

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

**Т.В. Соколова**

**Методическая разработка открытого урока по МДК 02.01  
Технология приготовления блюд из круп, бобовых,  
макаронных изделий, яиц, творога, теста на тему:  
«Технологический процесс приготовления и оформления  
простых блюд из жареных яиц. Характеристика. Ассортимент.  
Требование к качеству»**

Улан-Удэ, 2015

Рассмотрен и одобрен на заседании ДЦК  
Сервиса

---

Протокол № 1 «07» 09 2015г.

Председатель ДЦК  /И.К. Нимаева/

Данное учебное пособие предназначено для преподавателей  
специальных дисциплин и является частью учебно-методического комплекса  
по профессии « Повар, кондитер»

Разработчик:  
преподаватель дисциплин профессионального цикла: Соколова Т.В.

Утверждаю:  
Зам.директора по ОУМР  
\_\_\_\_\_ /Бадлуева Т.А./

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2014

## ПЛАН УРОКА ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

**МДК 02.01 технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**Место проведения: кабинет № 205**

**ФИО преподавателя: Соколова Т.В.**

**Раздел 2.** Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога

**Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.**

**Тема урока:** Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд из жареных яиц. Характеристика. Ассортимент. Требование к качеству

**Тип урока:** Сообщение новых знаний.

**Вид урока:** лекция с элементами беседы.

**Цели урока:**

*Обучающая:* Ознакомить обучающихся с технологией приготовления простых жареных блюд из яиц.

*Развивающая:* Расширить и углубить знания обучающихся об использовании яичных продуктов, увеличении ассортимента блюд из яиц.

*Воспитательная:* Воспитывать интерес к избранной профессии.

*Валеологическая:* Создание благоприятного психологического климата.

---

**Используемые профессиональные компетенции:**

ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

**Используемые общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**Методы обучения:** словесный, наглядный.

**Тип урока :** Комбинированный

**Материально-техническое оснащение урока:**

**Технические средства обучения:** мультимедийный проектор, экран, компьютер, колонки, доска.

Дидактический материал: карточка -задания, презентации «Приготовление яичницы глазуньи», видео фильм «приготовление яичницы- глазуньи», «Приготовление омлетов»

Учебно-наглядные пособия: учебная и справочная литература: Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2012 г;

СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Межпредметная связь:** «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Охрана труда»

**Ход урока :**

1 организационный момент

- проверка наличие обучающихся;

-проверка обучающихся о готовности к уроку.

Актуализация знаний обучающихся.

- Карточка-задания (приложение №1);

Мозговая атака:

- что представляет собой меланж;
- для каких блюд используют меланж;
- для замены 1 яйца, сколько грамм берут меланжа;
- какую технологическую операцию производят после размораживания желанжа;
- для замены 1 яйца, сколько грамм берут яичного порошка;
- в каком соотношении разводят яичный порошок и чем;
- сколько времени выдерживают для набухания;
- что происходит с белком яйца при нагревании;
- как варят яйца;
- какую посуду применяют для варки яиц;
- сколько воды берут для варки 1 яйца;
- какой консистенции получают яйцо в зависимости от варки;
- какой водой промывают яйца , после варки и почему;
- какой белок и желток содержит яйцо всмятку;
- если появилась трещина на скорлупе, чтобы избежать вытекания яиц, что нужно сделать и почему.

**II.** Сообщение темы и цели урока, мотивация изучения, сообщение вопросов темы .

**III.** Изложения и объяснения нового материала.

*Проблемный вопрос – почему нельзя удлинять срок варки яиц ?*

1. Приготовление яичницы-глазуни (натуральной) (Приложение2)
  2. Приготовление яичницы с гарниром (Приложение 3)
  3. Приготовление яичницы- глазуни с ветчиной
  4. История возникновения омлетов.
- Приготовление омлетов (Приложение 4,5)

2. Самостоятельная запись в конспект технологии приготовления простых жареных блюд из яиц.

**IV** Рефлексия: Обобщение и выводы по изложенному материалу;

Ответ на проблемный вопрос.

