

*Что было раньше?*



Подготовила учитель технологии  
МБОУ СОШ №98 город Краснодар  
Сегидя Виктория Викторовна





Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения

# \* ВИДЫ ЯИЦ



утиные



гусиные



индюшачьи



перепелиные



куриные



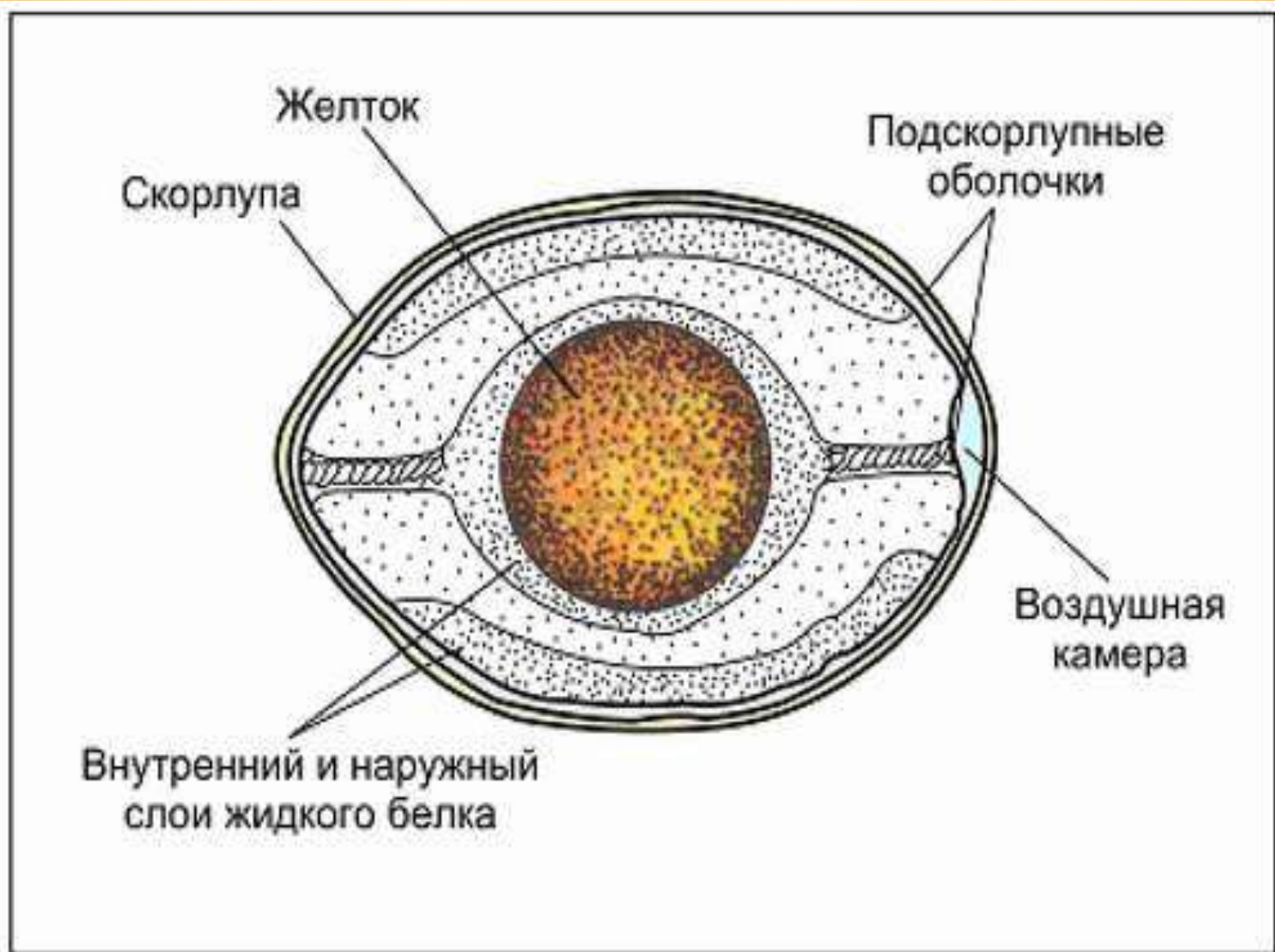
страусиные

# ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

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



