

Блюда из

Яиц



Блюда из яиц



Напитки из яиц



Гоголь-моголь



Эг-ног



Яичный пунш



Флип



«Кастэрд»

ВИДЫ ЯИЦ



утиные



гусиные



перепелиные



куриные



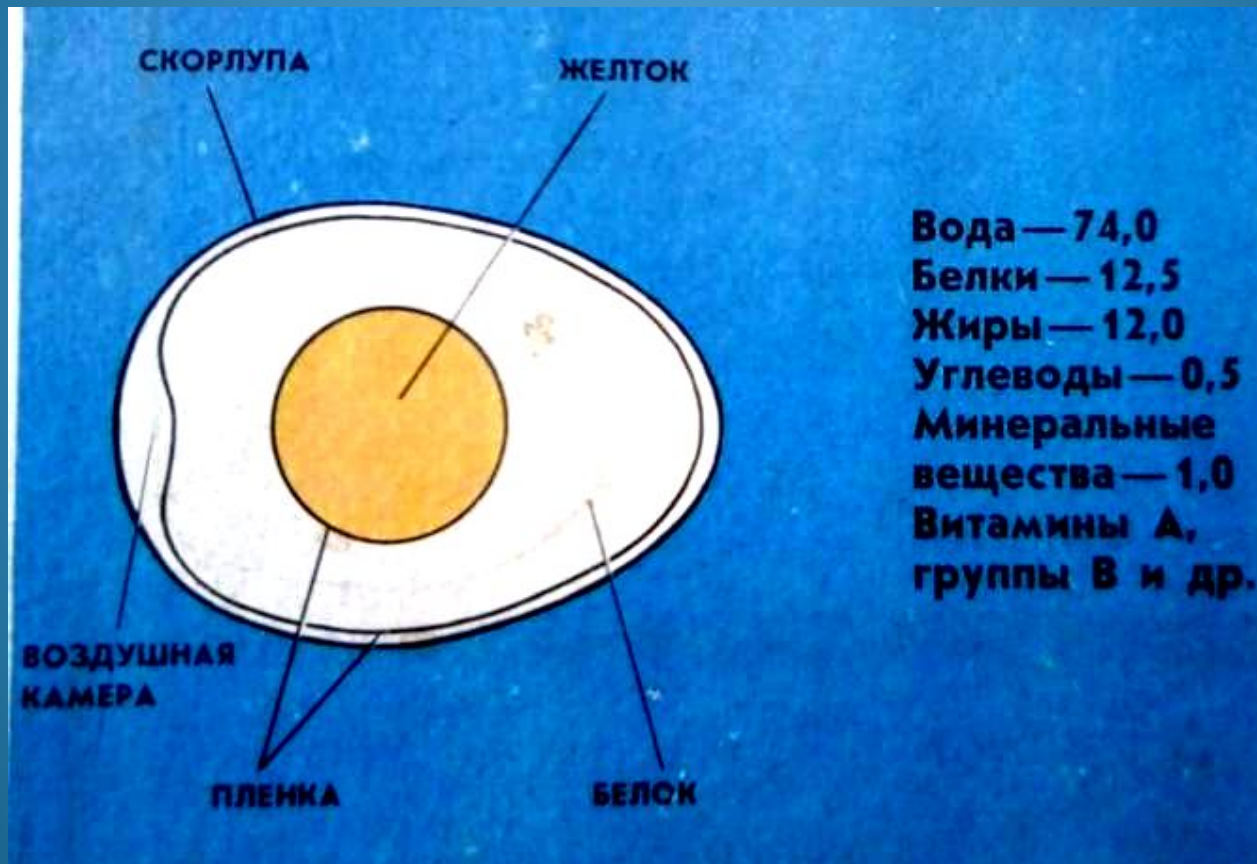
страусиные



индюшачьи



Строение и химический состав яйца

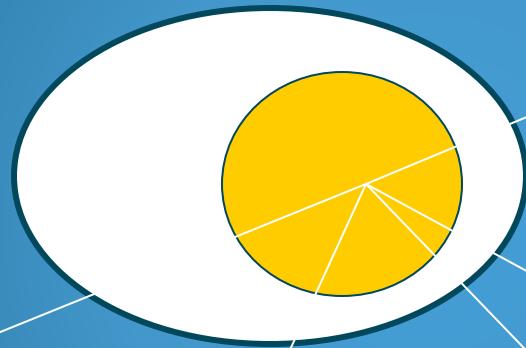


ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

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



Где используют желток?