**V** Закрепление материала по вопросам темы.

**VI** Обобщение урока . Сообщения и комментирование оценок.

**VII** Задание на дом : 1. Составить таблицу «Требования к качеству простых жареных блюд из яиц», презентация «Приготовление фаршированных омлетов»

Преподаватель:

Соколова Т.В.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

<b>Преподаватель</b>		Соколова Татьяна Витальевна		
<b>Учебная дисциплина</b>		МДК 02.01 технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
<b>Группа</b>		114		
<b>Специальность</b>		19.01.17 Повар, кондитер		
<b>Раздел дисциплины</b>		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога		
<b>Тема изучения</b>		Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.		
<b>Тема урока</b>		Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд из жареных яиц. Характеристика. Ассортимент. Требование к качеству.		
<b>Номер учебного занятия по КТП</b>		2		
<b>Вид занятия</b>		лекция с элементами беседы		
<b>Тип урока</b>		Сообщение новых знаний.		
<b>Цель урока: образовательная</b>		Ознакомить обучающихся с технологией приготовления простых жареных блюд из яиц		
<b>развивающая</b>		Расширить и углубить знания обучающихся об использовании яичных продуктов, увеличении ассортимента блюд из яиц		
<b>воспитательная</b>		Воспитывать интерес к избранной профессии		
<b>валеологическая</b>				
		Создание благоприятного психологического климата		
<b>Образовательные результаты</b>				
<b>Общие компетенции</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Практический опыт (действия)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей	ПК 4. Готовить и оформлять	установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом;	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения,	Знать процесс готовки и

<p>профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме;</p> <p>развитие мыслительных операций анализа, синтеза, сравнения, установление причинно-следственных связей;</p> <p>постановка и самостоятельный поиск решения проблемного вопроса.</p> <p>социальная компетентность, учет позиции товарищей и преподавателя, умение слушать, вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении, продуктивно взаимодействовать.</p>	<p>определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>оформления основных и простых блюд из вареных и жаренных яиц</p>
--	--	---	--	---

<b>Организация образовательной среды</b>				
<b>Педагогические технологии</b>	<b>Методы обучения</b>	<b>Образовательные ресурсы</b>	<b>Междисциплинарные и межкурсовые связи</b>	<b>Формы организации работы</b>
<p><i>Информационно-коммуникационные технологии</i>  <u>Преподаватель:</u> Проведение актуализации знаний, объяснение нового материала как правильно готовить жареные яичные блюда разбор «типичных ошибок».</p> <p><u>Обучающиеся:</u> работают          - Карточками-задания (приложение №1);</p> <p>Использование активных форм и методов (Мозговая атака)</p> <p>Работая над проблемой развития творческих способностей обучающихся на учебных занятиях значительные педагогические усилия направлены на мотивацию студентов, поэтому использую <i>развивающие технологии</i>, активизирующие деятельность обучающихся. К ним тносятся <i>игровые технологии</i>. <i>Дидактические игры:</i> «Выставка картин», «Найди ошибку».</p>	<p>целеполагание;          вопросительные слова          проблемная ситуация;          самостоятельная творческая практическая работа с карточками-задания ; самоанализ;          самооценивание;          эвристическая беседа;          рассказ; рефлексия</p>	<p><b>Технические средства обучения:</b>          мультимедийный проектор, экран, компьютер, колонки, доска.          презентация PowerPoint по теме учебного занятия;  <b>Дидактический материал:</b> карточка - задания, презентации «Приготовление яичницы глазуньи», видео фильм «приготовление яичницы-глазуньи», «Приготовление омлетов»</p>	<p>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p><b>ОП.06 «Охрана труда»</b></p>	<p>фронтальная, групповая, индивидуальная</p> <p>Оценка результатов деятельности:          - самооценивание; - проверка и анализ выполнения творческого задания.</p>

### Технологический процесс урока

Тип урока Комбинированный

Деятельность преподавателя и объем времени	Деятельность обучающихся	Формируемые образовательные результаты	
		Общая компетенция	Профессиональная компетенция

