

Технология 5 класс

Яковлева Н.В. учитель технологии КОГОБУ СШ с УИОП п. Фаленки
Кировской области

Тема урока: **Блюда из яиц**

Добро пожаловать в
«Мир солнышка в скорлупке»



Поварское дело не ремесло, а искусство

Советы мудрого повара нам сегодня очень пригодятся

Знакомьтесь!

Повар Калорьевич.

Повар у плиты творит
Как на крыльях он парит.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полёт,
Тот, кто пробовал, поймёт.



В маленьком яйце скрыто много загадок

Раскроем их и станем настоящими экспертами в области яиц.

Таблица ЗУХ		
Знаю	Узнал	Хочу узнать

Работа с текстом кулинарной энциклопедии

Инсерт

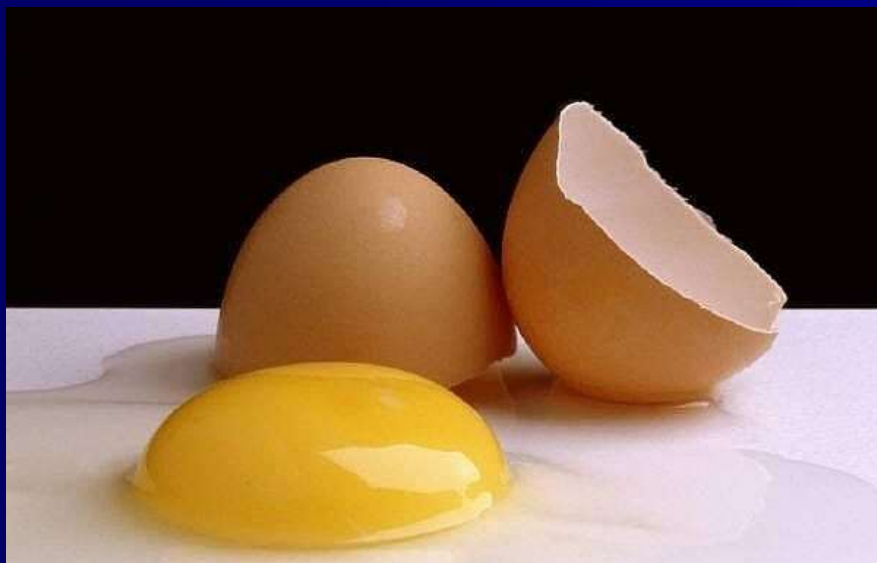
V - уже знал

+ — новое

? - есть вопросы (хочу узнать)

Яйцо – пища, приготовленная природой в идеальных пропорциях

Какие полезные вещества содержатся в 45 граммах яйца?



Куриное яйцо содержит:

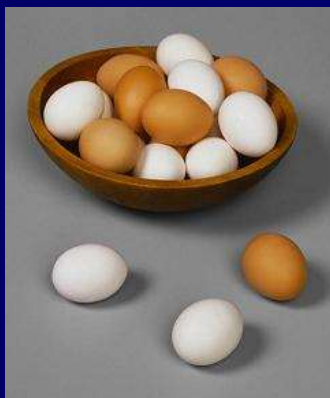
- Белки: 12,7 (гр)
- Жиры: 11,5 (гр)
- Углеводы: 0,7 (гр)
- Вода: 74,1 (гр)
- Минеральные вещества
- Витамины: А, D, Е и В.

Калорийность: 157 (кКал)



Какую информацию содержит штамп на яйце?

Куриное яйцо



1-й категории (45 – 60 г)

Диетическое

2-й категории (40г. и меньше)

Столовое

(срок хранения до 30 суток)

