

В белом облаке белка

яркое солнышко желтка



*Вся Вселенная вертится, кружится,
Всё - спираль, и овал, и кольцо.
Что первично - яйцо или курица?
Прочь сомнения: это - яйцо!*

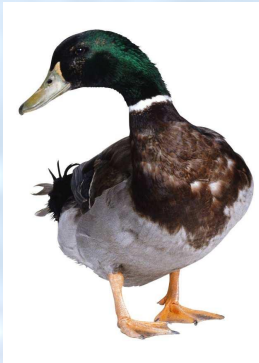
11/15/12



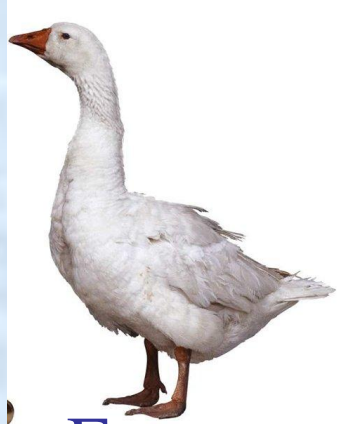
Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения. У славянских народов, принявших христианство, яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы.



Куриные



Утиные



Гусиные



Индюшачьи

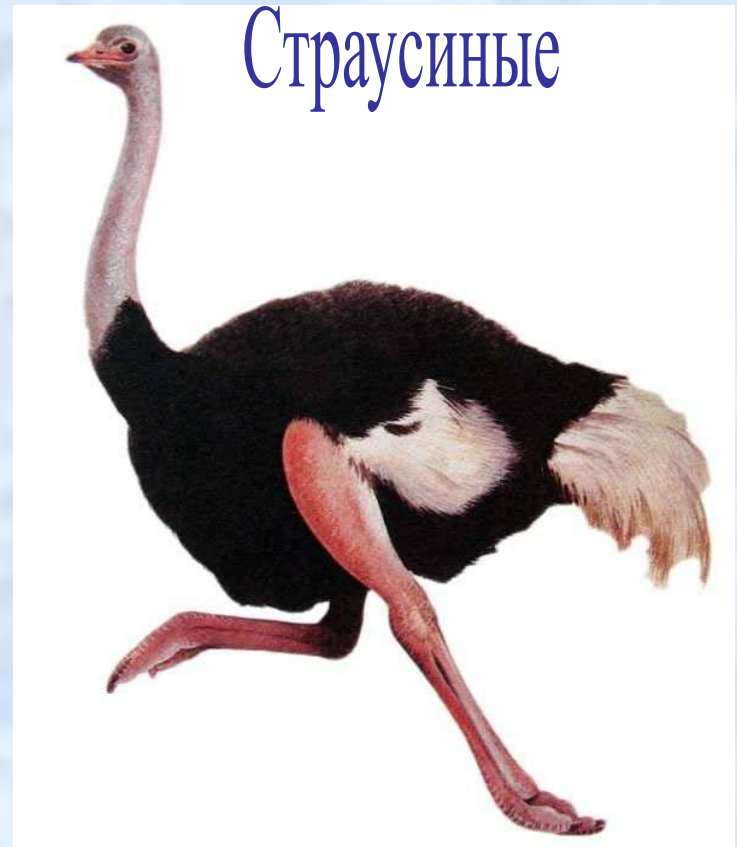


Перепелиные

Виды яиц



Страусиные

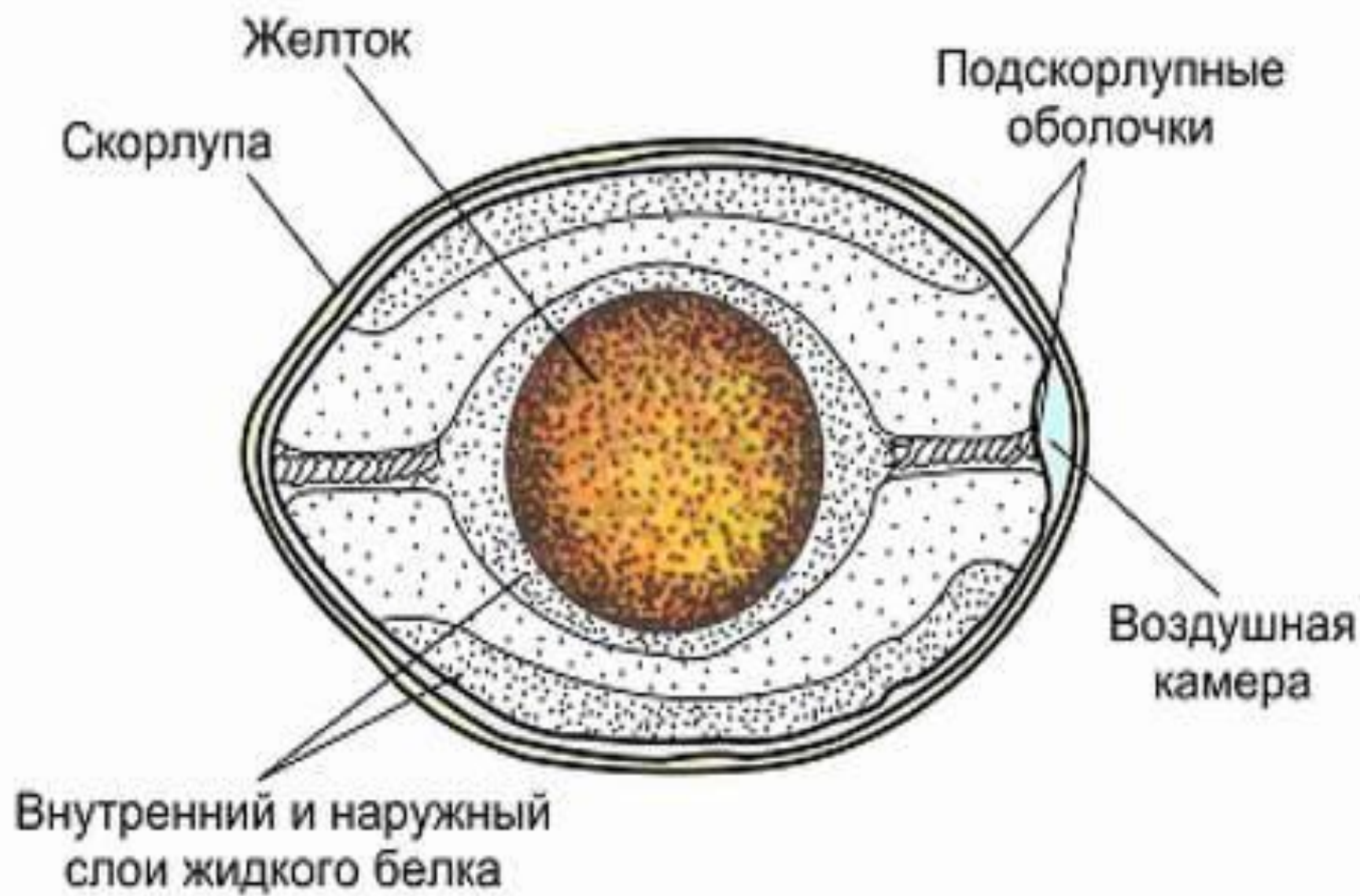




Питательная ценность яиц

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.