# \* СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



# В ПРОДАЖЕ

Диетические -  
не позднее 7 суток

Столовые -  
с 8 по 25 день

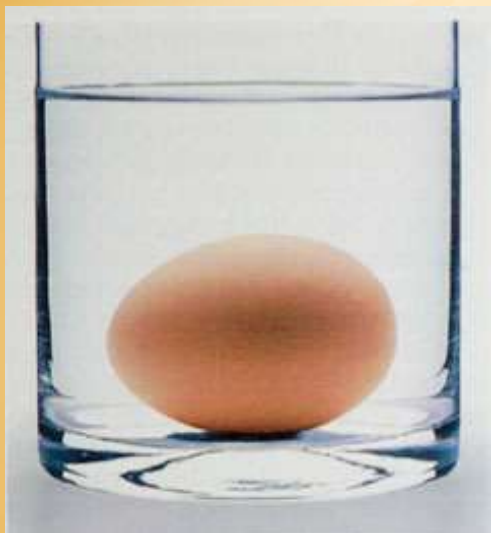


# \* ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ ЯИЦ

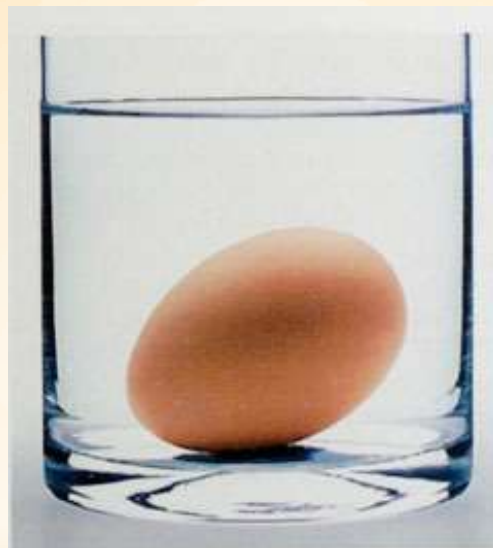
Овоскопы



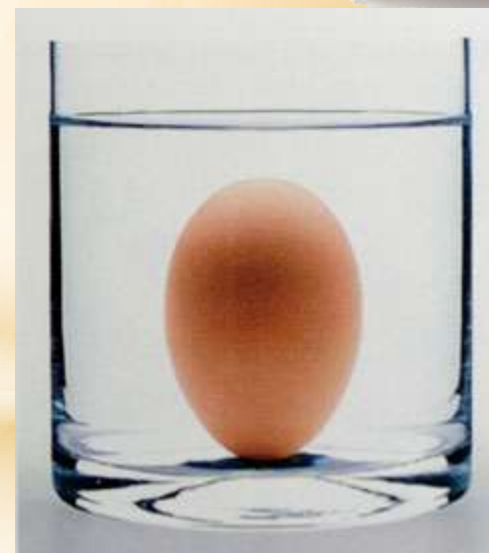
# \* СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА



**только что  
снесённое яйцо**



**яйцо недельной  
давности**



**свежесть яйца =  
15-20 дней**





# \* ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



**Блинчики**

**Связывающие  
свойства**



**Пирожки**



**Котлеты**



**Лапша**



**Запеканка**

# \* ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

# \* ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ



Зефир

Пенообразующие  
свойства



Пастила



Безе



Крем



Суфле

# ЯЙЦО ВАРЁНОЕ



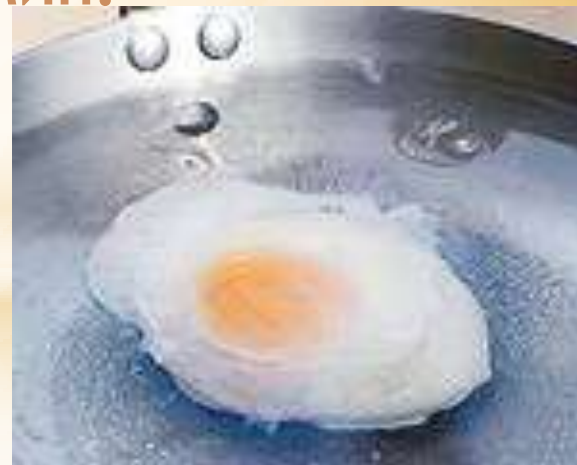
Всмятку 2 мин.



«В мешочек» 4-5 мин.



Вкрутую 10 мин.



«пашот»-без скорлупы

# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВАРКИ ЯИЦ

Начинающим кулинарам  
ГАДЖЕТ поможет сварить куриные  
яйца вкрутую, "в мешочек" или  
ВСМЯТКУ

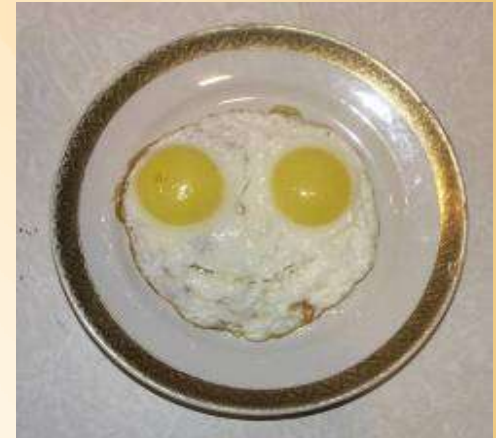


# ЯИЧНИЦЫ



**Болтуня**

Натуральная  
**ТОЛЬКО ИЗ ЯИЦ**



**Глазунья**



С гарниром  
с добавлением  
**различных продуктов**

# ОМЛЕТЫ

Натуральный

- яйца, молоко

С гарниром:

• смешанный

• фаршированный





## УКРАШЕНИЕ БЛЮД





# ХРАНЕНИЕ ЯИЦ

правильный способ  
хранения яиц в  
холодильнике:

яйца направлены вниз  
своим острым концом,  
так как они «дышат»  
через тупой конец



# ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Приготовление яичницы –глазуньи

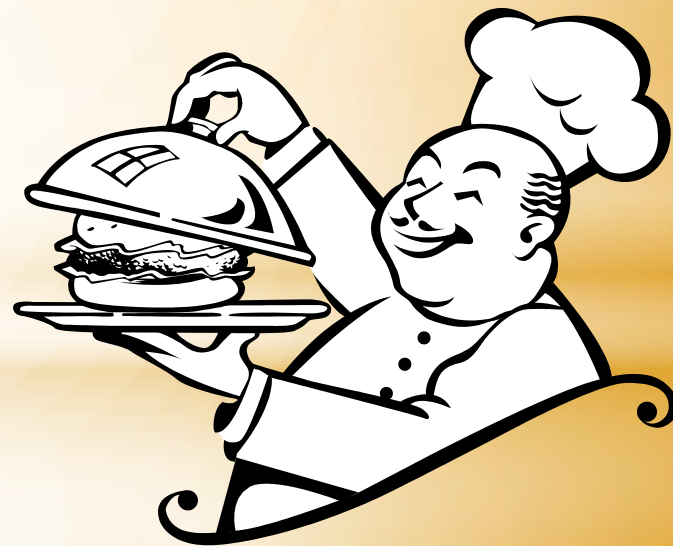
Приготовление омлета натурального



# \* ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

\* РАБОТА С ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ И ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ

\* РАБОТА С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ



# **\*ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:**

- 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 10 минут?
- 5** Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?

Тема урока:

**БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

\* *Я узнала...  
Я научилась...  
Мне  
пригодиться...*

