

«Блюда из яиц»

5 класс



Учитель технологии
ГБОУ СОШ № 128
г.Санкт-Петербурга
Голуб Татьяны
Олеговны.

Цель

✓ Дать представления о пищевых веществах и их значении в питании.

урока:

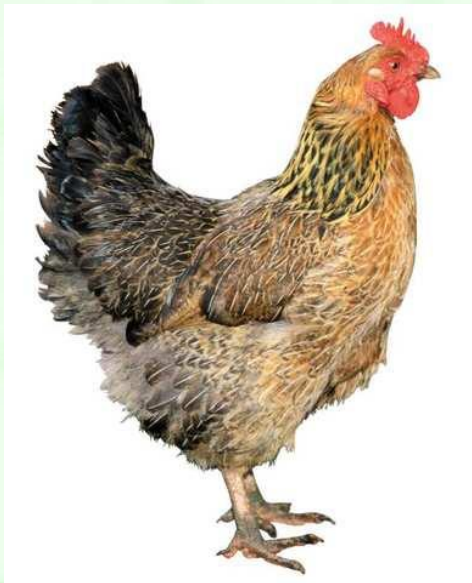
✓ Познакомить и научить способам определения доброкачественности яиц.

✓ Продолжить работу по развитию логического мышления учащихся.

Продолжить работу по привитию гигиенических навыков и навыков безопасного труда.



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



Виды яиц



Куриные



Утиные



Утиные



Индюшачьи



Перепелиные



Страусиные



Питательная ценность яиц

Яйца - питательный пищевой продукт, обладающий нежным, приятным вкусом. Средняя масса куриного яйца 52г. (от40 до75г). Свежеснесенное яйцо имеет матовую скорлупу, лежалое -блестящую.

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



Средний химический состав яйца:

74% воды,

12,7% белков,

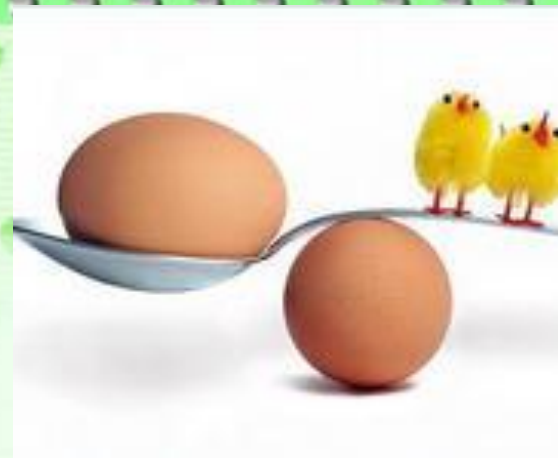
11,5% жиров,

0,7% углеводов,

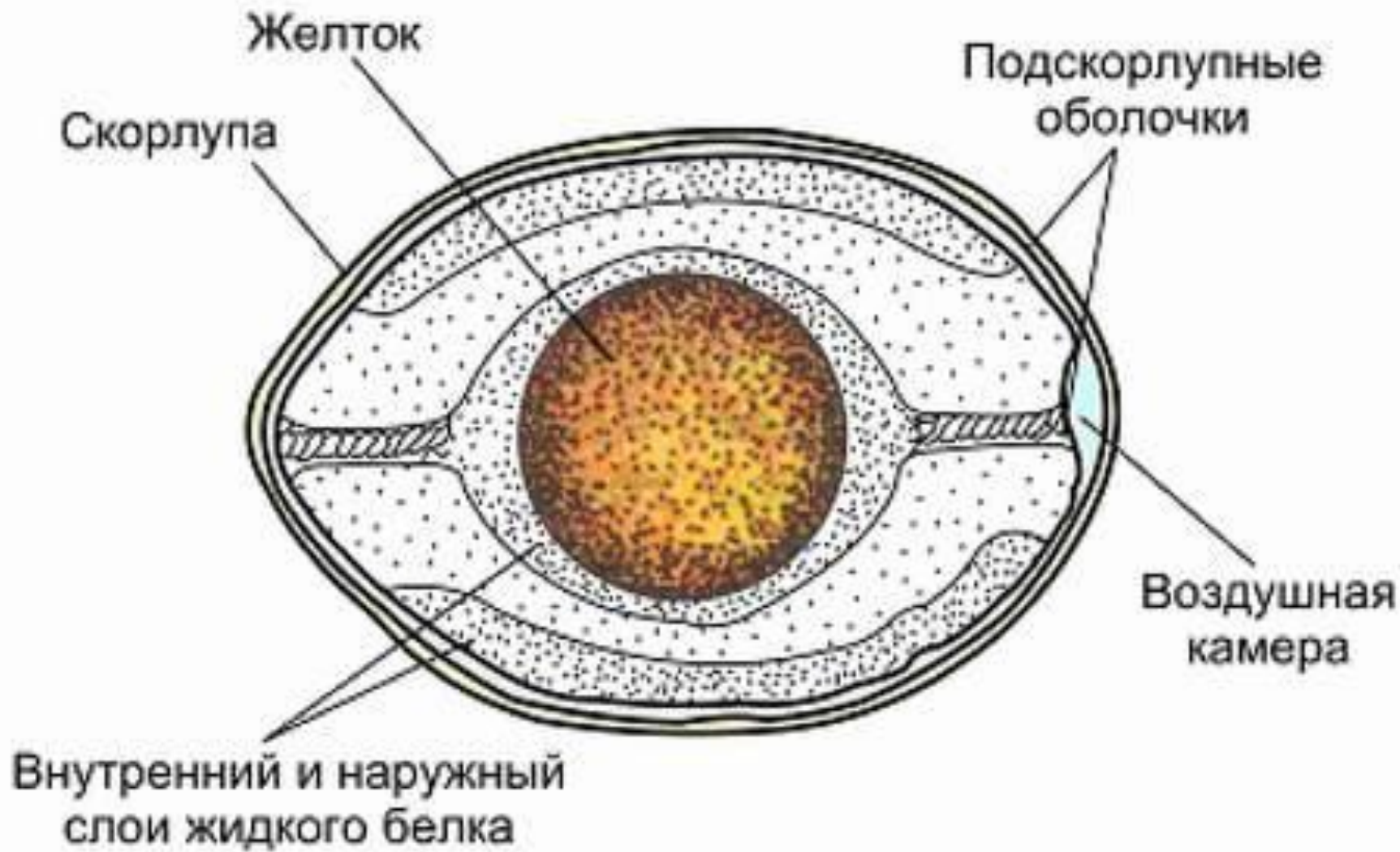
1,07% золы.

В белке яйца содержится весь компонент жизненно важных, незаменимых аминокислот.

Наиболее ценная часть яйца - желток, он богат не только белками, жирами, минеральными веществами. но и витаминами А,В1,В2,Д,Е.



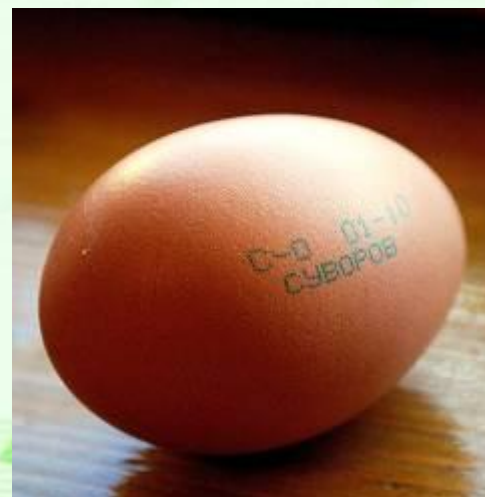
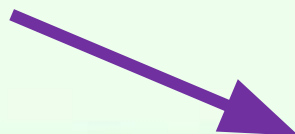
Строение яйца.



Куриные яйца в зависимости от срока хранения подразделяются на диетические (срок хранения не более семи суток) и столовые (срок хранения более семи суток).



Диетические – не позднее 7 суток



Диетические – не позднее 7

Виды яиц



Продажа яиц и упаковки яиц



Определение доброкачественности яйца

1.Метод просвечивания. У свежего яйца белок легко просвечивается, а желток слабо заметен; недоброкачественные яйца вовсе не просвечиваются. Прибор овоскоп.