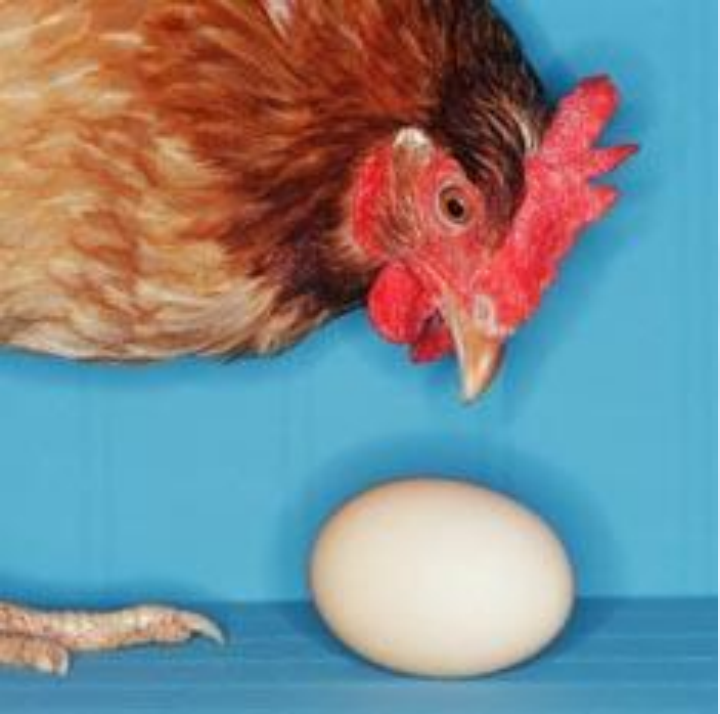
Желток

Подскорлупные
оболочки

Скорлупа

Воздушная
камера

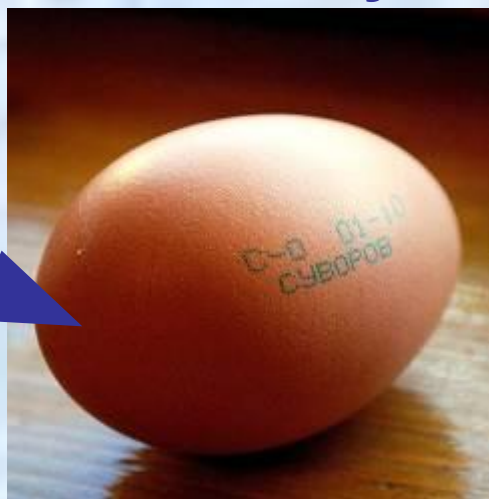
Внутренний и наружный
слои жидкого белка