Меланж - замороженная смесь
белка с желтком

Яичный порошок –
высушенный меланж

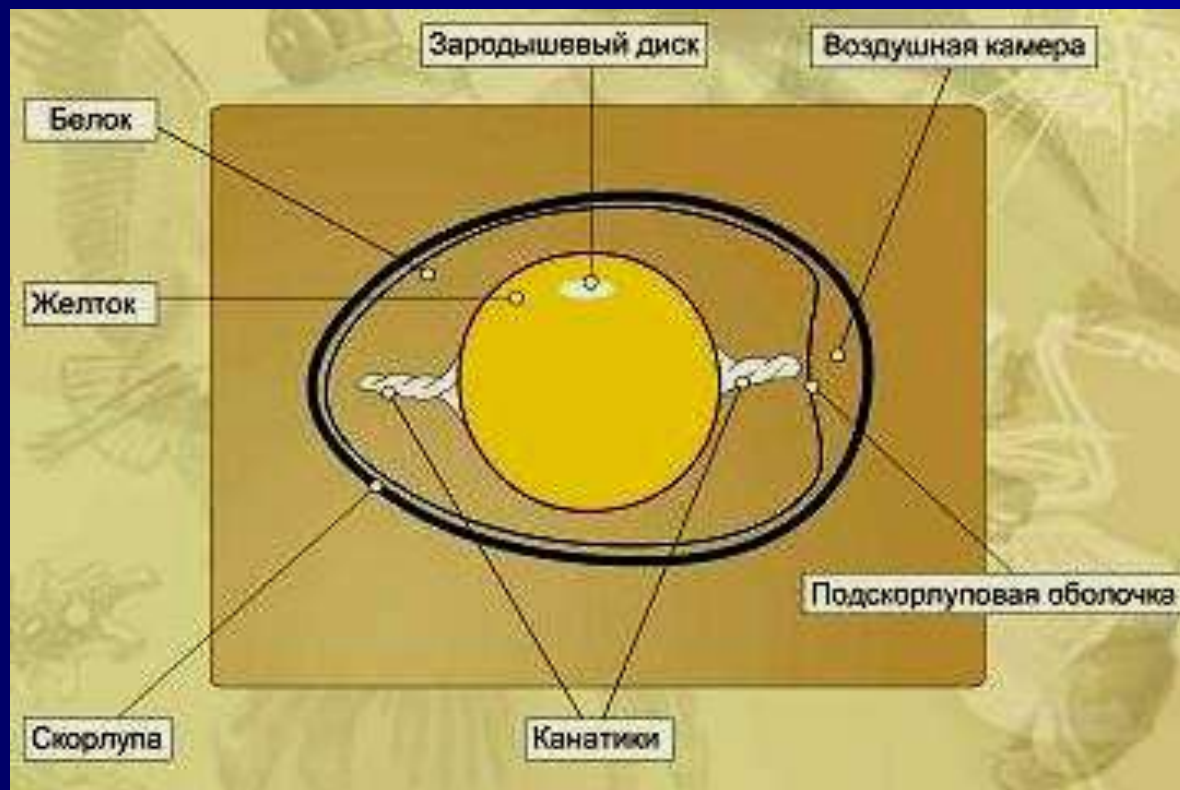
Советы повара Калорьевича



- Срок хранения яиц в холодильнике — 30 суток, при комнатной температуре — 12 суток.
- Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
- При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу.

Раскроем ещё одну загадку

Строение яйца

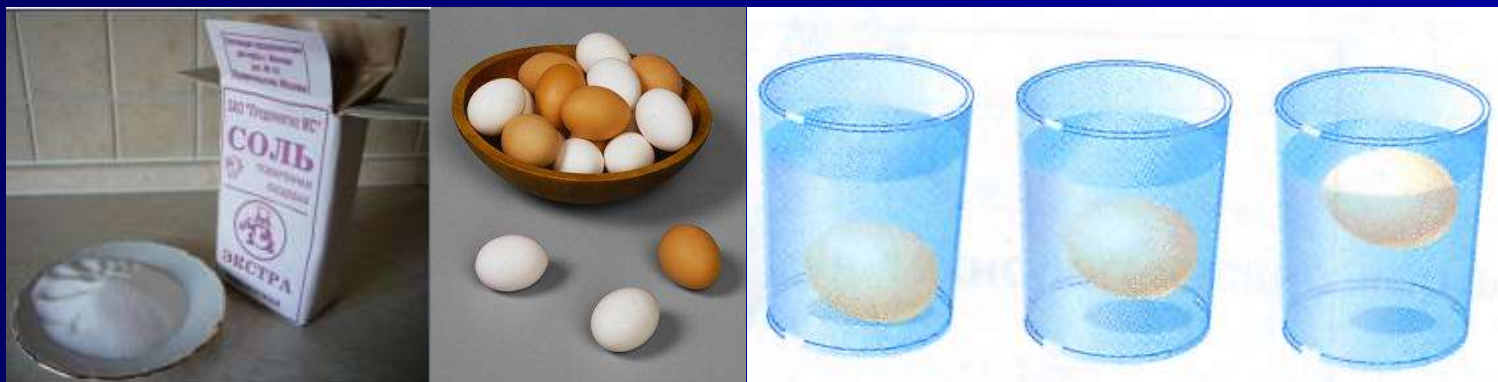


Лабораторная работа

Определение качества яиц в подсоленной воде

Ход работы.

1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.
3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.

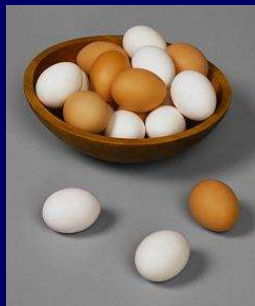


Советы повара Калорьевича



Яйца могут быть источником инфекционного заболевания, в процессе приготовления пищи из них необходимо соблюдать правила.