Омлет

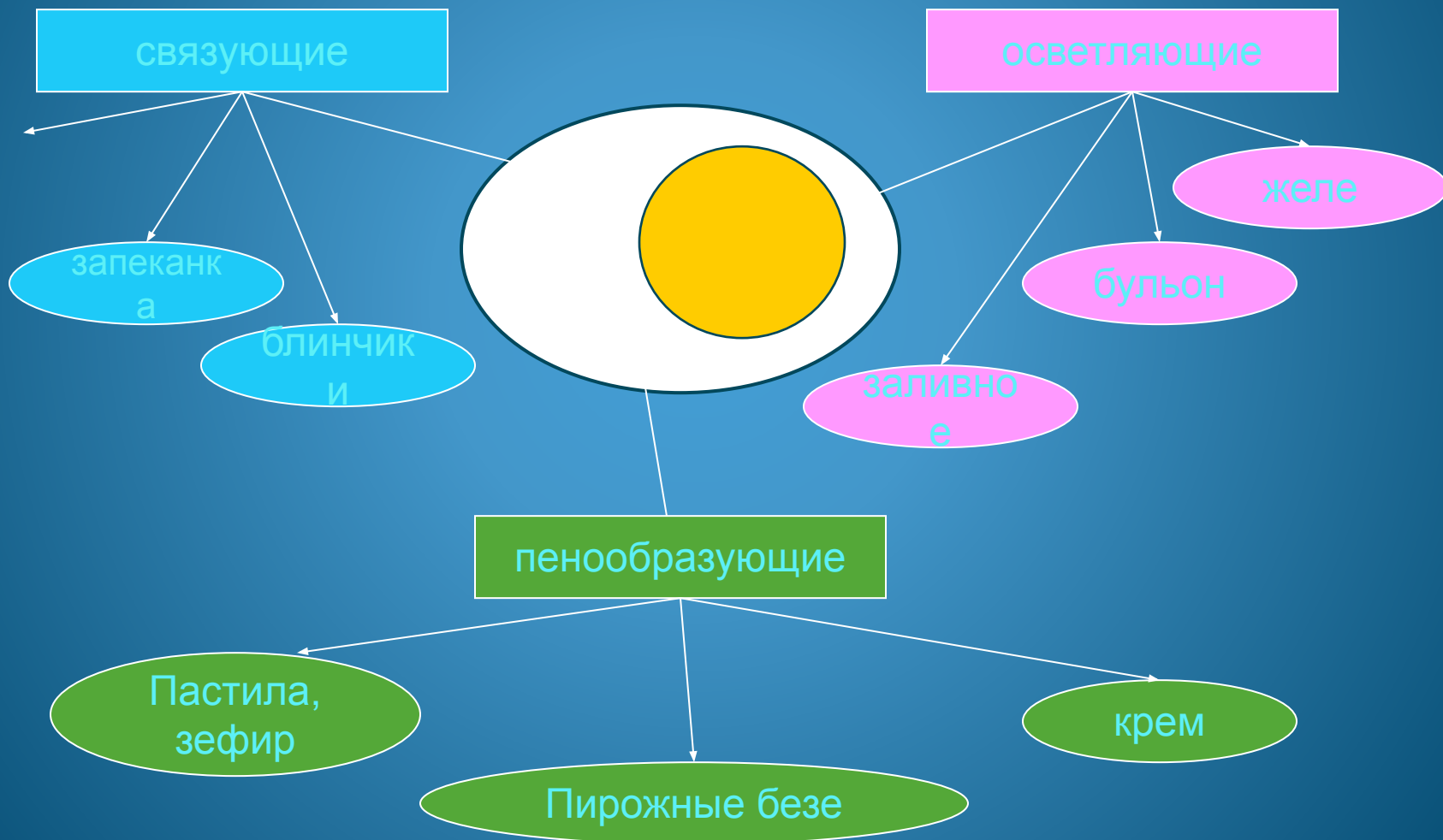
Гоголь-моголь

Изделия из
песочного теста

Сдобные
булочки

Майонез

Где используют яичный белок? Каковы свойства яичного белка?



