

**ВОЛГОГРАДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ПО ПОВЫШЕНИЮ
КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАНИЯ**

Разработка учебного кейса по разделу: «Кулинария». Тема: «Блюда из яиц».

Тема : « Перспективы использования инноваций образовательных технологий и методов обучения в условиях модернизации и стандартизации образования».

Работу выполнил слушатель
курса № 235 учитель технологии
МКОУ Раздольненская СОШ
Дубина Светлана Викторовна
Проверил: Д.т.н., профессор

Каунов Александр Михайлович

Волгоград 2012

СИТУАЦИЯ:

Жили себе бед да баба,
И была у них курочка ряба.
Снесла курочка яичко:
Яичко не простое,
Золотое.
Дед бил, бил —
Не разбил;
Баба била, била —
Не разбила;
Мышка бежала,
Хвостиком махнула:
Яичко упало
И разбилось.
Дед и баба плачут;
Курочка кудахчет:
"Не плачь, дед, не плачь, баба.
Я снесу вам яичко другое,
Не золотое — простое".



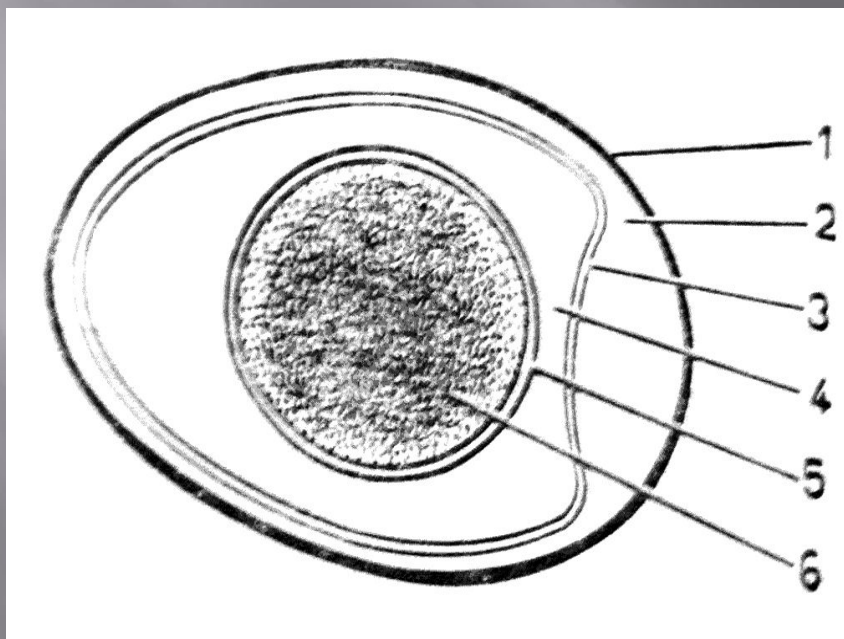
Уточнение задания:

Какие блюда можно
приготовить из яиц?

КОНТЕКСТ ЗАДАНИЯ

- Подберите и изучите информацию о куриных яйцах, способах их приготовления, а также опишите рецепты приготовления блюд из яиц.

Теоретическая информация: куриное яйцо – это ценный пищевой продукт. В него входят многие питательные вещества, полезные для человека. По своим питательным свойствам куриное яйцо не уступает мясу.



*Строение
яйца*

| | |
|-----------|-----|
| 1 | — |
| скорлупа, | 2 — |
| пуга, | 3 — |
| плёнка, | 4 — |
| белок, | 5 — |
| плёнка, | 6 — |
| желток. | |

К яичным продуктам относятся яичный порошок и меланж (замороженная смесь белка с желтком). Эти продукты особенно удобны для использования на заводах и фабриках пищевой промышленности, на предприятиях общественного питания.



Различают два сорта яиц: диетические, которые хранятся не более пяти суток до продажи, и столовые, срок хранения которых не превышает тридцати суток. Хранят яйца в холодильниках с внутренней стороны дверцы.



