

# Тест по технологии (обслуживающий труд) 7 класс.

## «Приготовление блюда из яиц»



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.

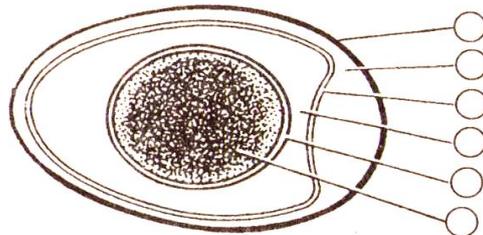
Яйца полезны детям, но их не рекомендуется есть в большом количестве. Детям и больным людям сырые яйца есть нежелательно.

### Задание 1:

Ответьте на вопросы:

1. При приготовлении каких блюд используют куриные яйца? \_\_\_\_\_

2. Проставьте на рисунке номера элементов строения яйца.



1 — белок; 2 —  
4 — желток; 5 —  
оболочка.

скорлупа; 3 — белковая оболочка;  
воздушная камера; 6 — желточная

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

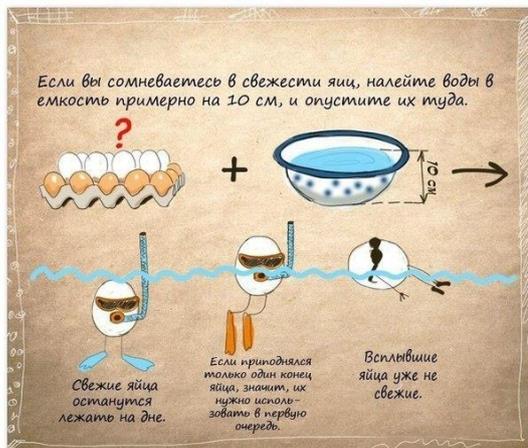
- а) яйца промывают в растворе пищевой соды,
- б) яйца хранят в холодильнике,
- в) соблюдают режим тепловой обработки,
- г) для взбивания используют глубокую посуду из фарфора, стекла или нержавеющей стали,
- д) проверяют доброкачественность яиц,
- е) яйца не моют.

4. Допишите способы определения доброкачественности свежих яиц:

- а) с помощью соленой воды,
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

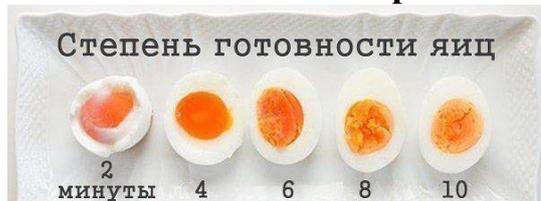


**5. Найдите соответствие признаков доброкачественности и положения яйца в жидкости.**



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



**Задание 2:**

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).



## Как выбирать яйца и для чего они нужны?

### При выборе яиц НЕ СТОИТ обращать внимание на:

- **Цвет яиц.** Он многих сбивает с толку, порождая небывлицы. В действительности цвет зависит всего лишь от того, была ли курица «брюнетка» или «блондинка». У светлых пород кур яйца белые, у чёрненьких, пеструшек и рыженьких скорлупа яиц коричневая. Состав у белых и коричневых яиц идентичный, пищевые свойства не отличаются.
- **Надписи «био», «эко», «органические» на упаковке яиц.** Учитывая то, что в России нет никакой сертификации по этому вопросу, они не могут ничего гарантировать. Вот за рубежом это может означать, что куры-несушки были выращены на свободном выгуле и натуральном корме, богатом хлорофиллом.
- **Шероховатость скорлупы.** Существует мнение, что шероховатая скорлупа является признаком низкокачественного товара, который не богат витаминами и имеет более хрупкую структуру, т.е. такой товар легко разбить. Лабораторные исследования Роскачества никакой взаимосвязи между текстурой скорлупы и качеством яйца не выявили.



Задание 3: Запиши в тетрадь:

### Для чего добавляют яйца в тесто?

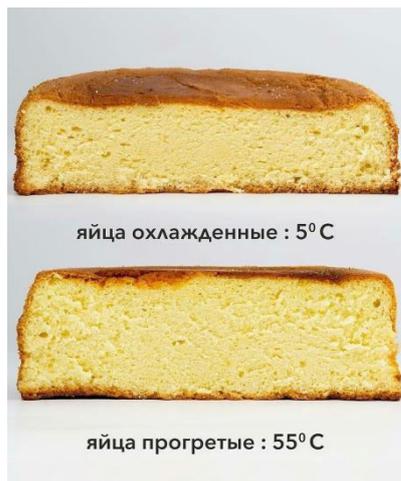
#### Функции:

1. **Создание структуры.** Яйца выступают в роли связующего компонента. Благодаря чему изделие приобретает нужную форму в процессе выпечки и сохраняет её.
2. **Преобразование и разрыхление.** Взбитые яйца – хороший физический разрыхлитель. За эту функцию отвечают в первую очередь белки. Чем дольше мы взбиваем, тем больше воздушных пузырьков вводится в белки. При выпечке пузырьки воздуха расширяются, формируют в тесте пустоты, которые фиксируются в процессе термообработки. В итоге кексы и бисквиты получаются пышными.
3. **Эмульгирование.** Яичные желтки – природный эмульгатор, т.е. он способен связывать и удерживать от расслоения масло и воду. Эта функция яиц помогает нам добиться однородной массы при смешивании ингредиентов.
4. **Смягчение.** Чтобы тесто получилось нежным, мягким и не сухим, в нём должны присутствовать продукты с высоким содержанием жира. Яичный желток содержит много жира и может выступать в качестве «смягчителя».

Присутствие желтков в тесте улучшает его цвет, выпечка становится ярче, появляется аппетитная, золотистая корочка. Также яйца повышают питательную ценность теста и его калорийность. Они содержат много ценных белков, аминокислот, жиров и витаминов.

## Наглядные советы по использованию яиц в приготовлении бисквита.

(Фотографии вырежи, вклей в тетрадь, рядом с каждой из них запиши соответствующий совет)



### Совет №1.

Тёплые яйца дают воздушней и стабильней результат по сравнению с холодным. На фото чётко заметна разница.



### Совет №2.

Не стоит взбивать яйца очень сильно!

- Если яйца сильно взбиты, то пузырьки воздуха, максимально увеличившись в объёме, лопаются. Бисквит выходит очень воздушный, но оседает, потому что внутри неплотный.



### Совет №3.

Яйца лучше взбивать вместе, не разделяя на белки и желтки. Было выпечено 8 бисквитов, которые не попали в кадр для сравнения этих двух методов:

- На неразделённых при взбивании яйцах выходит более равномерный мякиш, более пористый. Он нежнее и чуть желтей.
- При отдельном взбивании больше вероятности перевзбить белок. И мякиш выходит более плотный, более резиновый, менее равномерный. И подъём всегда чуть хуже. Такой бисквит блее.

Время для очных консультаций: вторник 12.00 – 12.30.