Кулинария.
Технология обработки пищевых продуктов

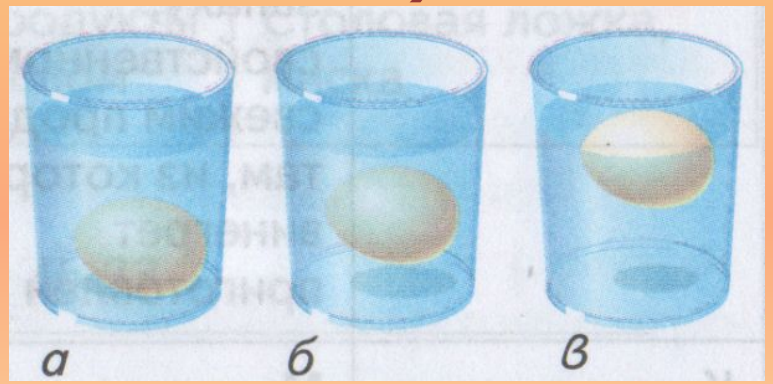
учитель технологии МАОУ гимназия №6 Вечерская О.М.

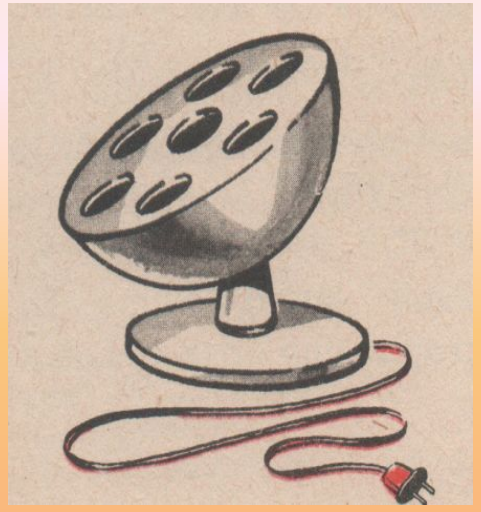
Способы определения доброкачественности яиц

1. по внешнему виду

2. просвечивание яйца

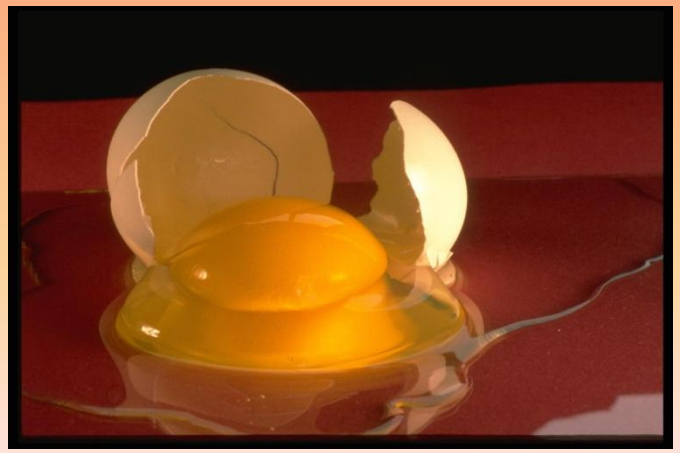
3. положение яйца в соленой воде (1 ст. л. соли на стакан воды)





овоскоп

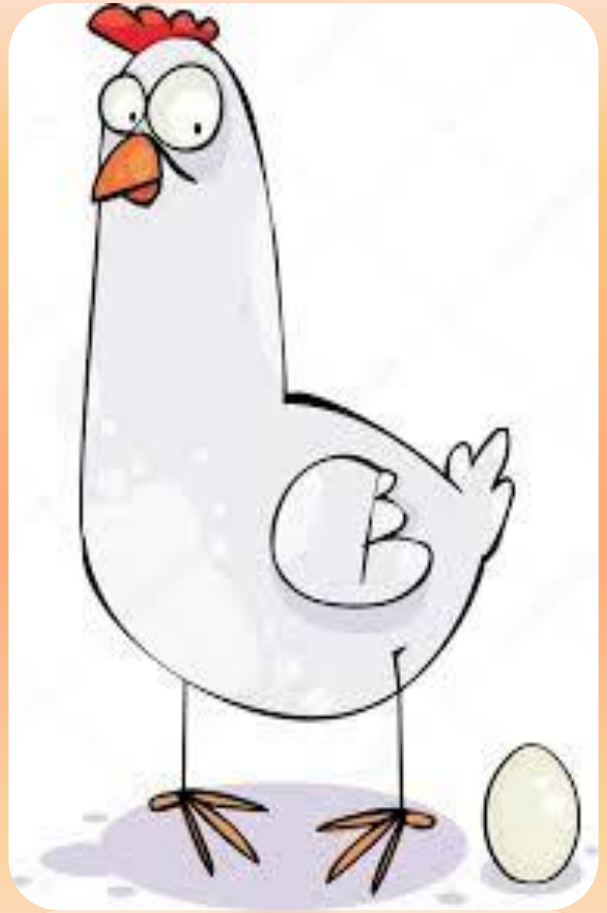
4. По виду белка и желтка разбитого яйца



