

# Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов



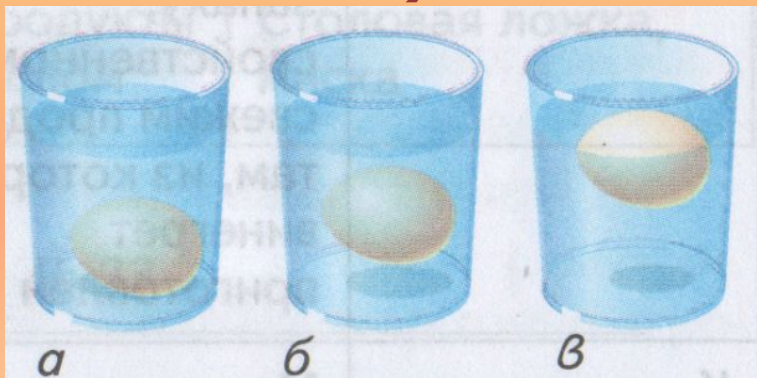
*учитель технологии МАОУ  
гимназия №6 Вечерская О.М.*

# Способы определения доброкачественности яиц

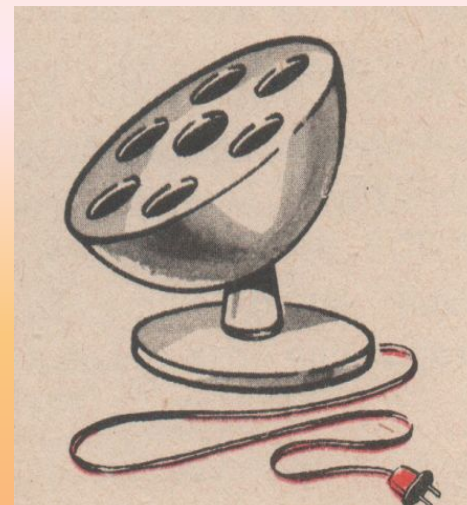
1. по внешнему виду

2. просвечивание яйца

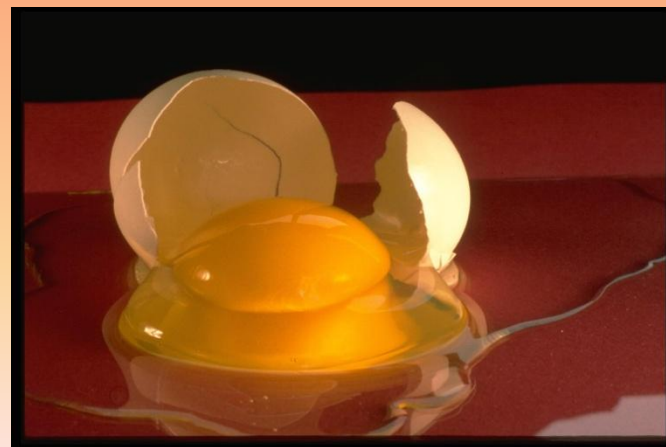
3. положение яйца в соленой воде  
( 1 ст. л. соли на стакан воды)



