

Диетические

(снесены не более чем за 7 суток до продажи)

Столовые

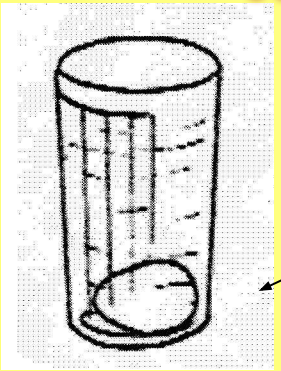
(хранятся от 7 до 30 суток в холодильнике)

# Овоскоп

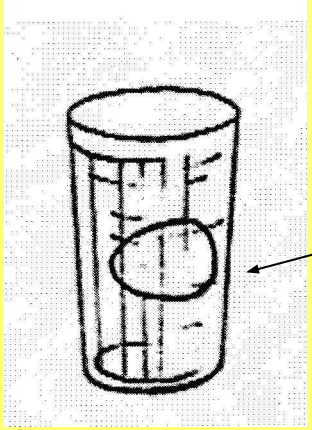
Электрический прибор, который помогает проверить качество яиц

Свежее яйцо просвечивается

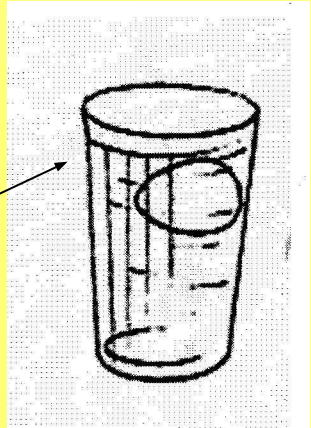
# Способ определения доброкачественности яиц



яйцо свежее



недостаточно свежее



недоброкачественное

# Перепелиные яйца

# Пасхальные яйца

**Старинной традицией к Пасхе является крашение яиц.**

**Пасхальные яйца** — специально расписанные яйца, которые дарят друг другу на Пасху.

# Приготовление вареных яиц

Яйца всмятку

(варят 3 – 3,5 минуты)

Яйцо в мешочек

(варят4 - 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 вареных яиц

# Способы подачи вареных яиц

Можно подать вареные яйца
с оригинальным оформлением.

# Способы подачи яичницы - глазуньи

# Способы подачи яичницы - глазуньи и вареных яиц

**На завтрак можно подать бутерброды с вареным яйцом или яичницей – глазуньей.**

# Мастер - класс

## Мышки на сыре

1 ломтик тостерного хлеба

1 ломтик сыра

1 вареное яйцо

1 ломтик вареной колбасы

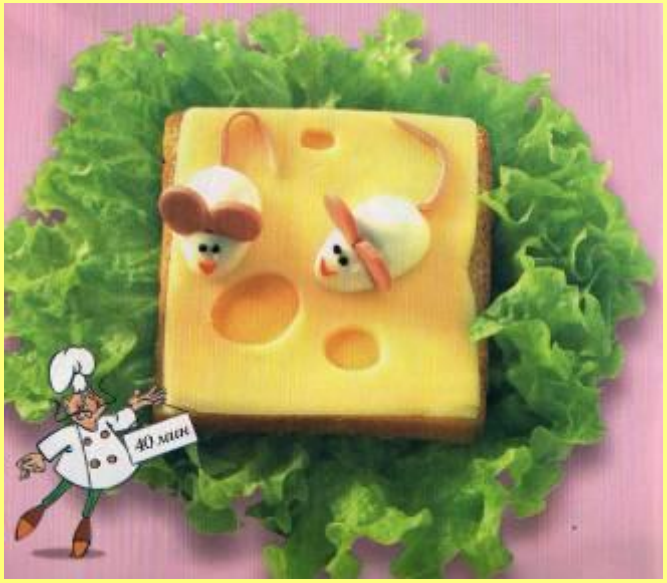
сладкий перец

1 лист зеленого салата

сливочное масло

икринки или

перец горошком



# Мастер - класс

## Цыпленок

1 ломтик тостерного хлеба

1 ломтик плавленого сыра

1 вареное яйцо

веточка укропа

сливочное масло

икринки или

перец горошком

# Мастер - класс

## Совята

1 вареных яйца

лист зеленого салата

томаты

маслины или оливки

1 ломтик сыра

болгарский перец

# Мастер - класс

## Жук и гусеничка

1 ломтик тостерного хлеба

1 ломтик сыра

1 лист зеленого салата

1 вареное яйцо

1 мелкоплодный помидорчик

1 черная маслина без косточки

консервированный зеленый горошек

1 веточка петрушки

сливочное масло

4 икринки

1 кусочек сладкого перца

# Мастер - класс

## Грибочки

2 вареных яйца

1 мелкоплодный помидорчик

1 лист зеленого салата

майонез

# Украшения из яиц

Вареные яйца используют как украшение холодных блюд и закусок

# Украшения из яиц

Очень красиво смотрятся салаты, украшенные тертым желтком вареного яйца.