Самодельны



Линия проверки качества

2. В стакан наливают воду, растворяют столовую ложку соли и опускают туда яйцо.

Качество определяют по таблице

Качество яйца

Яйцо свежее

Яйцо недостаточно свежее

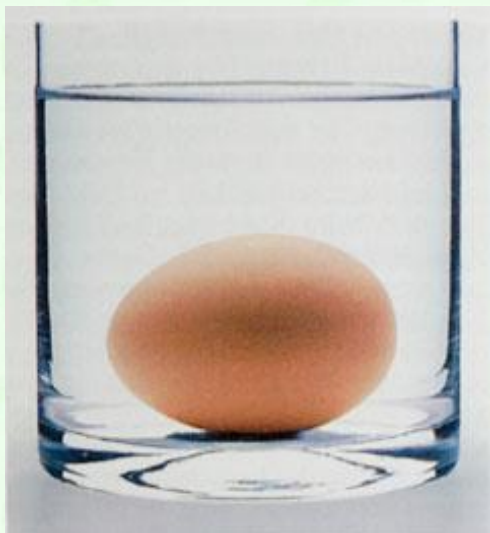
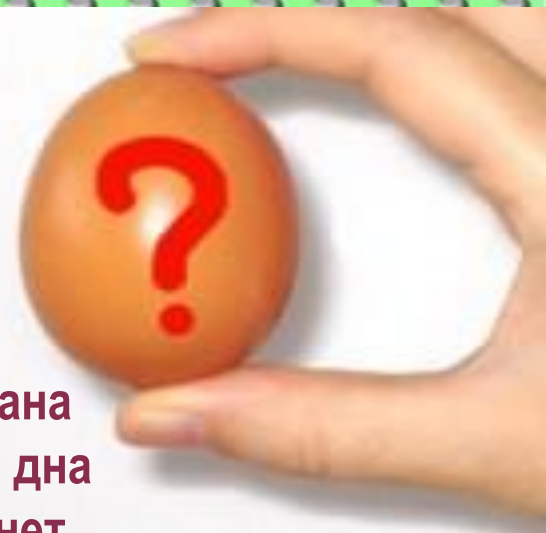
Яйцо недоброкачественное