		Умения	Знания	Умения	Знания
1	2	3	4	5	6
<b>I. Организационный этап.</b>					
Орг.момент Сообщение темы урока через постановку вопросов; озвучивание вопросов; Объяснение нового материала	Приветствие, проверка наличие обучающихся; -проверка обучающихся о готовности к уроку. Формулирование темы учебного занятия при помощи наводящих вопросов; Ответы на вопросы; Формулирование цели и задач занятия	Самостоятельно формулировать тему учебного занятия, понимать значимость учебной темы для профессиональной деятельности.		Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме	Знать процесс оформления основных и простых готовых блюд из вареных яиц.
<b>II. Проверка домашнего задания, уточнение направления актуализации полученных знаний и умений</b>					
Фронтальная работа с обучающимися; организация работы	Ответы на вопросы преподавателя, мозговая атака, работа с карточками	объяснять виды используемых яиц, использование меланжа, яичного порошка для приготовления блюд	Знать термины и понятия	Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом;	Знать приготовление блюд из отварных и жареных яиц
<b>III. Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности обучающихся.</b>					
Демонстрация слайдов; видео фильм «Приготовление яичницы-глазуньи», «Приготовление омлетов» эвристическая беседа с обучающимися	Включение в эвристическую беседу, ответы на вопросы преподавателя, постановка	Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме	Знать термины и понятия:	Иметь представление об украшении готовых блюд	Знать правила оформления блюд из яиц, основы санитарии и гигиены в пищевом производстве,

.	проблемного вопроса				охрану труда
<b>IV. Воспроизведение изученного и его применение в стандартных условиях.</b>					
Постановка проблемного вопроса – почему нельзя удлинять срок варки яиц ? Контрольные вопросы: Мозговая атака: - что представляет собой меланж; - для каких блюд используют меланж; - для замены 1 яйца, сколько грамм берут меланжа; - какую технологическую операцию производят после размораживания желанжа; - для замены 1 яйца, сколько грамм берут яичного порошка; - в каком соотношении разводят яичный порошок и чем; - сколько времени выдерживают для набухания; - что происходит с белком яйца при нагревании; - как варят яйца; - какую посуду применяют для варки яиц; - сколько воды берут для варки 1 яйца; - какой консистенции	Поиск вариантов решения проблемного вопроса	Знать приготовление блюд из яиц, меланжа, яичного порошка	Знать приготовление блюд из жареных яиц	Иметь представление об готовых блюдах из яиц, совместимость пищевых продуктов при оформлении готовых блюд, требование к качеству	Знать правила оформления блюд и гарниров по требованию СанПин,

получают яйцо в зависимости от варки; - какой водой промывают яйца , после варки и почему; - какой белок и желток содержит яйцо всмятку; - если появилась трещина на скорлупе, чтобы избежать вытекания яиц, что нужно сделать и почему.					
<b>V. Итоги занятия.</b>					
Организует обсуждение результатов, мозговой атаки, правильность заполнения карточек - заданий	Выстраивают причинно следственные связи Решение проблемного вопроса	Взаимодействие в групповом коллективе	Алгоритм выполнения практических заданий, карточек	Иметь представление об приготовлении яичницы-глазуньи натуральной или с гарниром, омлетов натурального, смешанного, фаршированного, оформлении готовых блюд, требование к качеству, сроки хранения	Знать правила оформления блюд по требованию СанПин,
<b>VI. Рефлексия.</b>					
Формы контроля; Оценка, обсуждение результатов деятельности	Самооценивание; участвуют в обсуждении	Осознанно строят выводы	Выражают собственное мнение о работе	Умение осознанно оценивать и анализировать	Знать методы оценивания

работы, решение проблемного вопроса, выполнение поставленной цели			и полученном результате	результаты своей и товарищей деятельности	
<b>VII. Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению</b>					
1. Составить таблицу «Требования к качеству простых жареных блюд из яиц», презентация «Приготовление фаршированных омлетов»	Ответы на контрольные вопросы.	Составить таблицу в соответствии по требованию СанПин ,			