Виды яиц

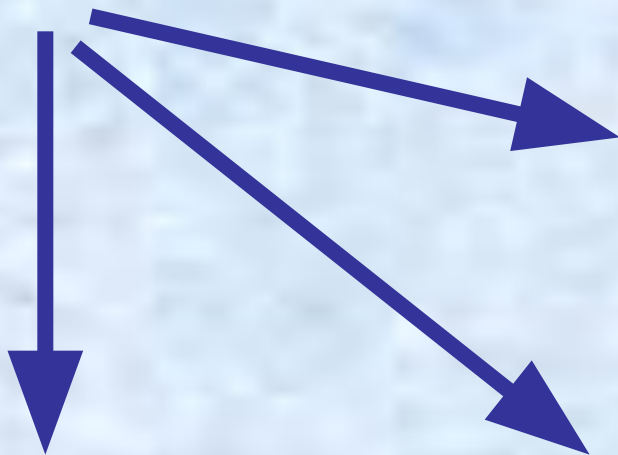


**Диетические –
не позднее 7 суток**

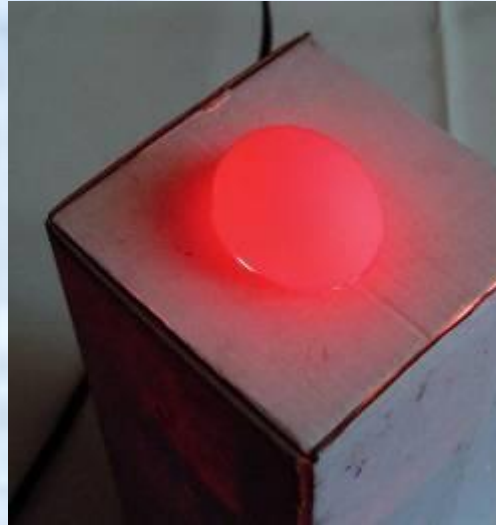


**Столовые –
с 8 по 25 день**

Продажа яиц



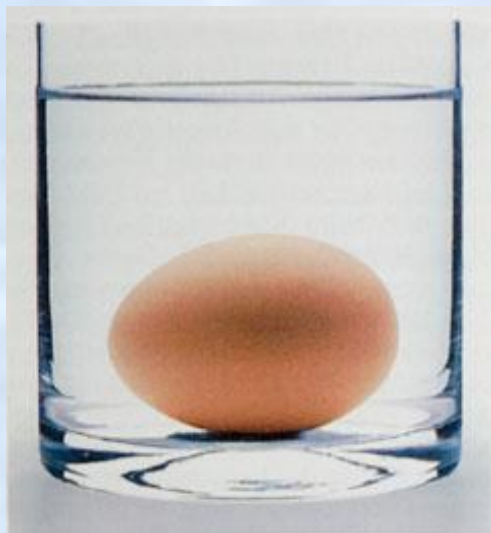
Овоскопы



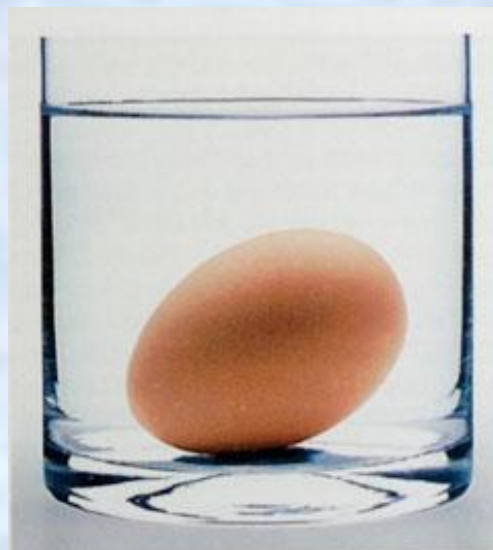
Самодельный овоскоп



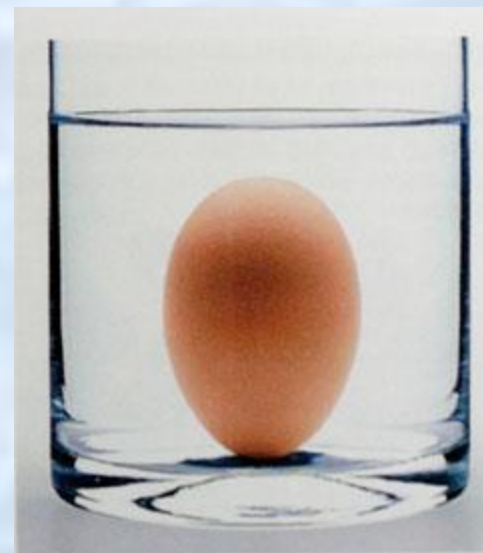
Определяем свежесть яйца



**только что
снесённое яйцо**



**яйцо недельной
давности**



**свежесть яйца =
15-20 дней**

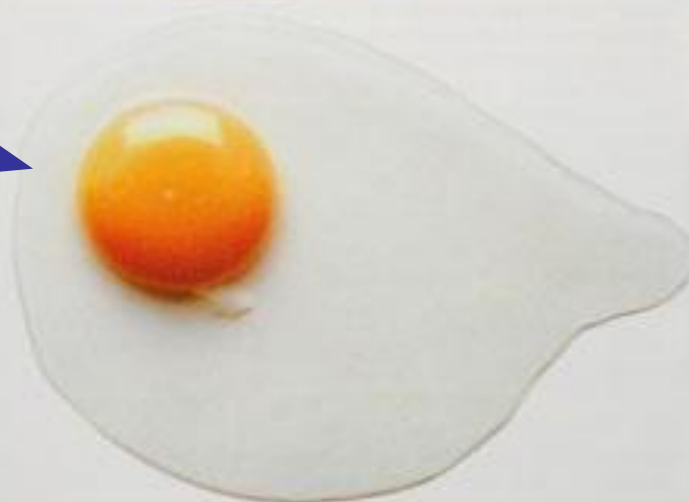
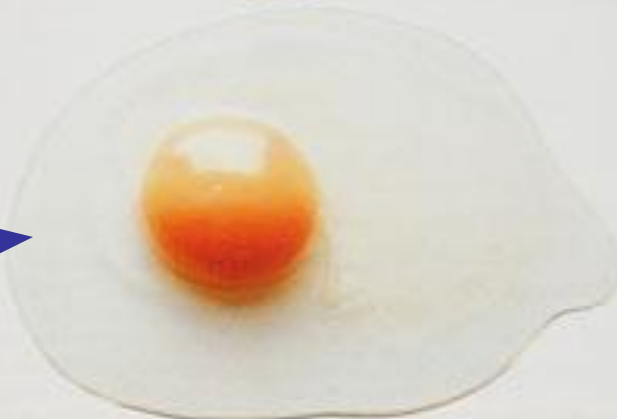
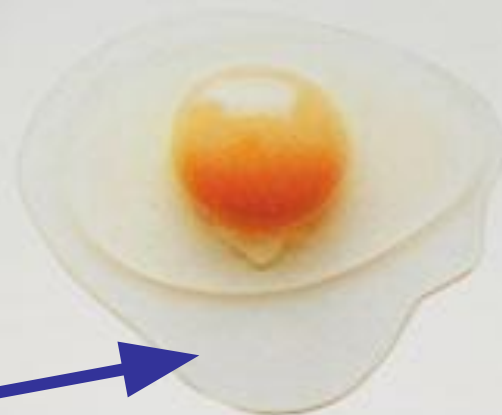
Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка и желтка.

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели



Использование в кулинарии

Связывающие свойства



Блинчики



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка

Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

Использование в кулинарии

Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Безе



Крем



Суфле

Яйцо вареное



2 мин.

Всмятку

- белок свернулся наполовину
желток не свернулся



4- 5 мин.

«В мешочек»

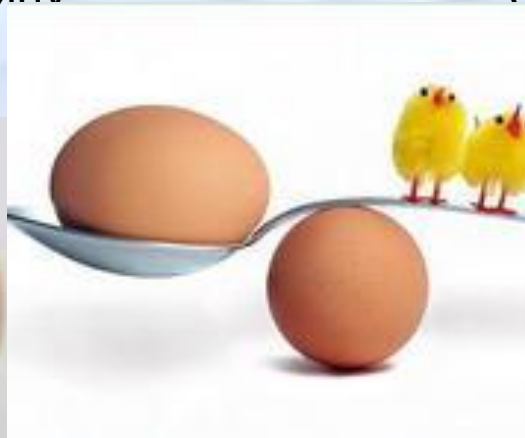
- белок свернулся, желток не
свернулся



7-10 мин.

Вкрутую

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы



Для начинающих кулинаров отлично подойдет яйцо ВеерЕgg. Гаджет поможет сварить куриные яйца вкрутую, "в мешочек" или всмятку.

Оборудование для варки яиц



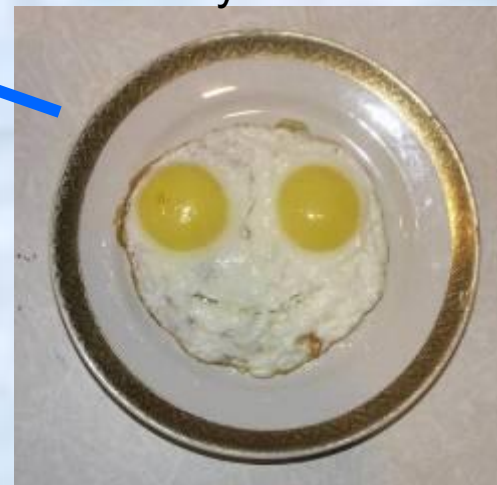


Яичницы

Натуральная
-из одних яиц



Болтунья



Глазунья

С гарниром

- С добавлением различных
продуктов



Омлеты



Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

1- смешанный

2- фаршированный





Напитки из яиц



Гоголь-моголь



«Кастэрд»



Флип



Яичный пунш



Эг-ног

Украшение блюда



Хранение яиц

Есть правильный способ хранения яиц в холодильнике.