Что происходит

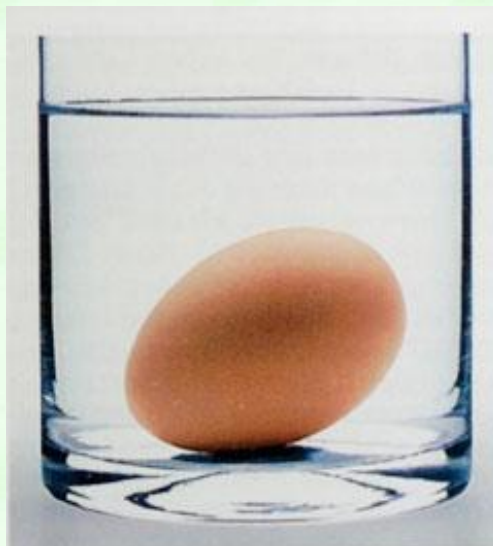
Опустилось на дно стакана

Плавает чуть выше дна

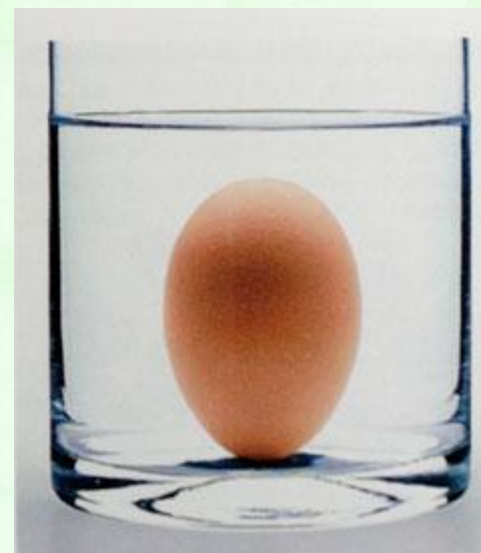
Остается наверху, не тонет



только что снесённое
яйцо



яйцо недельной
давности



свежесть яйца
= 15-20 дней

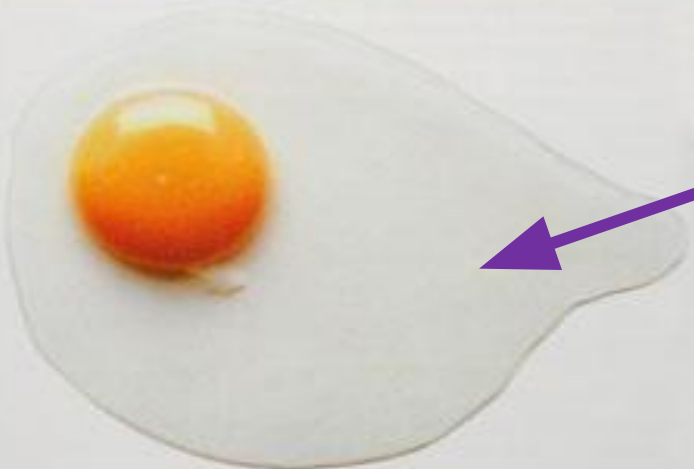
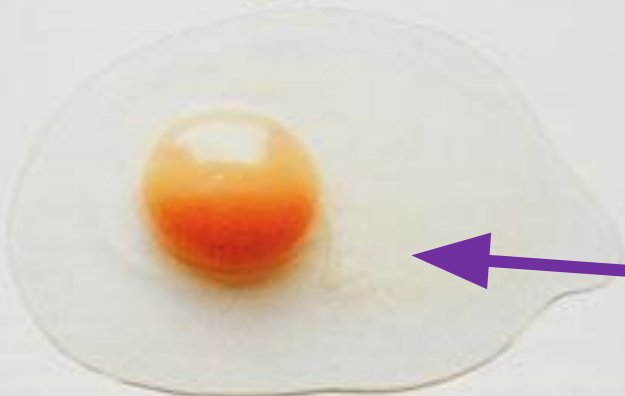
Свежесть яиц
можно определить
по консистенции
белка и желтка.



Свежеснесенное яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели





Практическая работа № 1

определение оброкачества яйца





Определение доброкачественности

Признак	Свежее	Лежалое	Старое
1. Запах	нет	Легкий запах сероводорода.	Сильный неприятный запах сероводорода.
2. Цвет скорлупы	Однотонное белое, коричневое	Имеет серые, зеленоватые пятна.	Палевый, зеленоватый цвет.
3. Блеск скорлупы	Отсутствует	Блестит	Блестит
4. При встряхивании	Нет изменений	Балтун.	Болтун
5. Вид на овоскопе	Четко виден желток в центре.	Желток расплывшийся	Не просвечивается
6. При варке	Тонет, ложится на дно.	Встает солдатиком	Всплывает на поверхность.

В пищу яйца употребляют в вареном и жареном виде.

Также их используют для приготовления различных блюд: салатов, омлетов, кремов и начинок, для украшения блюд.

Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Безе



Крем



Суфле



Всмятку 2 мин.

- белок свернулся наполовину,
желток не свернулся



«В мешочек» 4-5 мин

- белок свернулся, желток не
свернулся

Яйцо вареное



Вкрутую 7-10 мин

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

Чтобы яйцо не лопнуло, необходимо в воду насыпать 1ч.л. соли. Для облегчения чистки вареного яйца и для сохранения естественного цвета желтка его опускают в холодную воду.

Оборудование для варки яиц



Так как яйца, употребляемые в пищу, могут источником болезни сальмонеллез, в процессе работы необходимо соблюдать некоторые правила:

Использовать в приготовлении пищи только свежие хорошо промытые яйца (лучше в растворе питьевой соды 2ст.л. на литр воды).
Хранить яйца в холодильнике.
Соблюдать режим тепловой обработки яиц.

Есть правильный способ хранения яиц в холодильнике.

