



**Лабораторная работа №1**  
**По разделу «Кулинария»**  
**«Определение доброкачественности куриного яйца»**



**Оборудование:** стакан с подсоленной водой, ложка, блюдца.

**Задание.**

*Приготовить вкусное, полезное блюдо можно только из доброкачественных продуктов. Яйца входят в рецепты приготовления многих блюд. Проведите исследования по определению доброкачественности яиц. Для этого:*

1. Опустите яйцо в прозрачный стакан с соленой водой:

- несвежее яйцо останется на поверхности воды и не будет тонуть (рис. В);
- недостаточно свежее яйцо плавает чуть выше дна и тонет медленно (рис.Б);
- свежее яйцо тонет быстро (рис. А).



Рис.А

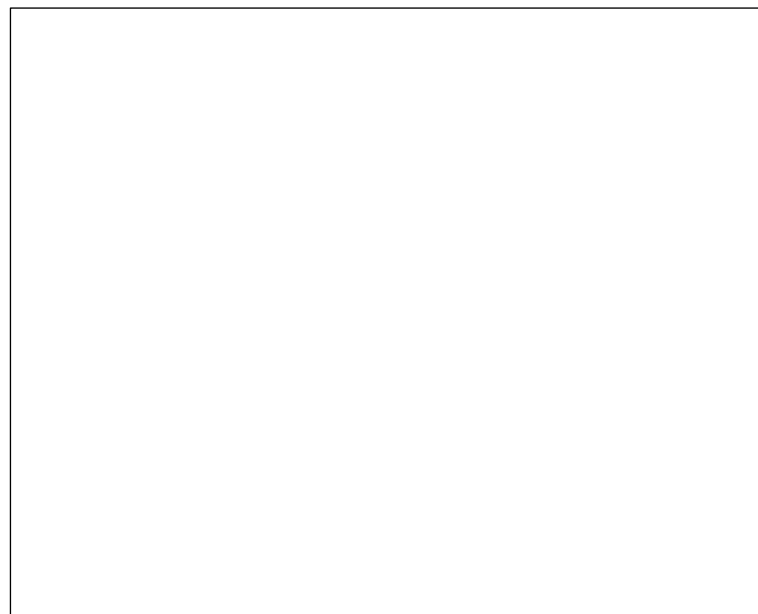


Рис.Б



Рис.В

2. Опишите результаты вашего опыта. Зарисуйте положение яйца в стакане с водой.



Вывод: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