Способы проверки качества яиц

Качество яиц проверяют путём просвечивания их через овоскоп или опускания в подсолённую воду. Для этого в стакан с водой всыпьте столовую ложку соли, размешайте. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.

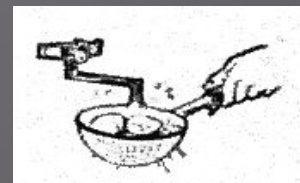
| Качество яйца | Положение яйца в стакане с водой |
|------------------|----------------------------------|
| Свежее | На дне |
| Средней свежести | Посередине стакана |
| Несвежее | На поверхности воды |

Полезно знать

- Яйца, взятые из холодильника, нельзя сразу класть в кипяток, так как может треснуть скорлупа. Их следует предварительно подержать в тёплой воде.
- Если скорлупа слегка треснута, яйцо надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.
- Чтобы отличить сырое яйцо от вареного, его нужно покрутить. Вареное яйцо хорошо вращается, а сырое, сделав 1-2 оборота, останавливается.

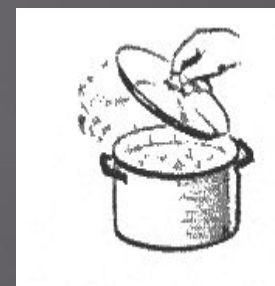
Первичная обработка яиц

1. Проверить качество яиц.
1. Вымыть яйца (очень грязные – с солью).



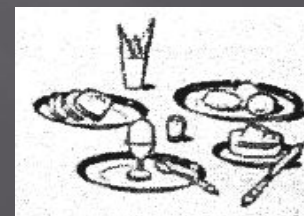
Варка яиц

1. Вскипятить воду.
1. Осторожно снять крышку с кастрюли от себя, придерживая её прихваткой.
1. Опустить яйца в кипящую воду. Яйца всмятку варят 3-3, минуты, в мешочек – 4,5-5 минут, вкрутую – 8-10 минут.
1. Выключить нагревательный прибор и вынуть яйца, держа дуршлаг прихваткой.
1. Сваренные яйца охладить холодной водой, чтобы сохранить натуральный цвет желтка и облегчить очистку яиц.



Оформление готового блюда и подача на стол

1. Вытереть яйца, положить их на тарелку. Подать готовое блюдо на стол.



Организация рабочего места

Оборудование рабочего стола, удобное размещение нагревательных приборов, мойки, а также хорошее освещение. Посуду, инвентарь, приспособления и продукты располагают так, чтобы ими удобно было пользоваться при работе.



Техника безопасности

Наполняя посуду жидкостью, не доливайте её до края, чтобы при кипении жидкость не выплёскивалась. Засыпайте в кипящую жидкость сахар, крупу и другие продукты осторожно, чтобы брызги не попали в лицо. Снимая крышку с горячей посуды, берите её прихваткой и открывайте постепенно, от себя, чтобы не обжечь паром лицо и руки. На сковороду с горячим жиром продукты клади аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками. Не используйте посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

Инвентарь и посуда:

кастрюля, миска, дуршлаг, тарелка, ложка, овоскоп, подставка для яиц, сковорода, стакан, нож, вилка, доска разделочная, лопатка поварская.



Требования к качеству блюд, приготовленных из яиц

- Сваренные яйца должны быть чистыми, целыми (без трещин), хорошо очищаться от скорлупы. Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими. У яиц, сваренных «в мешочек», белок мягкий, а желток полужидкий. Яйца, сваренные вкрутую, – мягкие, сохранившие свой естественный цвет.
- Яичница-глазунья должна иметь слегка загустевший белок и сохранивший форму желток.
- Натуральные (или с гарниром) яичницы и омлеты должны быть слегка загустевшими, неподгоревшими, без посторонних привкусов и запахов.
- Блюда из яиц готовят непосредственно перед подачей на стол.