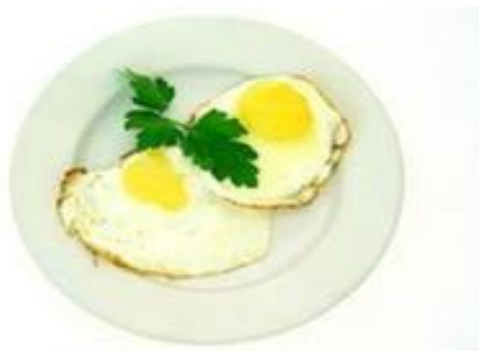
## Конспект

### ЖАРЕННЫЕ ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

К жареным яичным блюдам относят яичницу, омлет. При приготовлении этих блюд используют жарку основным способом при температуре 140-160°C. Яйца можно жарить во фритюре при температуре жира 180°C. Наиболее распространенным блюдом является яичница-глазунья может быть натуральной или с гарниром.

**Яичница-глазунья (натуральная).** Приготавливают на порционных сковородах. Можно использовать большие сковороды, противни или специальные сковороды с углублением для желтка. На хорошо разогретую сковороду со сливочным маслом осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым. Посыпают солью и жарят 3-5 мин до полного загустения белка. Желток должен остаться полужидким. Для глазуньи используют мелкую соль, которой солят белок, так как на поверхности желтка от соли остаются светлые пятна. Чтобы белок не вздувался и не разрывался, часть соли можно добавить в масло, на котором жарят яичницу. Желток можно при жарке посыпать молотым перцем.

Отпускают яичницу-глазунью на порционной сковороде, иногда перекладывают на тарелку, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. Используют в качестве самостоятельного блюда, как горячую закуску, для дополнения мясных блюд (бифштекс с яйцом, антрекот с яйцом), а также для бутербродов.



**Яичница с гарниром.** Яичницу можно приготовить с различными гарнирами — колбасой, ветчиной, сосисками, сардельками, шпиком, грудинкой, черным хлебом, зеленым луком, кабачками, картофелем, стручками фасоли, грибами, зеленым горошком, помидорами.

Мясные продукты нарезают кубиками, ломтиками, соломкой или кружочками и обжаривают на порционной сковороде основным способом. Фасоль отваривают, зеленый горошек прогревают в отваре, затем заправляют маслом сливочным. Кабачки, баклажаны, сырой или вареный картофель нарезают ломтиками, помидоры — кружочками и жарят. Зеленый лук мелко шинкуют и обжаривают. Черный хлеб зачищают от корок, нарезают кубиками или ломтиками и поджаривают.

На подготовленный гарнир выливают сырые яйца так, чтобы желток остался целым, посыпают солью и продолжают жарить до готовности. Отпускают на порционной сковороде, на которой приготовлено. Поливают сливочным маслом. Гарнир в виде обжаренных помидоров укладывают сверху на яичницу.

**Яичница-глазунья с мясными продуктами.** Вареную колбасу, сосиски или ветчину нарезают кружочками, ломтиками, обжаривают на порционной сковороде с маслом 2-3 мин, выпускают яйца и дожаривают яичницу, как натуральную. Отпускают на порционной сковороде.

Яйца 2 шт., маргарин столовый 13, ветчина, колбаса вареная или сосиски



34. Выход: 105.

Само слово омлет - французского происхождения. История появления омлета покрыта мраком. Рассказывают такую легенду. В XIX веке император Иосиф I проголодался во время очередной охоты. Поблизости он обнаружил дом бедняка. Разумеется, простые смертные не ожидали увидеть у себя дома столь почетного гостя. Бедные хозяева соорудили блюдо из всего, что было под рукой: из яиц, сахара, муки, молока и изюма. На удивление, Франц-Иосиф остался доволен и попросил придворных поваров усовершенствовать рецепт. В скором времени это кушанье распространилось по всей стране. Подвох в том, что название новому блюду придумали французы. Правда, история не зафиксировала имени человека, первым произнесшего слово «omelette» - яичница. Рецептов омлетов в мире - десятки тысяч. Способов приготовления и тонкостей - еще больше.

