

Тест по технологии (обслуживающий труд) 5 класс.

«Приготовление блюда из яиц»

Дорогие ребята. Вы теперь можете помочь мамам в приготовлении завтрака, приготовив ароматный омлет или яичницу.



Яйца - это питательный пищевой продукт, обладающий приятным вкусом. В пищу используются в основном куриные яйца. Наиболее ценная часть яйца - желток, который богат не только жирами, белками, углеводами и минеральными веществами, но и витаминами (А, В, D, Е и др.).

Яйца относятся к диетическим продуктам питания. Желток яиц (сырой и сваренный) переваривается и усваивается очень хорошо, сырой белок - не усваивается совсем. Лучше всего белок яйца усваивается, если яйца сварены всмятку, в «мешочек» или приготовлены в виде омлета.

По вкусовым качествам яйца хорошо сочетаются со многими продуктами — рыбными, мясными, овощными, молочными. Поэтому их используют при приготовлении салатов, бутербродов, холодных закусок, первых и вторых блюд, кондитерских изделий, выпечки.

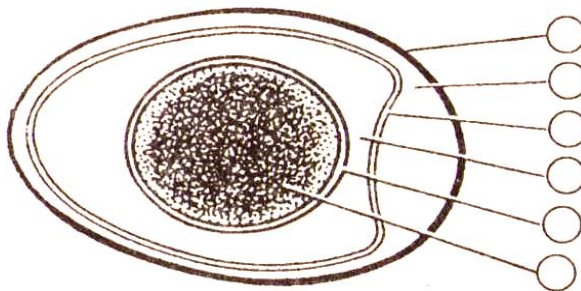
Яйца полезны детям, но их не рекомендуется есть в большом количестве. Детям и больным людям сырые яйца есть не желательно.

Задание

Прочтите текст (в том числе и в учебнике стр. 49-56) и ответьте на вопросы:

1. При приготовлении каких блюд используют куриные яйца? _____

2. Проставьте на рисунке номера элементов строения яйца.



1 — белок; 2 — скорлупа; 3 — белковая оболочка; 4 — желток; 5 — воздушная камера; 6 — желточная оболочка.

3. Выберите правильные ответы. Требования к приготовлению блюд из яиц:

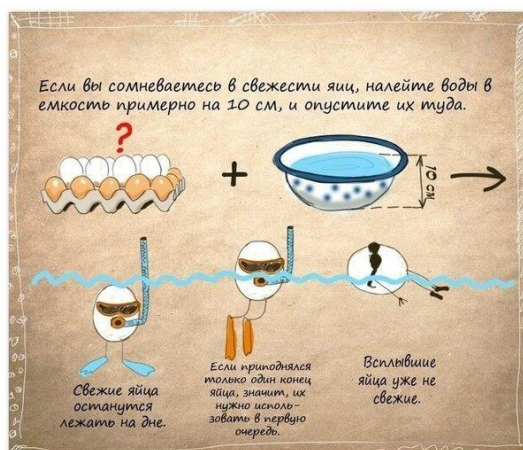
а) яйца промывают в растворе питьевой соды,

- б) яйца хранят в холодильнике,
- в) соблюдают режим тепловой обработки,
- г) для взбивания используют глубокую посуду из фарфора, стекла или нержавеющей стали,
- д) проверяют доброкачественность яиц,
- е) яйца не моют.

4. Допишите способы определения доброкачественности свежих яиц:

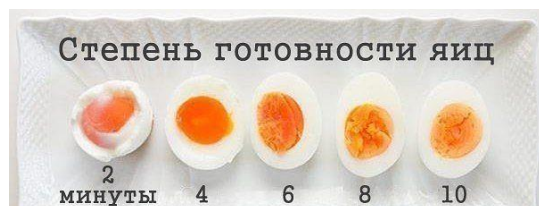
- а) с помощью соленой воды,
- б) _____
- в) _____

5. Найдите соответствие признаков доброкачественности и положения яйца в жидкости.



Признаки доброкачественности	Положение яйца в жидкости
1) свежее	а) всплывает
2) недельной давности	б) лежит на дне
3) не свежее	в) стоит вертикально

6. Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:



Способ приготовления	Время варки
1) всмятку	а) 7-10 мин
2) в «мешочек»	б) 4-5 мин
3) вкрутую	в) 2 мин

7. Укажите последовательность приготовления омлета (яйцо, масло, соль, молоко, зелень):

- а) добавить зелень;
- б) вылить яично-молочную смесь на сковороду;
- в) проверить доброкачественность яиц;
- г) взбить яйцо, добавить соль;
- д) промыть яйца;
- е) добавить молоко, перемешать;
- ж) разогреть сковороду.

8. Цвет курицы влияет на цвет яйца?

- 1) Да
- 2) Нет

Памятку положи в конверт.





ПАМЯТКА

При выборе яиц **СТОИТ** обращать внимание на:

- **Срок изготовления.** В обязательном порядке он должен быть указан на упаковке. Чем свежее яйцо, тем, разумеется, оно лучше.
- **Производителя.** Его выбирайте по следующему принципу: кто ближе по географическому расположению к торговой точке, тот лучше. Чем меньше яйцо тряслось по дорогам, добираясь от фермы до прилавка, тем лучше.
- **Место хранения яиц.** Оно должно быть сухим, чистым и обязательно без посторонних запахов. Яйца, как губка, впитывают в себя нежелательные ароматы. К упаковке это тоже относится: никакой плесени и пятен на ней быть не должно.
- **Срок хранения яиц,** который регулируется ГОСТ Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». При температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха 85-88% предусмотрено хранение:
диетических яиц – не более 7 суток;
столовых яиц – от 8 до 25 суток;
мытых яиц – не более 12 суток.
- **Скорлупу.** Исследуйте её на предмет трещин, сколов и чистоты. Желательно, чтобы яйца были чистыми, без перьев и следов помёта, без повреждений.
- **Маркировку.** Первый знак в маркировке означает свежесть яйца:

«Д» - диетическое яйцо, которое должно быть реализовано в течение 7 дней;

«С» - столовое яйцо, которое должно быть реализовано в течение 25 дней.

Второй знак определяет весовую категорию яйца:

«3» - третья категория (35 г – 44,9 г);

«2» - вторая категория (45 г – 54,9 г);

«1» - первая категория (55 г – 64,9 г);

«О» - отборное (65 г – 74,9 г);

«В» - высшая категория (75 г и более).



Время для очных консультаций: вторник 13.00 – 13.30.