Блюда из яиц

Омлет с помидорами и сыром

Продукты:



яйцо - 4 шт.; помидоры - 3-4 шт.; сыр - 100г; молоко - примерно 3-4 ст.л.; мука - 1 ст.л.; соль, зелень, масло сливочное - по вкусу

Способ приготовления



Помидоры надрезать крестообразно и обдать кипятком, после чего кожица легко снимется. Помидоры без шкурки порезать кубиками.



Сыр натереть на мелкой терке. Белки отделить от желтков. Желтки взбить венчиком отдельно, добавить молоко, муку, тертый сыр, примешать аккуратно взбитые в устойчивую пену белки. Посолить по вкусу.



Разогреть сливочное масло и обжаривать на нем томатные кубики, пока жидкость не выпарится наполовину.



Влить яично-молочную смесь в помидоры, немного перемешать, накрыть крышкой и готовить омлет в течение нескольких минут. Готовый омлет выложить на тарелку и украсить зеленью.

Омлет с грибами

Продукты:



Вам потребуются: яйцо - 4 шт.; молоко - около 1 стакана; мука - 1 ст.л.; соль, перец молотый - по вкусу; грибы (опята или шампиньоны) - 100г; лук репчатый - 1 шт.; масло для обжаривания

Способ приготовления



Лук мелко нарезать, обжарить до прозрачности на растительном или сливочном масле. Добавить отваренные грибы, предварительно порезав на небольшие кусочки. Все перемешать и жарить до золотистого цвета лука.



Белки отделить от желтков. Белки взбить в пену. Желтки взбить венчиком отдельно.



Соединить белки с желтками.



Добавить молоко
(расчет - 1 скорлупка
молока на одно яйцо),
муку, посолить и
поперчить по вкусу.



Влить яично-молочную смесь в
грибы, немного перемешать,
накрыть крышкой и готовить омлет
в течение нескольких минут.
Готовый омлет выложить на
тарелку и украсить зеленью.

Оформление блюд из яиц



Задание для самопроверки

| <i>Вопрос</i> | <i>Варианты ответа</i> | <i>Отметьте знаком (+) правильный ответ</i> | <i>Поставьте по 1 баллу за каждый правильный ответ</i> |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Какие блюда готовят из яиц? | 1. Пюре, щи, кашу. 2. Омлет, яйца всмятку, в мешочек, вкрутую. | | |
| Какие виды тепловой обработки применяют при приготовлении яиц? | 1. Припускание, бланширование. 2. Варку, жаренье, запекание | | |
| Чтобы отличить сырое яйцо от вареного, его нужно... | 1. Покрутить. 2. Разбить. 3. Опустить в стакан со сладкой водой. | | |
| Из каких частей состоит яйцо? | 1. Скорлупа, пуга, плёнка, белок, желток. 2. Скорлупа, меланж, плёнка, белок, желток | | |
| Каким путём проверяют качество яиц? | 1. Путём просвечивания через овоскоп или опускания в подсоленную воду. 2. Путём опускания в кипяток или разбивания и осмотра. | | |
| Количество баллов за УЭ № 6. | | | |
| Всего баллов за УЭ №1+УЭ №2+УЭ №3+ УЭ №4+УЭ№5+УЭ №6). | | | |

ГЛОССАРИЙ

Варка - нагревание пищевых веществ в жидкости (воде, бульоне, молоке) при температуре 100 и более градусов. Наиболее полезна варка на пару, так как в готовом блюде сохраняются все витамины и полезные пищевые вещества.

Жарение – продукты нагревают на сильном жару без воды на масле или других жирах.

Запекание – жарение в духовке.

Омлет-блюдо из взбитых яиц.

Меланж-яичный порошок.

Овоскоп—прибор для проверки качества яиц.

Список литературы

1. Технология: 5 кл. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2004.
2. Интернет -сайт Готовим.ру
3. Школа и производство: научно-методический журнал. – 2002. – № 6; 2003. – № 7.