

# Блюда из

# Яиц



# Блюда из яиц



# Напитки из яиц



Гоголь-моголь



Эг-ног



Яичный пунш



Флип

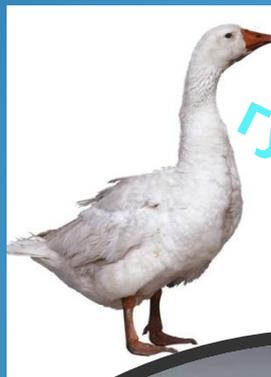


«Кастэрд»

# ВИДЫ ЯИЦ



утиные



гусиные



перепелиные



куриные



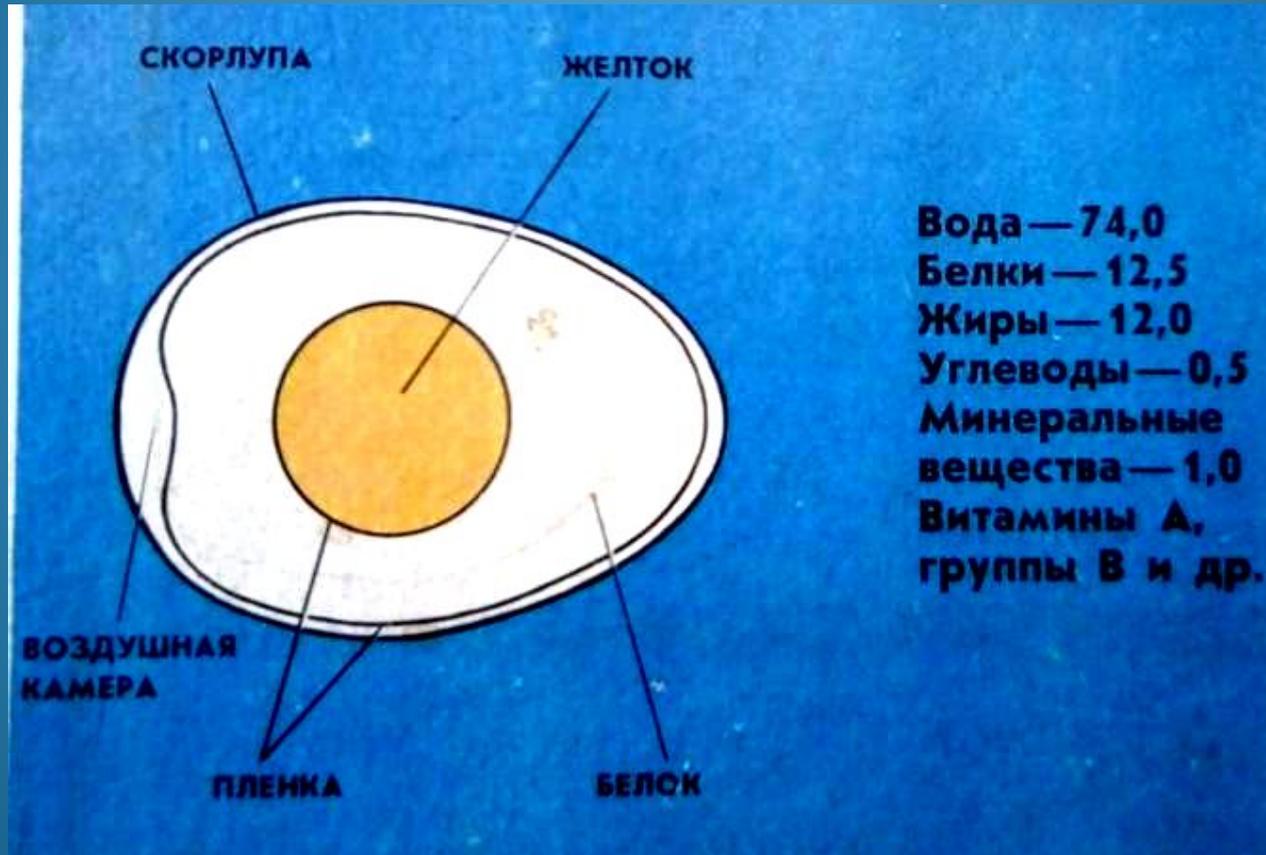
страусиные



индюшачьи



# Строение и химический состав яйца

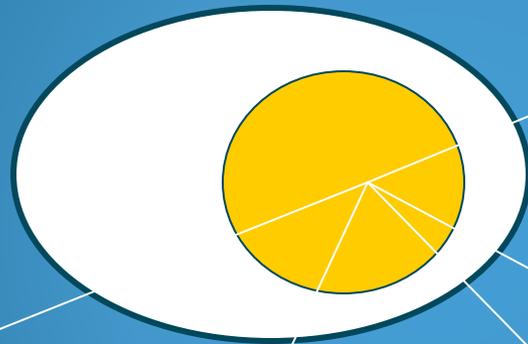


# ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.



# Где используют желток?



Омлет

