

Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов



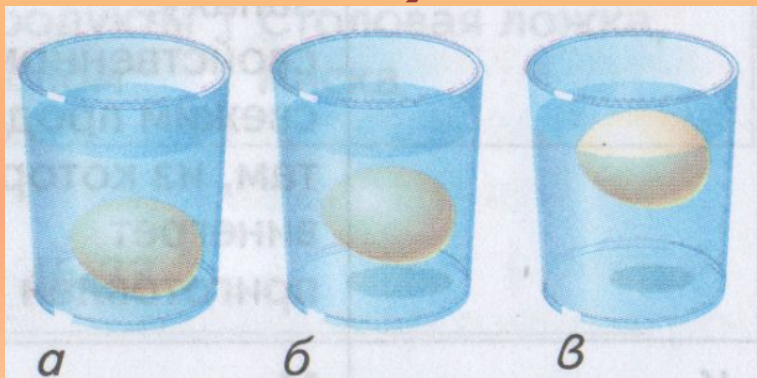
*учитель технологии МАОУ
гимназия №6 Вечерская О.М.*

Способы определения доброкачественности яиц

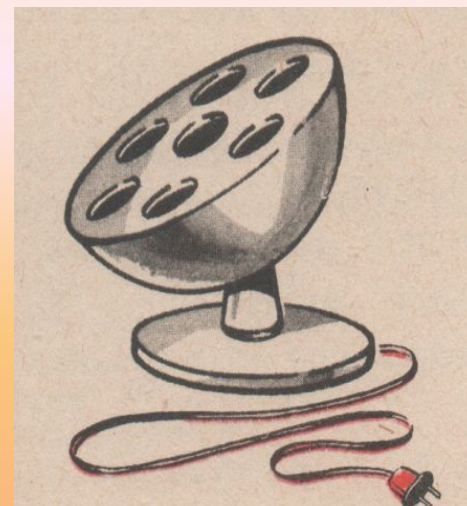
1. по внешнему виду

2. просвечивание яйца

3. положение яйца в соленой воде
(1 ст. л. соли на стакан воды)



4. По виду белка и желтка
разбитого яйца



ОВОСКОП



Яйцо – ценный продукт питания.

Состав яйца:

Вода – 73 %

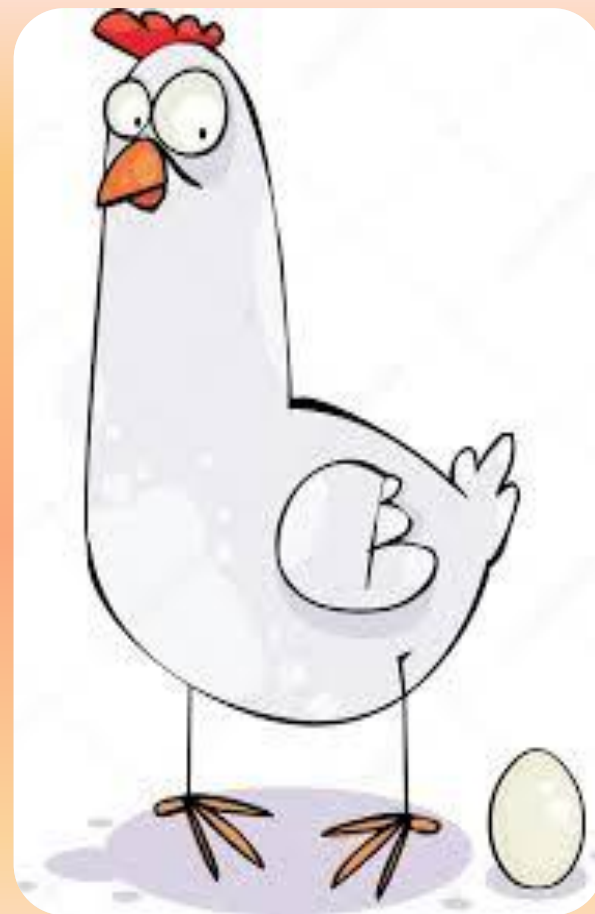
Белок – 13 %

Жир – 12 %

Углеводы – 1 %

Минеральные вещества – 1%

Витамины А, Д, Е, гр. В и др.