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



Натуральная

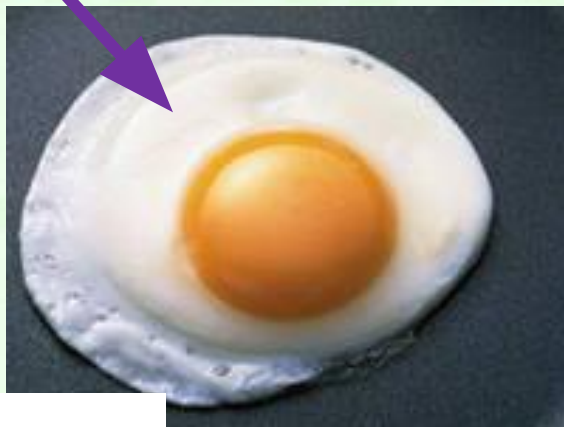
Яичницы

-из одних яиц

Болтуня

Глазунья

С гарниром



- С добавлением различных продуктов



Омлеты

натуральный
яйца, молоко



С гарниром:

- смешанный

- фаршированный

Напитки из яиц



Яичный пунш



Эг-ног



Гоголь-моголь



Флип



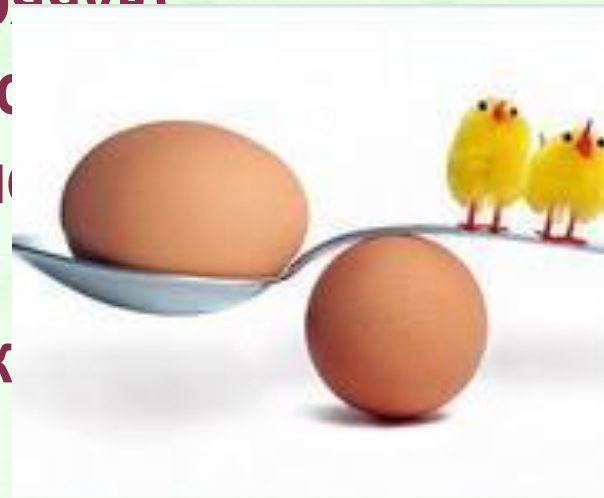
астэрд

Украшение блюд



Правила безопасной работы:

- ✓ Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно от себя, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло.
- ✓ Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником.
- ✓ Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли.
- ✓ Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать от себя постепенно, чтобы не обжечься паром.





Практическая работа № 2

Приготовление яиц



Технологическая карта

«Яйца фаршированные»



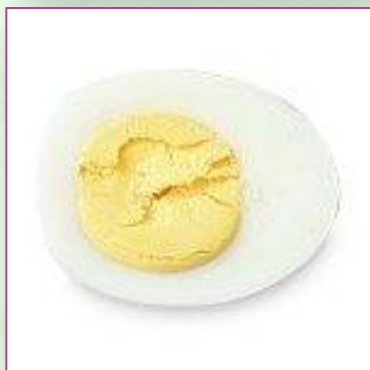
Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Яйца	1 шт.	Сварить вкрутую, Очистить. Разрезать пополам. Вынуть желток.	Кастрюля, нож, доска разделочная
Паштет	2 ч.л.	Смешать с желтком.	Тарелка, вилка.
Соль, перец	по вкусу	Добавить в паштет. Смешать.	Ложка
Майонез.	1.ст.л.	Яйца наполнить полученным фаршем и сверху залить майонезом.	Ложка, блюдо

КАЧЕСТВО ГОТОВОГО

БЛЮДА Недоваренное яйцо



Если вы разрезаете недоваренное яйцо, желток будет жидковат и цвет будет темно-золотой вместо светло-желтого.



Правильно 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 зеленовато-серый налет.

Технологическая карта. «Омлет»



Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Яйца Молоко Соль	2 шт. 2 ст.л. по вкусу	Приготовить яично-молочную смесь, добавить соль.	Миска, венчик.
Масло	2ст.л.	Приготовленную яично-молочную смесь, вылить на разогретую с маслом сковороду.	Сковорода, лопатка.
Сосиски	1 шт.	Нарезать мелкими ломтиками. Положить на середину омлета, завернуть его с двух сторон к середине в виде пирожка. Готовый омлет выложить на тарелку и украсить зеленью.	Нож, доска разделочная, блюдо.



Подведение итогов урока:

1. ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ:

- Каково строение яйца?
- Как определить его доброкачественность?
- Что нового вы узнали на уроке?
- Чему научились на уроке?



2. Выставление оценок.

Спасибо за работу на уроке