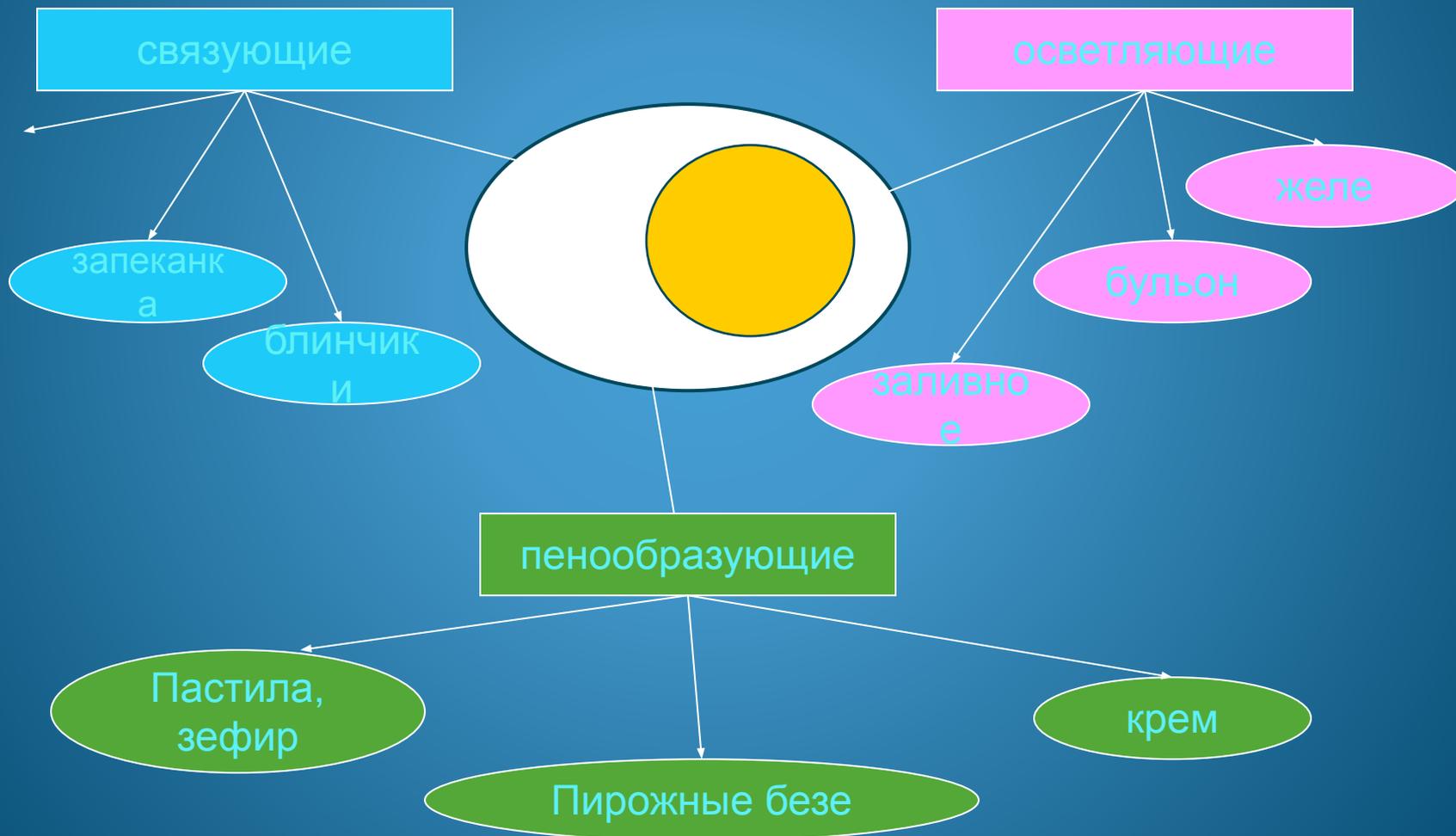
Гоголь-моголь

Изделия из  
песочного теста

Сдобные  
булочки

Майонез

# Где используют яичный белок? Каковы свойства яичного белка?



Диетические



Столовые



## В ПРОДАЖЕ

Диетические –  
не позднее 7 суток

Столовые –  
с 8 по 25 день

# Определение свежести яйца

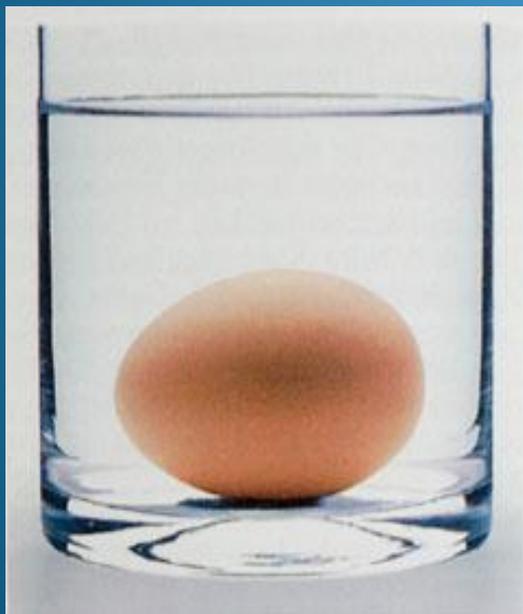