Убедитесь, что яйца направлены вниз своим острым концом, так как они дышат через тупой конец.



Пастеризованные яйцепродукты



**Желток яичный
сухой
пастеризованный**

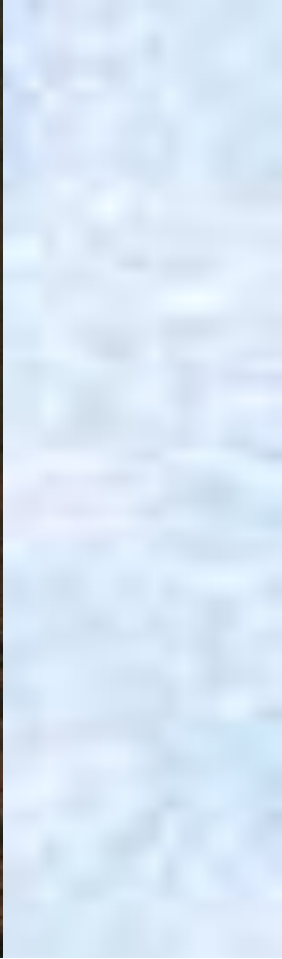


**Белок яичный
сухой
пастеризованный
обессахаренный**



**Порошок яичный
сухой
пастеризованный**





Крашение яиц



Крашенки



Писанки

Символы росписи яиц

Все рисунки на яйце должны располагаться по очень четкой схеме.

Сосна на писанке – символ здоровья.

Черный цвет- цвет скорби. На черные яички обязательно наносили яркий рисунок, показывая тем самым разнообразие жизни. Ребенку делали писанку на вишневом фоне, а не на черном.

Голубь – символ души.

Сеточка – символ судьбы.

Белый цвет – начало всех начал: судьба, которая строится на небе.

Желтая сеточка – символ солнца и судьбы, которая строится здесь.

Дубок – символ силы.

Точечки – символ плодородия.

Сливки – символ любви.

Хмель – символ плодородия.

Любая ягодка – символ плодородия; матери.

Цветочки – девичества.



Практическая работа

I этап Эксперты – научиться определять доброкачественность яиц

II этап Повар - научиться готовить вареные яйца различными способами

III этап Покупатель – познакомиться с рекомендациями и разработать памятки
1 бригада - «Советы покупателю при покупке яиц»,
2 бригада - «Советы по использованию и хранению яиц».



Яйцо - пашот

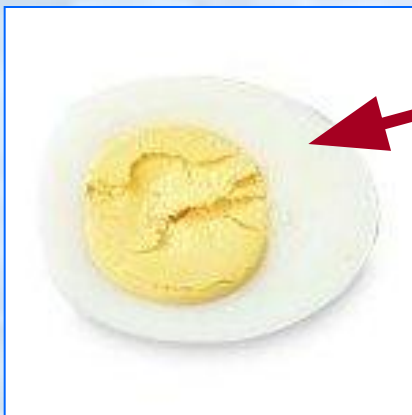


Проверка качества готового блюда



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 (хотя и безобидный) зеленовато-серый налет.

Вопросы для проверки знаний

- 1** Наиболее ценная часть яйца?
- 2** Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?
- 3** Какое блюдо приготавливают из яично-молочной смеси?
- 4** Какое яйцо варится 7-10 минут?
- 5** Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?

Проверка знаний

5	Столовое	У Д А Л И Т Е К А Р Т О Н	Я	
4	Диетическое		И	
3	Омлет		Ч	
2	Вкрутую		К	
1	Желток		О	

Тема урока:

В белом облаке белка

яркое солнышко желтка

Я узнала

Я научилась

Мне пригодится :

