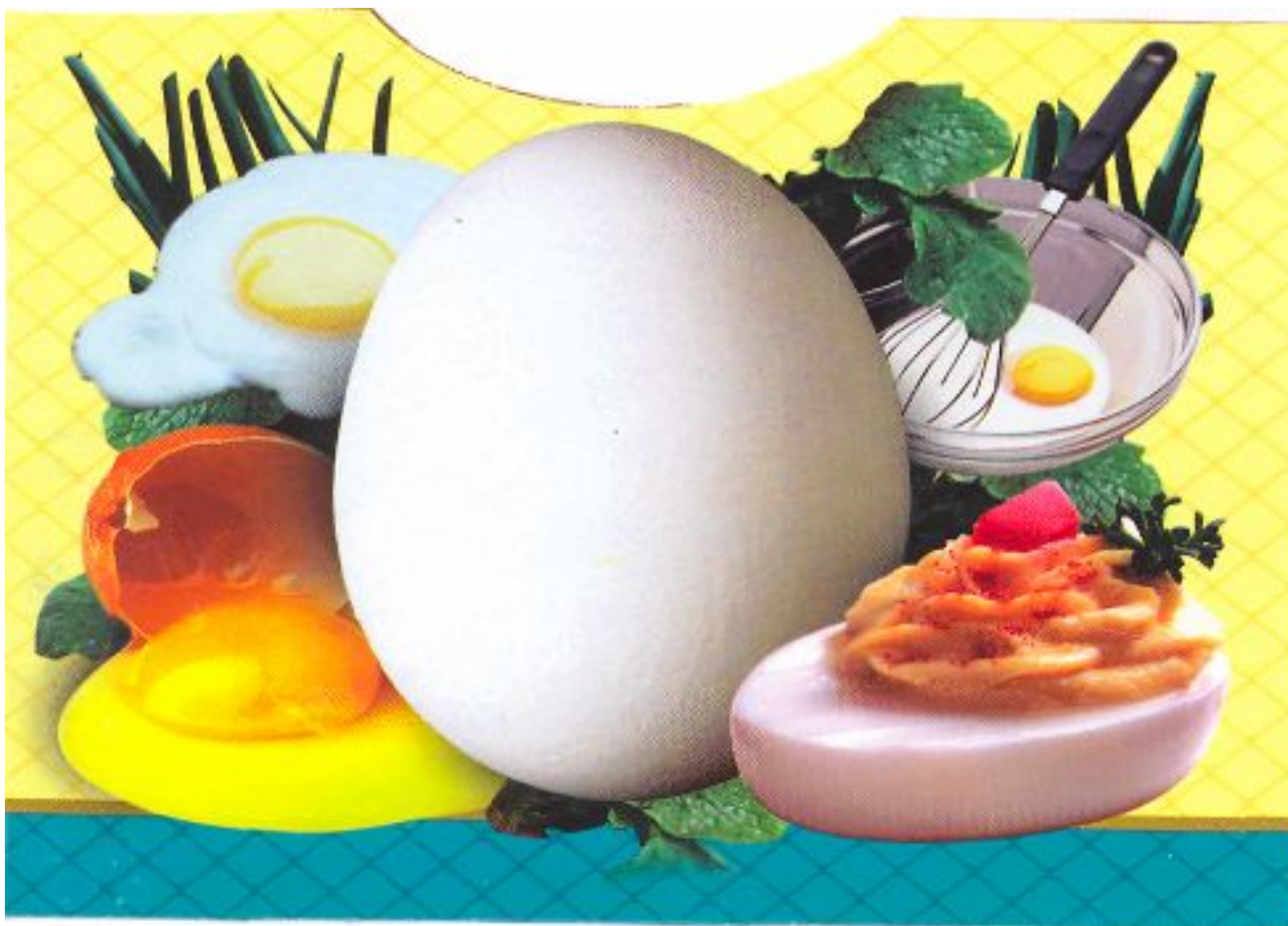


Компьютерная презентация

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

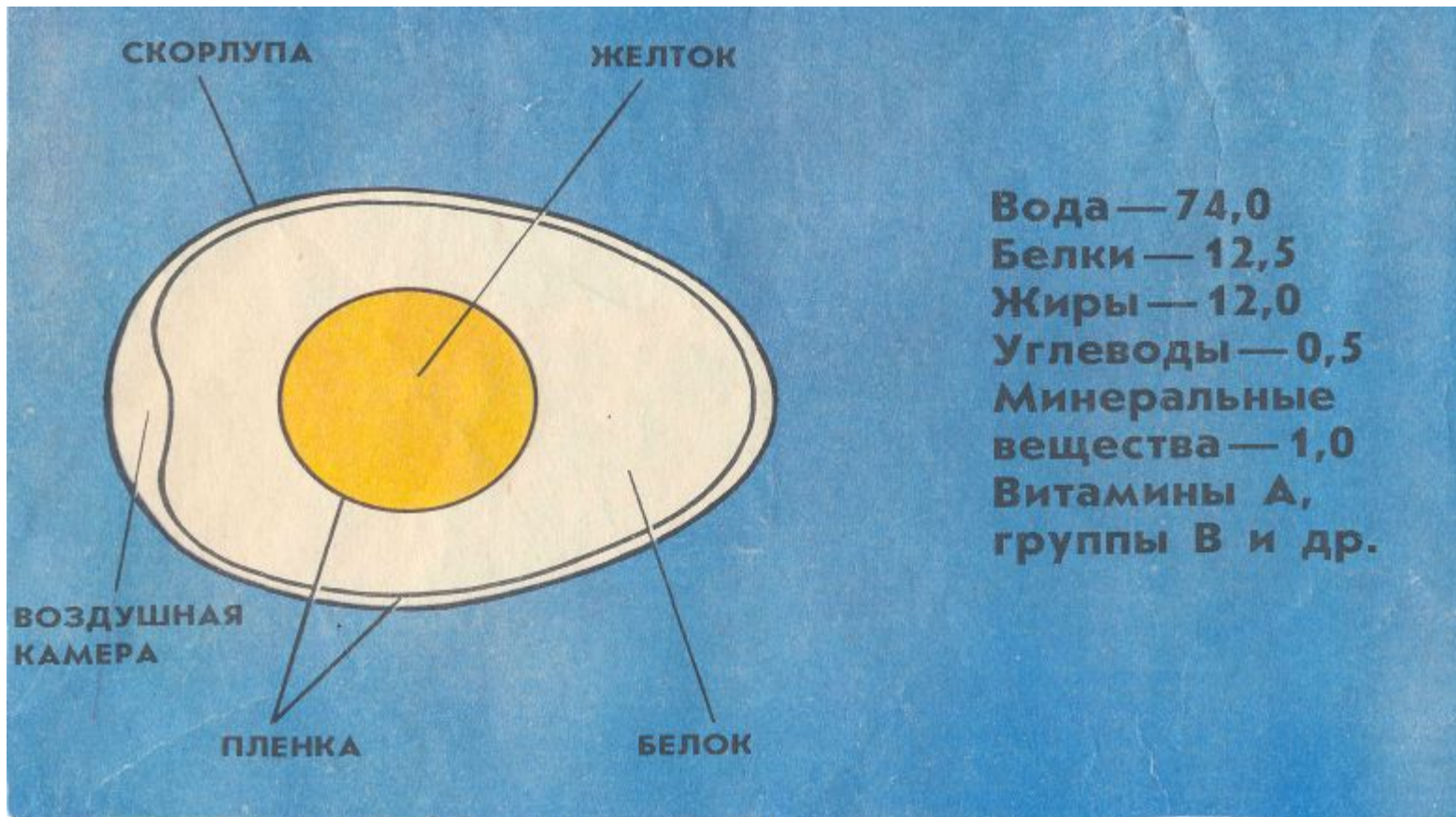
**Автор – составитель:
учитель I категории
Токарева Ольга Николаевна
Наруксово 2013 г.**

Блюда из яиц.



Строение и химический состав яйца.

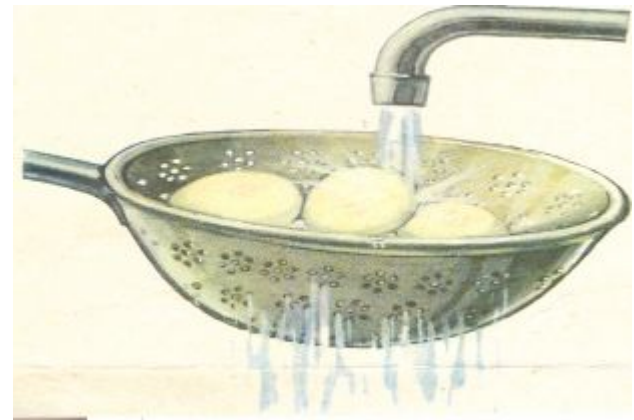
Яйца- питательный пищевой продукт, обладающий нежным и приятным вкусом.



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.



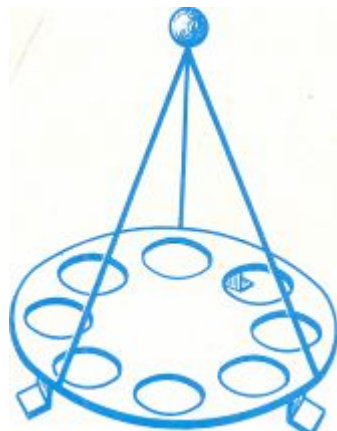
Способы определения доброкачественности яиц.

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

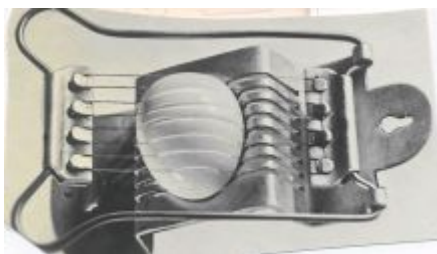
2. Погрузить в солённую воду.



Посуда, инструменты и приспособления для приготовления блюд из яиц.



Яйцеварка



Яйцезрезка



Стаканчик



Сковорода