## 1 способ

Осмотреть яйца через овоскоп – прибор для определения качества яиц путем их просвечивания лучом направленного света. Свежее яйцо – просвечивается, несвежее – нет (темное)

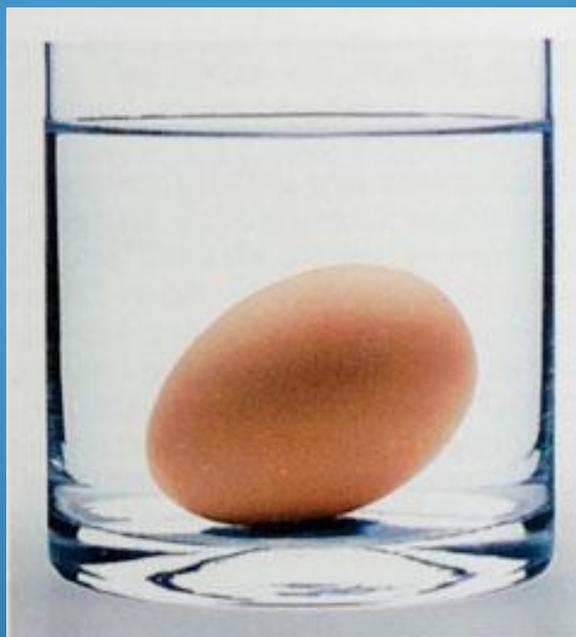


**Овоскоп**

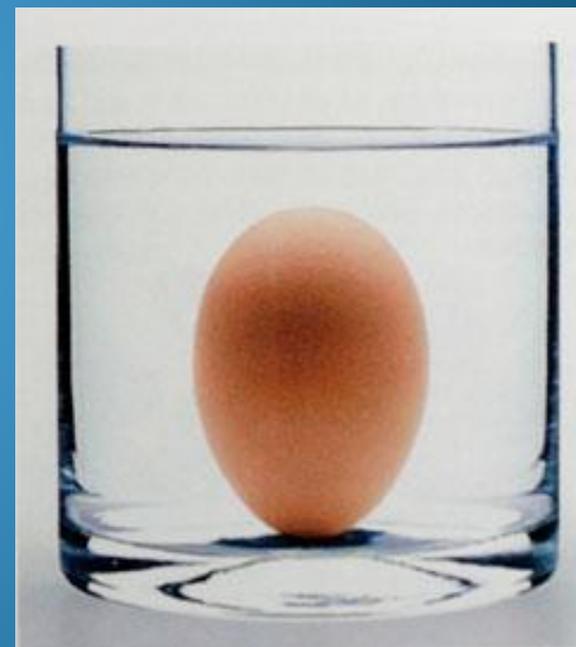
## 2 способ



только что  
снесённое яйцо



яйцо недельной  
давности



свежесть яйца =  
15-20 дней

### 3 способ – «по внешнему виду и запаху»

Разбейте яйцо на блюдце и посмотрите:

- если яйцо свежее, то белок будет прозрачным и плотным, желток сохраняет свою форму
- у долго хранящихся яиц белок расплывается по тарелке, иногда бывает мутным
- если содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови, то такое яйцо испортилось и его нельзя употреблять в

пищу



# Меры предосторожности при работе с яйцами

Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов  
(в холодильнике, в спец лотках)

Мыть руки после того, как брали в руки яйца

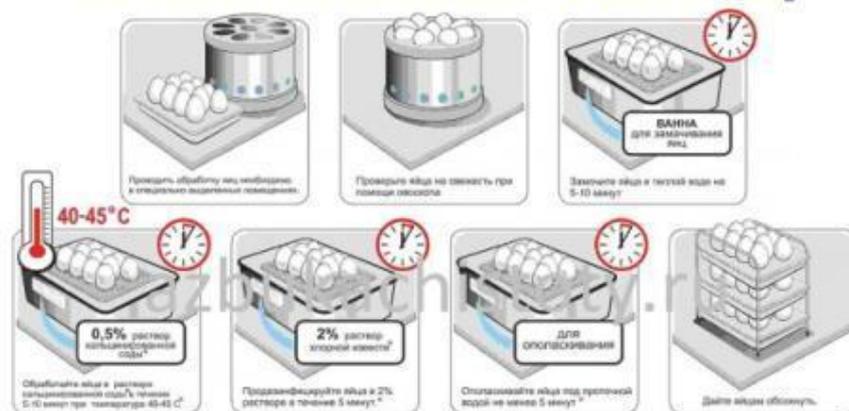
Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в  
теплой воде с помощью щетки

Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой





## ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



\* Используйте моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией производителя.

# Использование в кулинарии

*Связывающие свойства*



**Блинчики**



**Пирожки**



**Пельмени**



**Котлеты**



**Лапша**



**Запеканка**

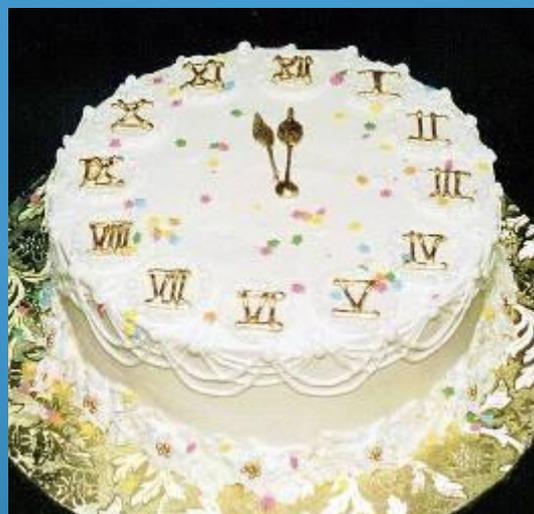
## Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Крем



Безе



Суфле

Для  
украшения  
блюд



# Осветляющие свойства яичного белка



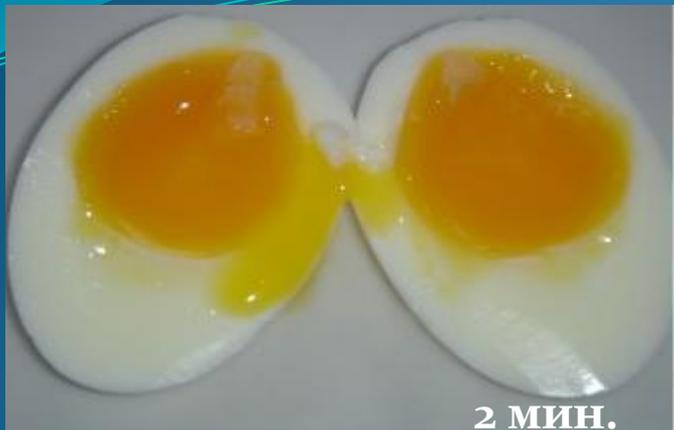
Заливное



Бульон

# Способы варки яиц

<i>Способ приготовления</i>	<i>Время варки, мин</i>	<i>Готовность</i>
<i>Всмятку</i>	<i>2 - 3</i>	<i>Белок немного свернулся, а желток нет.</i>
<i>В мешочек</i>	<i>4 - 5</i>	<i>Белок свернулся, желток не свернулся.</i>
<i>Вкрутую</i>	<i>7 - 10</i>	<i>Желток и белок свернулись</i>



2 МИН.

### Всмятку

- белок свернулся наполовину  
желток не свернулся



4- 5 МИН.