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

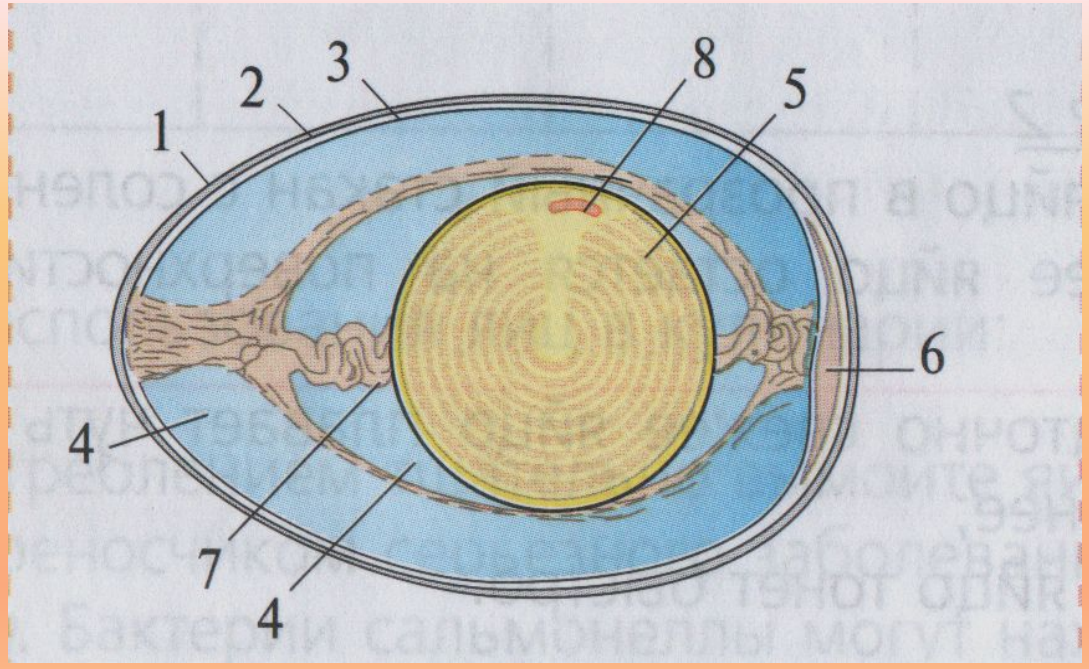


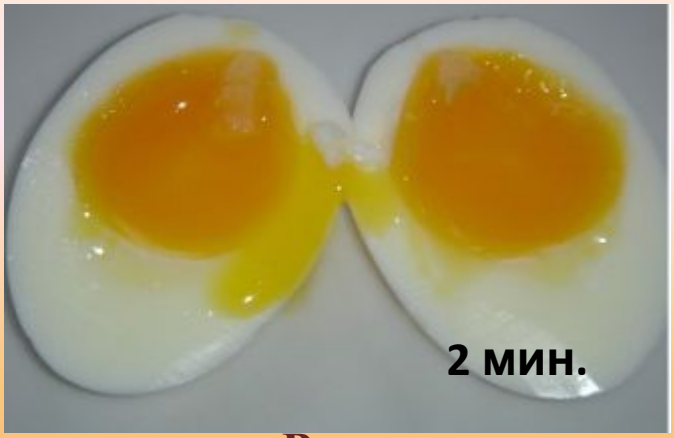
Рис. 1.26. Строение яйца: *1* — скорлупа; *2*, *3* — подскорлупные пленки; *4* — белок; *5* — желток; *6* — пуга (воздушная камера); *7* — градинки; *8* — зародышевый диск

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

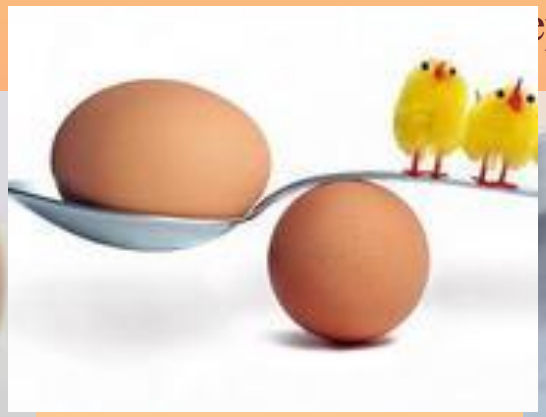


Всмятку

- белок свернулся наполовину, желток не свернулся

«В мешочек»

- белок свернулся, желток не ернулся



Вкрутую

-желток и белок свернулись

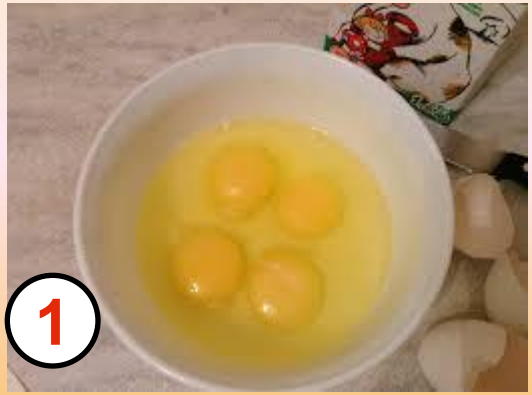
Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

Яишница-

- Выкладываем на блюдца
- Подаем с салатиком и хлебом
- Нагреваем сковороду, кладем масло
- Выкладываем смесь яиц
- Осторожно перемешивая, жарим
- Промываем
- Разбиваем
- соединяем

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