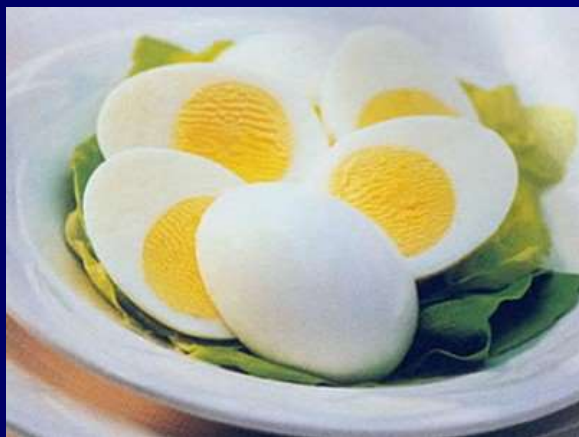
- Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)
- Соблюдать режим тепловой обработки яиц.



Блюда из яиц

Яйца варёные:

всмятку
в «мешочек»
вкрутую.



Яичницы:

натуральная,
с гарниром.



Омлеты:

натуральный,
смешанный,
фаршированный.





Способы варки яиц

Способ приготовления	Время	Готовность
	Всмятку	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
	«В мешочек»	Белок свернулся, желток не свернулся.
	Вкрутую	Желток и белок свернулся.

Советы повара Калорьевича



- Никогда не варите яйца сразу из холодильника, лопнут.
- Во время варки скорлупа может потрескаться. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.
- Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.
- Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.

Желаю успеха в практической работе!

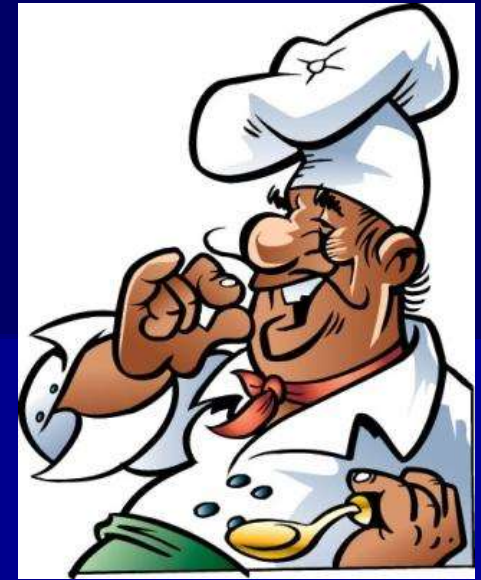


Технологическая карта

Яйца «Сюрприз»

Наименование продукта	Кол-во	Ход приготовления	Посуда, инвентарь
Яйца	1 шт.	Сварить вкрутую. Очистить. Разрезать пополам. Вынуть желток	Кастрюля, нож, разделочная доска
Паштет	2 ч. ложки	Смешать с желтком	Тарелка, вилка
Соль, перец	По вкусу	Добавить в паштет с яйцом. Смешать	Ложка
Майонез	1 ст. ложка	Наполнить половинки яйца полученным фаршем и сверху залить майонезом	Ложка, сервировочное блюдо

Интересная информация от повара Калорьевича



Всемирный день яйца — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд, одним из основных ингредиентов которых является яйцо.



Отмечается во вторую пятницу октября

«Яйцо в искусстве»

В городе Коломыя находится архитектурное сооружение в форме яйца, сюда приезжают посетители из разных стран



«Яйцо в искусстве»



В Москве на улице Маликова
стоит удивительный Дом – яйцо
(архитектор С. Ткаченко)



Театр – музей Сальвадора Дали
уникальное здание в Испании

Синквейн

- Яйцо
- Хрупкое, полезное
- Купить, варить, угощать
- «В доме еда, а дверь заперта»
- Жизнь, здоровье.



Уважаемые эксперты в области яиц,
я благодарю вас за активную работу.

**Новых вам открытий и побед
в стране Кулинария!**



Использованная литература и интернет ресурсы.

- Технология (учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений).
Под редакцией В.Д. Симоненко. Вариант для девочек.
М.: Издательский центр «Вентана – Граф», 2006 г.
- <http://www.1001recept.com/recipes/eggs/index.html#Кулинарно>
- <http://obozrevatel.com/news/2009/10/5/325169.htm>
- http://www.mega.km.ru/Health/encyclor.asp?topic=STAT_FOODDOC_111&rubr=STAT_FOODDOC_111
- [http://ru.wikipedia.org/wiki/Яйцо_\(еда\)](http://ru.wikipedia.org/wiki/Яйцо_(еда))
- <http://tana.ucoz.ru/load/319>
- <http://www.dobrieskazki.ru/povar.php>
- <http://www.rian.ru/society/20091009/188120863.html>
- http://moikomпас.ru/compas/bluda_s_yazamy