### «В мешочек»

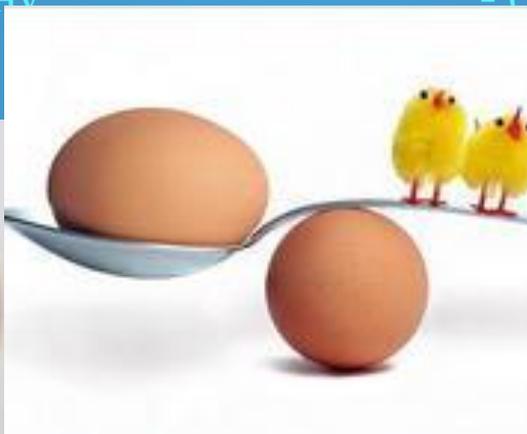
- белок свернулся, желток не  
свернулся



7-10 МИН.

### Вкрутую

- желток и белок свернулись



### Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

# Приготовление вареных яиц.

## Схема приготовления.

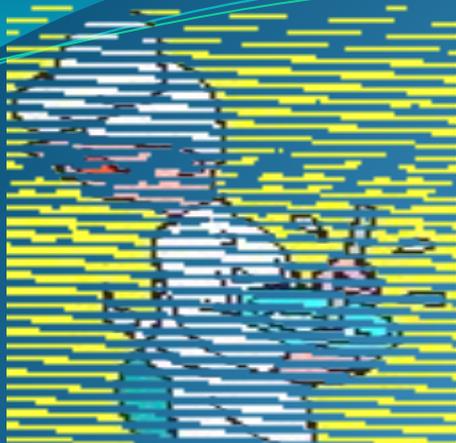
Проверить качество яиц и вымыть их.

Вскипятить воду и опустить в нее яйца.

Варить яйца при кипении: всмятку – 3 мин,  
«в мешочек» - 4 - 4,5 мин, вкрутую 7 – 10 мин.

Вынуть яйца, сполоснуть холодной водой.  
Положить на тарелку, подать на стол.

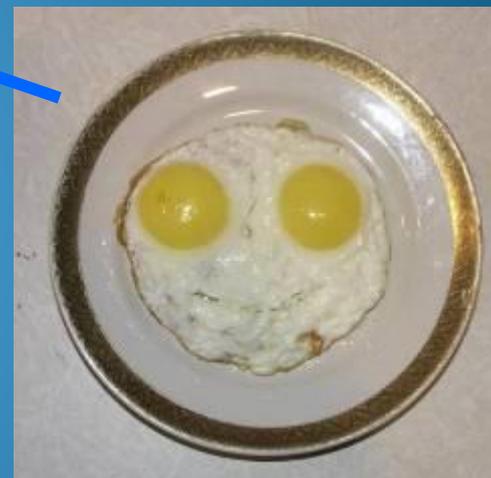
# Яичницы



Натуральная  
-из одних яиц



Болтунья



Глазунья



С гарниром

- С добавлением
- различных продуктов

# Омлеты



Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

1- смешанный

2- фаршированный

# ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА



# Технология приготовления яичницы «Глазунья»



*Слегка нагреть масло или маргарин в сковороде, осторожно разбить в него яйца и жарить на умеренном огне. Слегка посолить только белок (он должен остаться полужидким). Эту яичницу жарят до тех пор, пока края не станут золотисто-желтыми.*

# Технология приготовления Омлета натурального



Яйца солят, добавляют немного молока (на 1 яйцо 3 ст.л) и взбивают непосредственно перед тем как вылить их на горячую сковороду с маслом

Омлет готов, когда

нижняя его сторона приобретает золотисто-желтый цвет, а верхняя хорошо загустеет.

# Подача на стол



# Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц

- ❖ Блюда из яиц должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
  - ❖ Скорлупа сваренных яиц должна быть чистой и целой (без трещин), хорошо сниматься.
- ❖ Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими, «в мешочек» – иметь твердый белок и полужидкий желток, сваренные вкрутую – твердый белок и желток.
- ❖ Яичница-глазунья должна быть приготовлена так, чтобы желток сохранял свою форму, а белок был слегка загустевшим.
- ❖ Омлет (натуральный, с гарниром или фаршированный) следует готовить из взбитых яиц.

# ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:

- 1 Наиболее ценная часть яйца?
- 2 Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?
- 3 Какое блюдо приготавливают из яично-молочной смеси?
- 4 Какое яйцо варится 10 минут?
- 5 Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?