4. По виду белка и желтка разбитого яйца



**ОВОСКОП**



**Яйцо – ценный продукт питания.**

**Состав яйца:**

*Вода – 73 %*

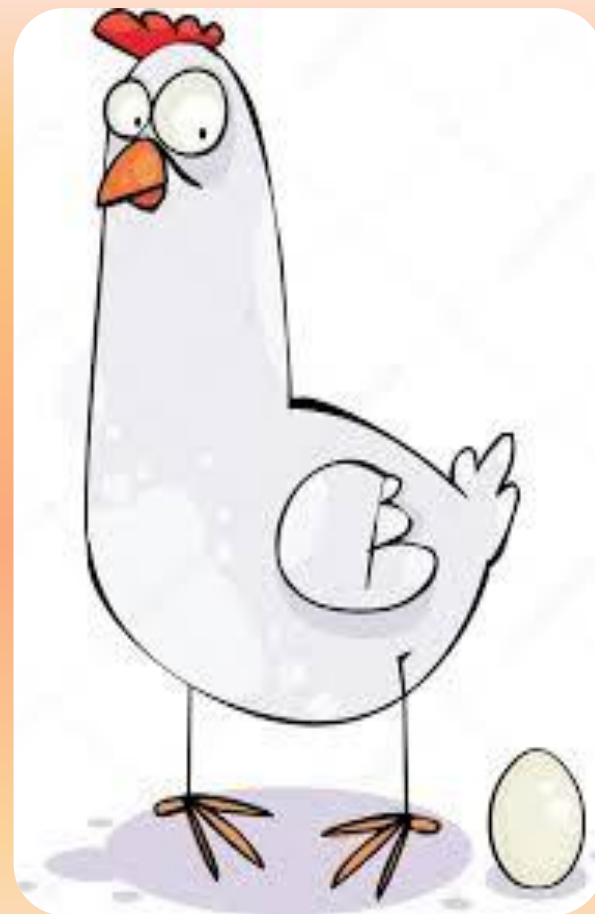
*Белок – 13 %*

*Жир – 12 %*

*Углеводы – 1 %*

*Минеральные вещества – 1%*

*Витамины А, Д, Е, гр. В и др.*



# Строение яйца

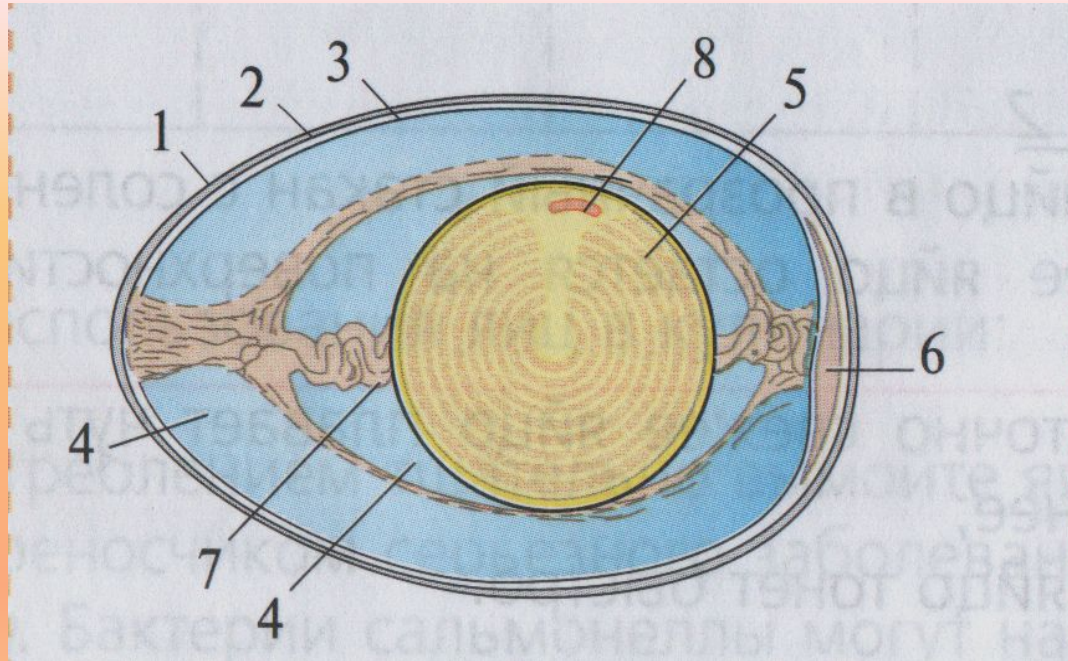


Рис. 1.26. Строение яйца: 1 — скорлупа; 2, 3 — подскорлупные пленки; 4 — белок; 5 — желток; 6 — пуга (воздушная камера); 7 — градинки; 8 — зародышевый диск

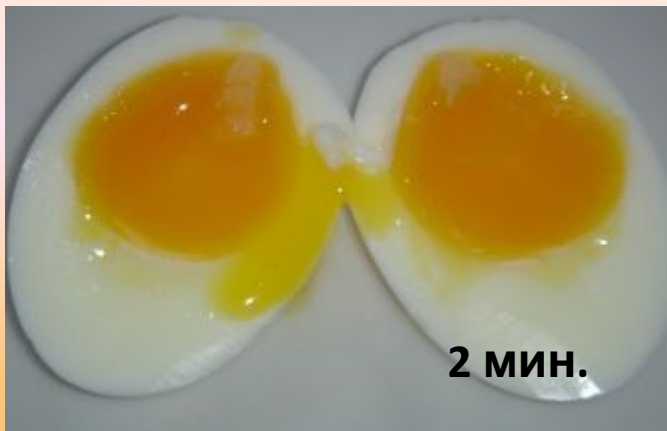
# Хранение яиц

**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



## Всмятку

- белок свернулся наполовину,  
желток не свернулся



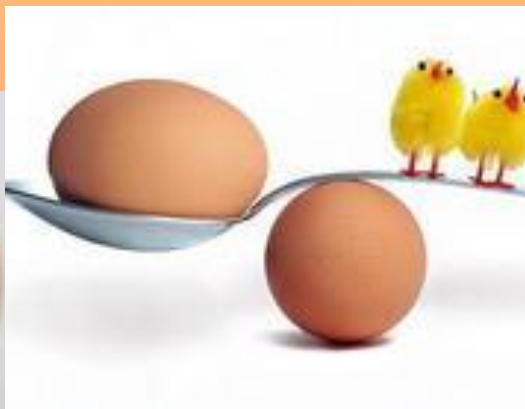
## «В мешочек»

- белок свернулся, желток не  
свернулся



## Вкрутую

-желток и белок свернулись



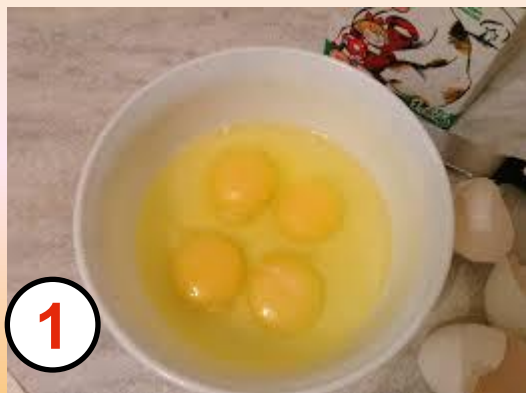
## Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

# Яшница-

- Быклады ваем на бюдца
- Подаем салатико
- с гарева
- Кварод
- кледом
- масло
- Быклады ваем
- смесь
- янц
- 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 .

