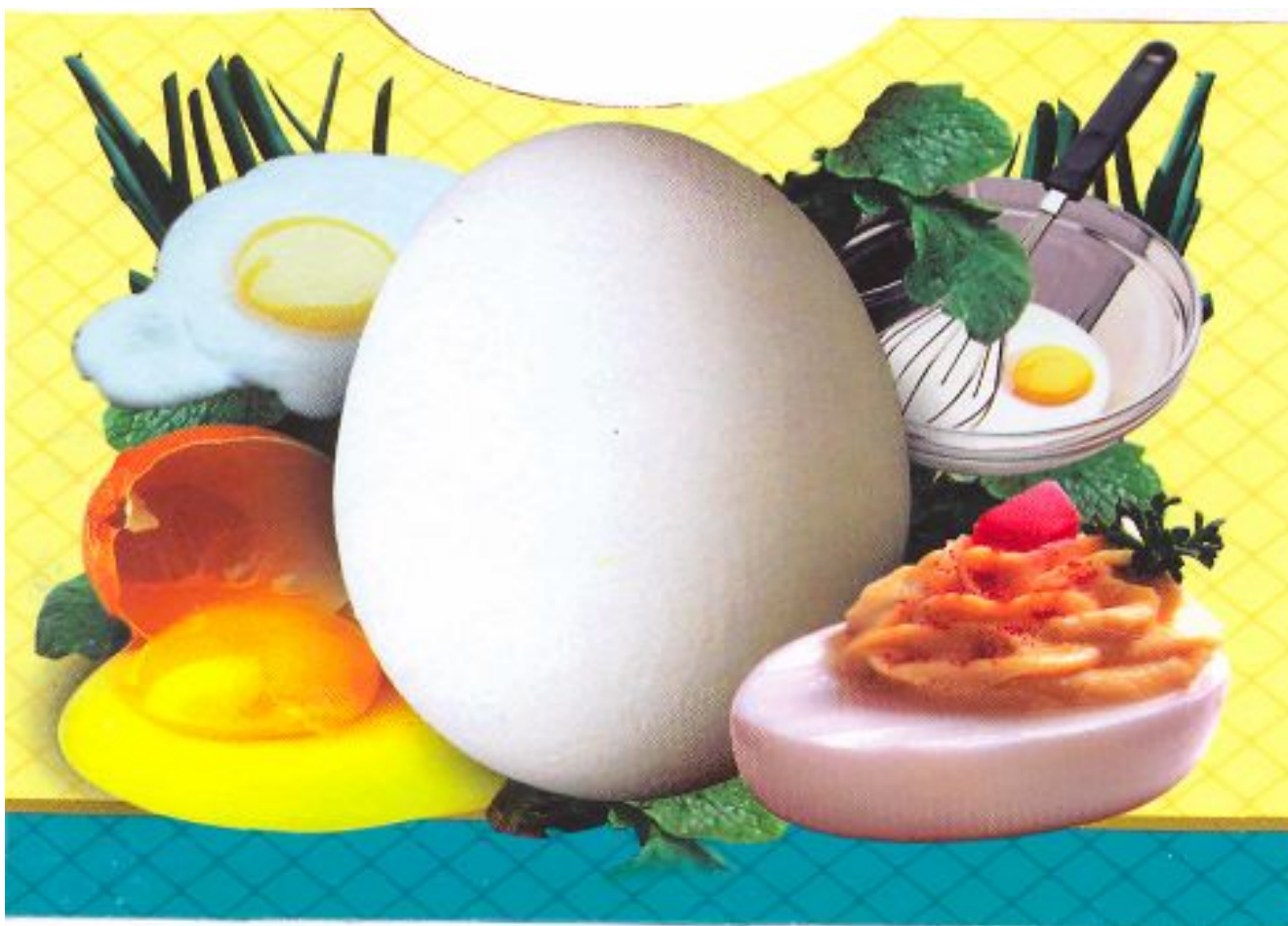


# **Компьютерная презентация**

**Раздел: «Кулинария»  
образовательной программы «Технология»  
для 5 класса (обслуживающий труд)  
«БЛЮДА ИЗ ЯИЦ»**

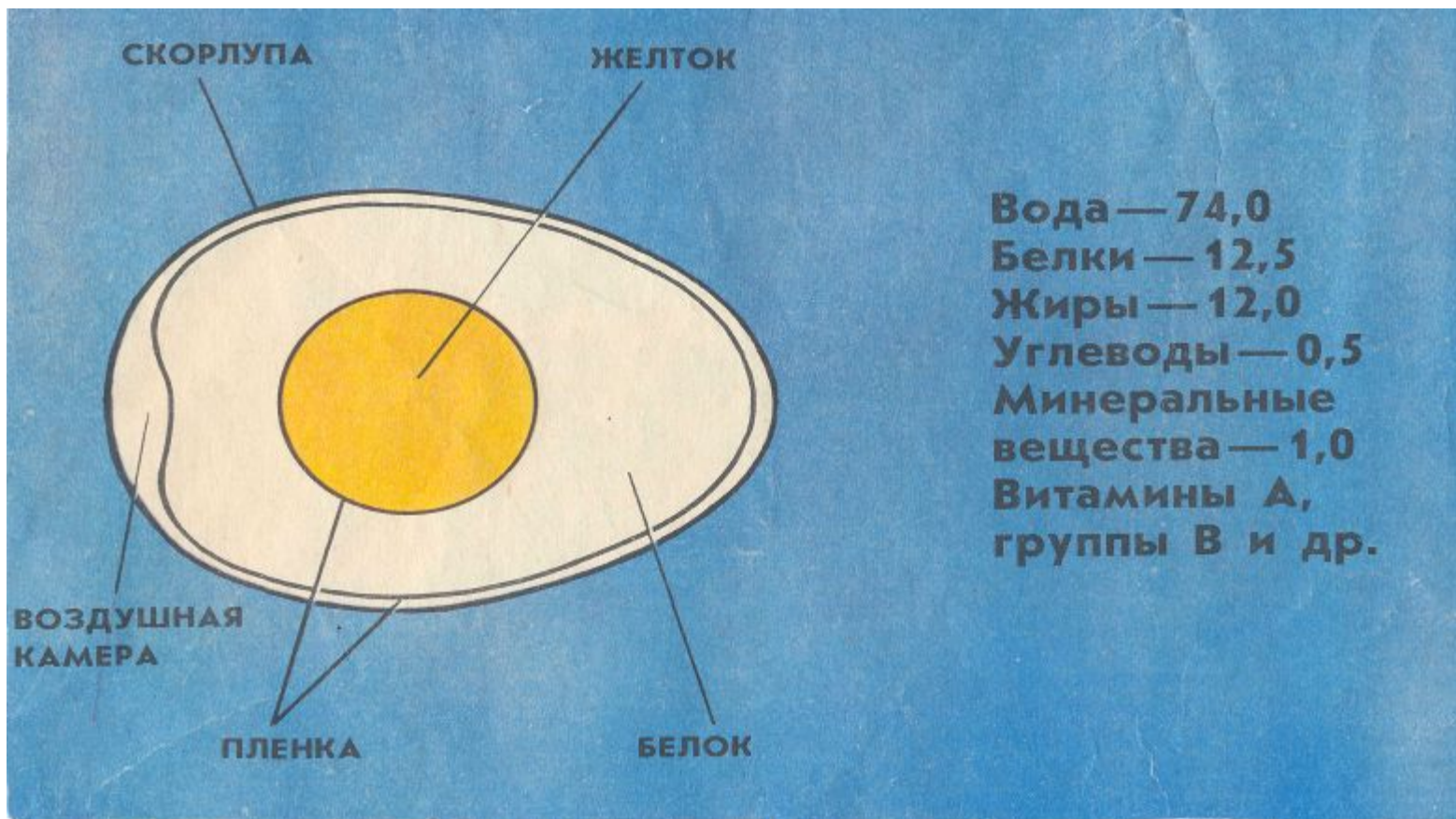
**Автор – составитель:  
учитель I категории  
Токарева Ольга Николаевна  
Наруксово 2013 г.**

# Блюда из яиц.



# Строение и химический состав яйца.

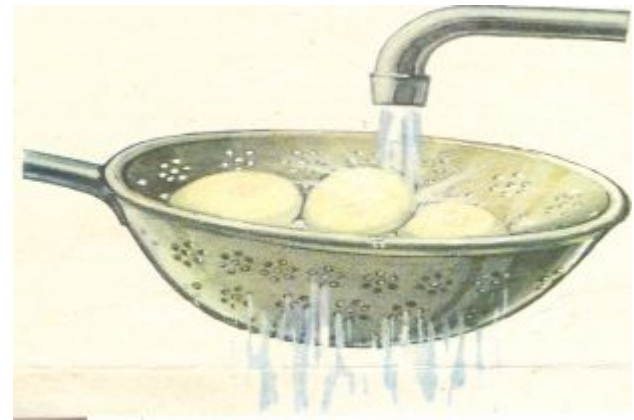
Яйца- питательный пищевой продукт, обладающий нежным и приятным вкусом.



# Яйца могут быть источником инфекционного заболевания.

В процессе приготовления пищи необходимо соблюдать правила:

1. Хранить яйца в холодильнике;
2. Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (раствор из 2 ст. ложек пищевой соды и 1 литра воды);
3. Если для приготовления блюда нужен взбитый белок, то лучше использовать глубокую посуду из пластмассы, нержавеющей стали или толстого фарфора.
4. Соблюдать режим тепловой обработки яиц.



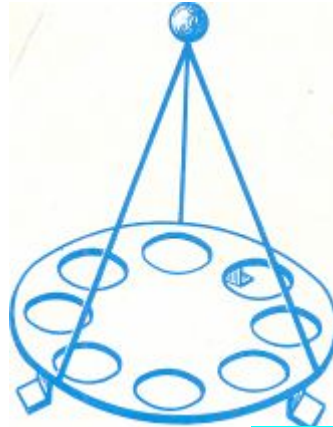
# Способы определения доброкачественности яиц.

**1. У свежего яйца белок легко просвечивается, а желток слабо заметен;  
недоброкачественные яйца не просвечиваются**

**2. Погрузить в солёную воду.**



# Посуда, инструменты и приспособления для приготовления блюд из яиц.



**Яйцеварка**



**Яйцerezка**



**Стаканчик**



**Сковорода**

