Яйцо свежее – диетическое – Д

Срок хранения – до 7 суток

Яйцо столовое - С

Срок хранения – более 7 суток

Недоброкачественное яйцо

Молоточковый овоскоп

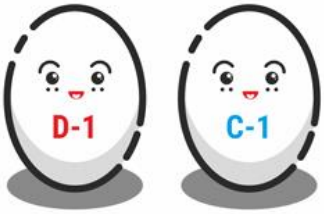
Вертикальный овоскоп

Горизонтальный овоскоп

Яйца вареные

Как выбрать яйца

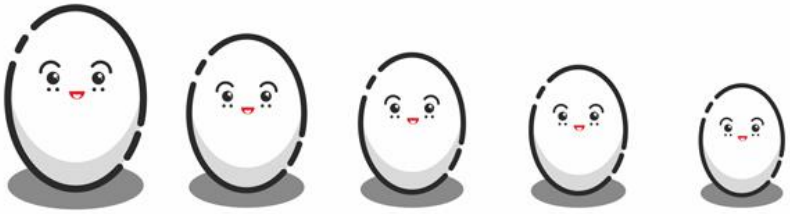
По свежести



Диетическое	Столовое
7 дней	25 дней

Вне холодильника

По размеру



Высшая (В)	Отборные (О)	1-я категория	2-я категория	3-я категория
> 75 г	65–74,9 г	55–64,9 г	45–54,9 г	35–44,9 г

= 40 г (в рецептах)

Источник данных: Роскачество

Инфографика разработана для размещения на сайте 74.RU

ОМЛЕТ

1- помыть.

2- вытереть.

3-разбить яйца в чашку.

4-яйца перемешать с молоком и солью.

5- разогреть на сковороде масло.

6- аккуратно вылить полученную смесь в разогретую сковороду.

7-когда масса загустеет, сковороду необходимо накрыть крышкой и оставить ее на огне еще на 1-2 минуты.

8-подать омлет в маленьких тарелках.

Домашнее задание:

1.Необходимо в интернете найти интересный способ оформления блюд из яиц.

2. Узнайте у родителей, проверяют ли они яйца на свежесть. Если да, то при каких обстоятельствах это им необходимо. Если нет, то покажите им, чему вы научились сегодня на уроке.

==========

Домашнее задание:

1.Необходимо в интернете найти интересный способ оформления блюд из яиц.

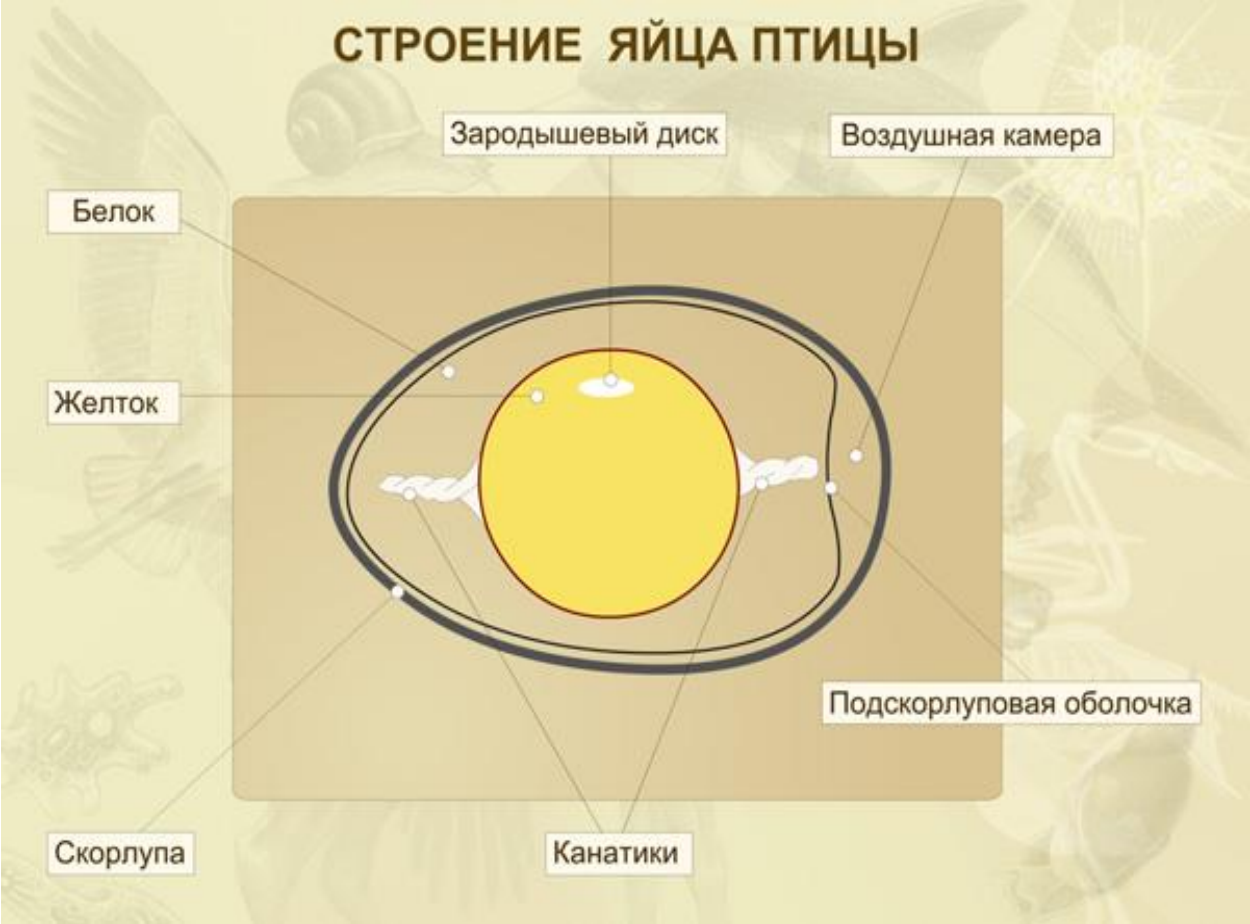
2. Узнайте у родителей, проверяют ли они яйца на свежесть. Если да, то при каких обстоятельствах это им необходимо. Если нет, то покажите им, чему вы научились сегодня на уроке.

==========

Домашнее задание:

1.Необходимо в интернете найти интересный способ оформления блюд из яиц.

2. Узнайте у родителей, проверяют ли они яйца на свежесть. Если да, то при каких обстоятельствах это им необходимо. Если нет, то покажите им, чему вы научились сегодня на уроке.


СТРОЕНИЕ ЯЙЦА ПТИЦЫ
Зародышевый диск
Воздушная камера
Белок
Желток
Подскорлуповая оболочка
Скорлупа
Канатики