Омлет готовят в качестве и горячей закуски, и основного блюда, и гарнира, и даже десерта!

Несмотря на кажущуюся простоту, приготовление хорошего омлета, как считают французские кулинары, требует внимания и умения. Ведь его сначала нужно поджарить с одной стороны, а затем, ловко подбросив на сковородке, перевернуть на другую. Это удастся далеко не всем.

Яйца следует взбивать непосредственно перед приготовлением и выливать на сковороду, когда масло хорошо разогреется. Омлеты нужно жарить в тяжелых сковородах с очень ровным дном. Французские гастрономы рекомендуют: в сковородке, которая используется для приготовления омлетов, больше ничего не готовить и никогда не мыть эту сковороду. Достаточно ее горячую протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины. В современной кулинарии омлеты готовят чаще всего в закрытой сковородке, не переворачивая.

**Омлеты.** Омлеты отличаются от яичницы тем, что их приготавливают с добавлением жидкости — молока, воды или сливок. По технологии приготовления омлеты делят на натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.

Для приготовления омлетов используют яйца, меланж или яичный порошок. Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. В полученную омлетную массу можно добавить небольшое количество растопленного масла. На одно яйцо берут 15 г молока.



**Омлет натуральный.** Готовят на сковородке с толстым дном, которую хорошо разогревают, после чего растапливают на ней сливочное масло и

быстро выливают подготовленную омлетную смесь. Жарят омлет, встряхивая сковороду или слегка помешивая ножом до загустения массы. У готового омлета загибают края, придавая ему форму пирожка, и перекладывают на подогретую тарелку швом вниз. При отпуске омлет можно полить сливочным маслом или посыпать мелко рубленой зеленью.

**Смешанный** омлет жарят, как натуральный, предварительно добавляя в сырую омлетную смесь мелко нарезанные овощи, грибы, мясные продукты, тертый сыр.

**Фаршированные омлеты.** Приготавливают с мясными или овощными гарнирами или сладкими. Омлетную смесь выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы. На середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш и придавая ему форму пирожка. При отпуске укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным маслом.

Для приготовления гарниров мясные продукты (ветчину, вареную колбасу или сосиски), отварные почки, а также печенку или мясо нарезают мелкими кубиками или соломкой, обжаривают, соединяют с соусом красным, томатным или сметанным с луком и доводят до кипения. Овощи нарезают мелкими кубиками.





**Омлет фаршированный.** Яичную массу выливают на порционную сковородку и, помешивая, жарят. Когда масса загустеет, на середину её кладут начинку и заворачивают, придавая омлету форму пирожка. Затем омлет дожаривают и подают как омлет натуральный



**Яичница-глазунья натуральная.** Используется как самостоятельное блюдо или в дополнение к мясным блюдам, также для бутербродов. Готовят в больших сковородках с толстым дном или на порционной сковороде. Подают в порционной сковороде, которую ставят на закусочную тарелку, застеленную бумажной салфеткой, или на закусочной тарелке по два яйца на порцию



**Яичница с гарниром.** Для приготовления используют специальную чугунную или порционную сковородку. На подготовленный гарнир выливают сырые яйца так, чтобы желток оставался целым. Подают в порционной сковороде или на закусочной тарелке по два яйца на порцию



**Омлет натуральный.** Готовят в специальной чугунной сковороде. Подготовленную массу выливают на разогретую сковородку с маслом, слегка помешивая, жарят до загустения. Как только масса начнет густеть, её края заворачивают с двух сторон к середине в виде пирожка. Подают на подогретой закусочной тарелке, укладывая швом вниз, посыпая мелко рубленой зеленью



**Омлет смешанный.** В подготовленную омлетную массу вводят добавочные продукты. Жарят и подают как омлет натуральный или складывают пополам

## **Требование к качеству блюд из яиц, сроки хранения**

Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Омлет жареный имеет форму пирожка. Цвет — светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия — пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты, яичная кашка, яичницы глазунья, яйца всмятку, драчена приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются. Яйца вкрутую после промывания холодной водой хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные "в мешочек", можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0-6°C.