Строение яйца

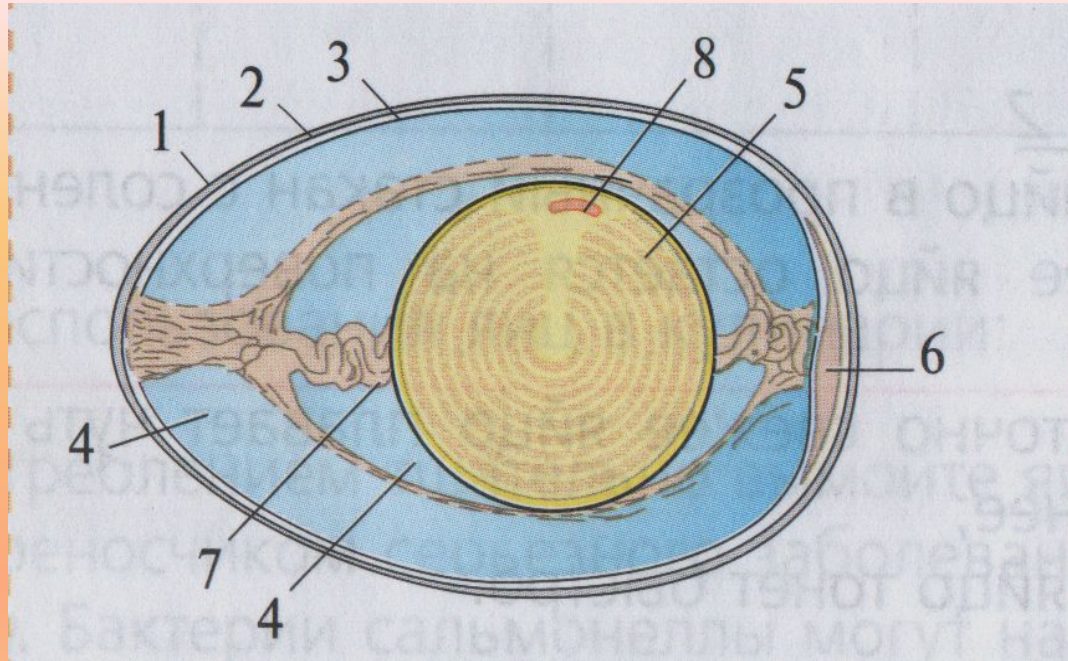


Рис. 1.26. Строение яйца: 1 — скорлупа; 2, 3 — подскорлупные пленки; 4 — белок; 5 — желток; 6 — пуга (воздушная камера); 7 — градинки; 8 — зародышевый диск

Хранение яиц

Есть правильный способ хранения яиц в холодильнике.

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



Время варки яиц



2 мин.

Всмятку

- белок свернулся наполовину,
желток не свернулся



4- 5 мин.

«В мешочек»

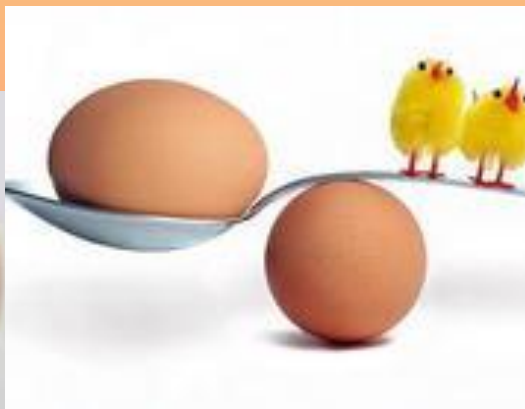
- белок свернулся, желток не
свернулся



7-10 мин.

Вкрутую

-желток и белок свернулись



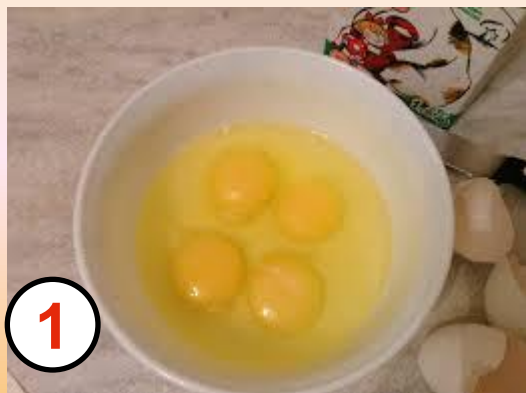
Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

Яшница-

- Быклады
- ваем на
- блюдца
- Подаем
- салатико
- Миквород
- хлебом
- кладем
- масло
- Быклады
- ваем
- сметь
- яиц
- Осторож
- формыва
- помешив
- вазова
- жарим
- соединя
- ем

Проверь себя



Правильный ответ

4,5,1,2,3,8,6,7

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?

Тема урока: ???

Я узнала

Я научилась

Мне пригодится