Карточка- задание

1. Укажите какие яйца не используют на на П.О.П и почему:



Куриные



Утиные



Гусиные



Индюшачьи



Перепелиные

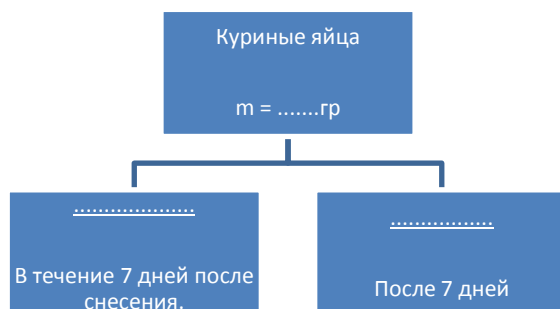
## Виды яиц



Страусиные

2. Дополните предложение: Содержание пищевых веществ значительно выше в .....

3. Заполните схему



4. Вставьте пропущенные слова: Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на ....., просматривая их с помощью светового .....

5. Определение свежести яйца по рисунку.



A) \_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_

6. Вставьте пропущенные слова: ..... – высушенная смесь белков и желтков яиц. Для замены одного яйца берут .....г порошка. Перед приготовлением блюда ..... просеивают, ..... в воде или молоке и выдерживают ..... минут для набухания, затем сразу же используют для тепловой обработки.

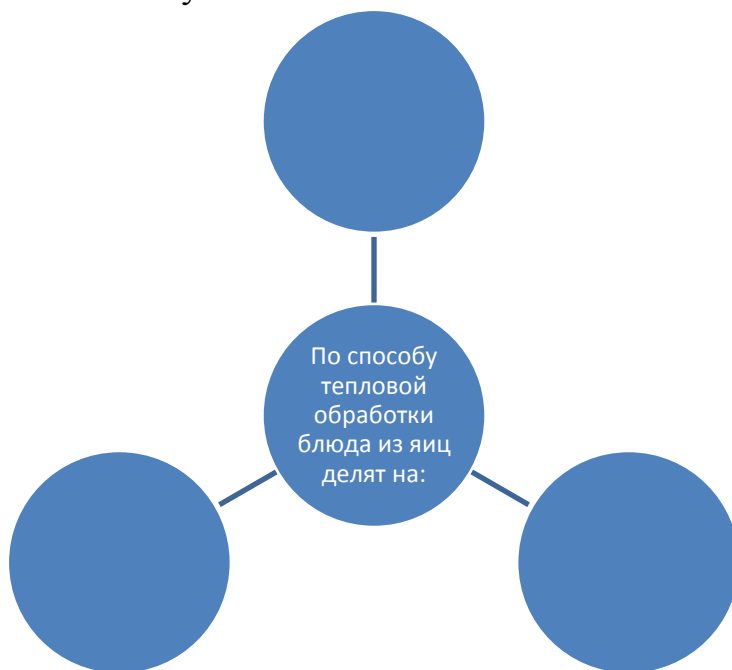


7. Для приготовления, каких блюд используют меланж?

---

---

8. Заполните схему:



9. Заполните таблицу: определите в зависимости отварки, яйца по консистенции

Наименование блюда	Приготовление
	Готовят 2-3 мин. Белок – полужидкий, желток- жидкий. Подают на завтрак в пашотницах в натуральном виде как горячее блюдо. Отдельно подают хлеб и молоко
	Готовят 4-5 мин. Белок – свернувшийся, желток- полужидкий. Подают на завтрак в пашотницах в натуральном виде как горячее блюдо. Иногда подают к бульонам
	Готовят 3-4 мин. Варят в воде без скорлупы. Белок – свернувшийся, желток- жидкий. Подают к бульонам как гарнир или на гренках из пшеничного хлеба с томатным соусом
	Готовят 8-10 мин Белок и желток сворачиваются полностью. Подают в горячем виде на завтрак в пашотницах или в холодном – для приготовления блюд и закусок

	<p>Варят в небольшой посуде, при помешивании, не допуская кипения. Брюи – это проваренная до загустения смесь сырых яиц, молока и сливочного масла. Подают на небольших мисочках или в глубоких чайных блюдцах в натуральном виде или с дополнительными продуктами, которые укладывают на середину готовой каши с тертым сыром, гренками, мясными продуктами</p>
--	--

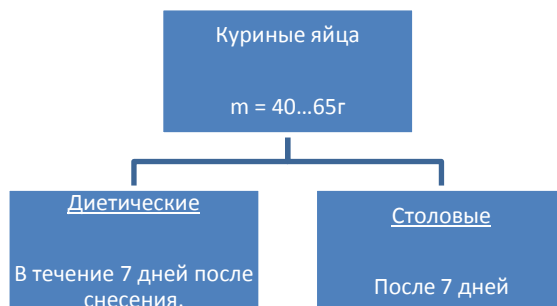
10. Дополните предложение: Чтобы скорлупа не треснула, сильно охлажденные яйца выдерживают некоторое время при .....

.....

### Эталон ответов:

1. Утиные и гусиные яйца на П.О.П не используются в соответствии с санитарными нормами и правилами.

2. Содержание пищевых веществ значительно выше в желтке

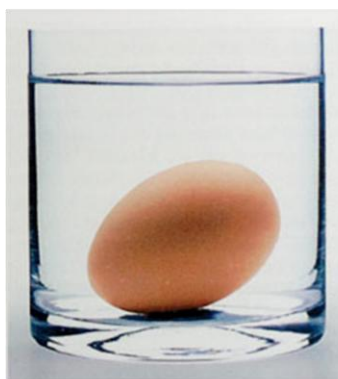
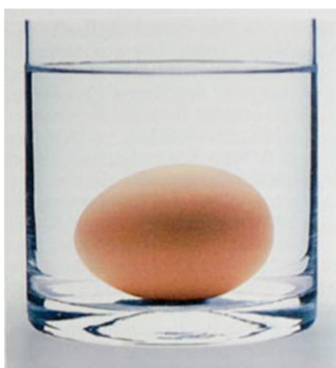


3.

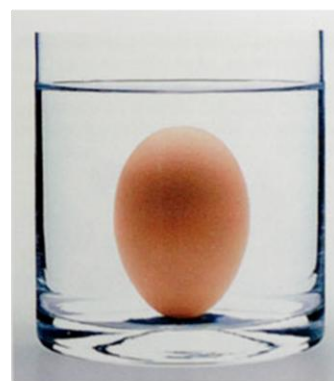
4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность, просматривая их с помощью светового овоскопа.

5.

### Определяем свежесть яйца



яйцо недельной  
давности



свежесть яйца =  
15-20 дней

6. Яичный порошок – высушенная смесь белков и желтков яиц. Для замены одного яйца берут 11,2г порошка. Перед приготовлением блюда яичный порошок просеивают, замачивают в воде или молоке и выдерживают 30 минут для набухания, затем сразу же используют для тепловой обработки.

7. омлеты, драчену, яичную кашку.

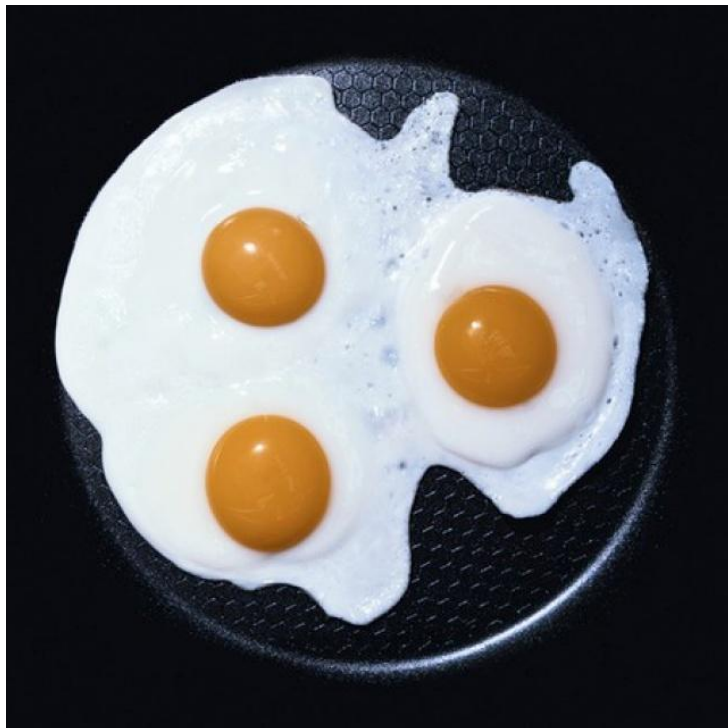
8. Отварные, запеченные, жареные.

9.

	<b>Яйца всмятку.</b> Готовят 2—3 минуты. Белок — полужидкий, желток — жидкий. Подают на завтрак в пашотницах в натуральном виде как горячее блюдо. Отдельно подают хлеб и молоко
	<b>Яйца «в мешочек».</b> Готовят 4—5 минут. Белок — свернувшийся, желток — полужидкий. Подают на завтрак в пашотницах в натуральном виде, как горячее блюдо. Иногда подают к бульонам
	<b>Яйца-пашот.</b> Готовят 3—4 минуты. Варят в воде без скорлупы. Белок — свернувшийся, желток — жидкий. Подают к бульонам как гарнир или на гренках из пшеничного хлеба с томатным соусом
	<b>Яйца вкрутую.</b> Готовят 8—10 минут. Белок и желток сворачиваются полностью. Подают в горячем виде на завтрак в пашотницах или в холодном — для приготовления блюд и закусок
	<b>Брюи (яичная кашка).</b> Варят в небольшой посуде, при помешивании, недопуская кипения. Брюи — это проваренная до загустения смесь сырых яиц, молока и сливочного масла. Подают на небольших мисочках или в глубоких чайных блюдцах в натуральном виде или с дополнительными продуктами, которые укладывают на середину готовой кашки: с тёртым сыром, гренками, мясными продуктами

10. Чтобы скорлупа не треснула, сильно охлажденные яйца выдерживают некоторое время при комнатной температуре.

## Приложение 2



## Приложение 3

### Яичница с картофелем



Картофель нарезают соломкой.



Жарят на растительном масле.



Лук нарезают кубиками, продолжают обжаривать.



Выпускают яйца и жарят 5-7 мин.



Подают



## Приложение 4

### Технологическая схема приготовления смешанного омлета

Нарезают продукты (репчатый лук, колбасу соломкой или мелкими кубиками,)



Приготавливают омлетную массу



Пассеруют (репчатый лук, колбасу)



Перемешивают (репчатый лук, колбасу, омлетную смесь)



Жарят омлет



Порционируют  
Отпуск



### Приготовление фаршированного омлета



Сосиски или любой другой мясной продукт нарезают тонкими ломтиками.



Нарезанные сосиски обжаривают на подсолнечном масле, на медленном огне, помешивают.

Яйца разбивают в глубокую посуду, добавляют воду, соль и перец, тщательно взбивают .



Обжаренные сосиски кладут на тарелку.



Готовую смесь выливают на разогретую с маслом сковороду.



Жарят на медленном огне.



Сыр и зелень нарезают.



На середину укладывают подготовленный фарш, заправляют соусом.



Завертывают с двух сторон края омлета. Закрывая ими фарш и придавая форму пирожка .



## Используемая литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2012 г;
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. - М. изд. «Академия», 2009 г.-253 с.
- 3.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- 5.Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- 6.Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.