Диетические



Столовые



В ПРОДАЖЕ

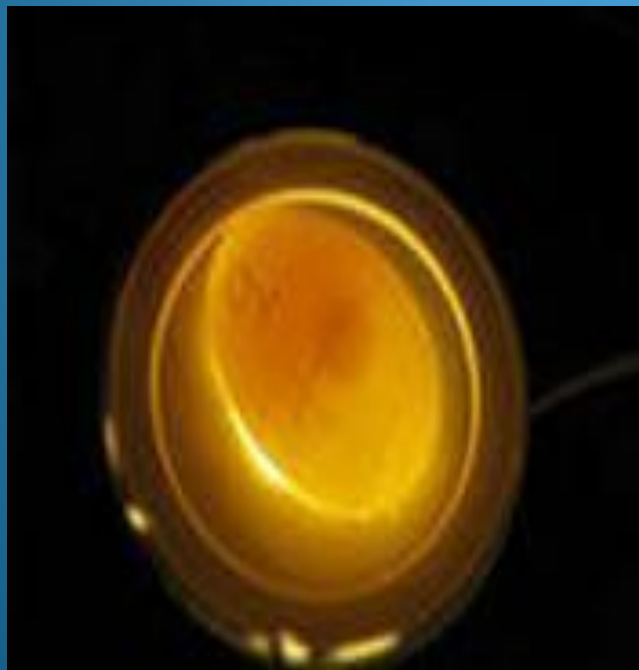
Диетические –
не позднее 7 суток

Столовые –
с 8 по 25 день

Определение свежести яйца

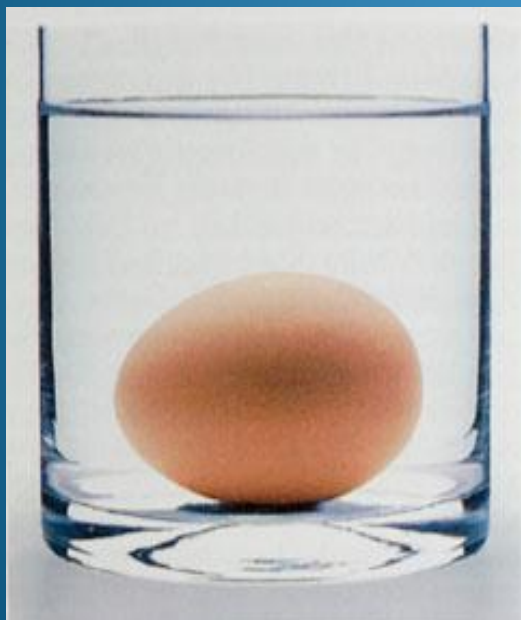
1 способ

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

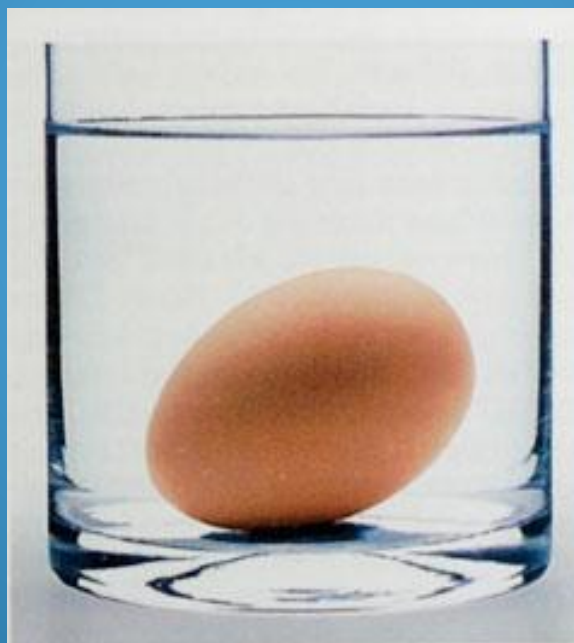


Овоскоп

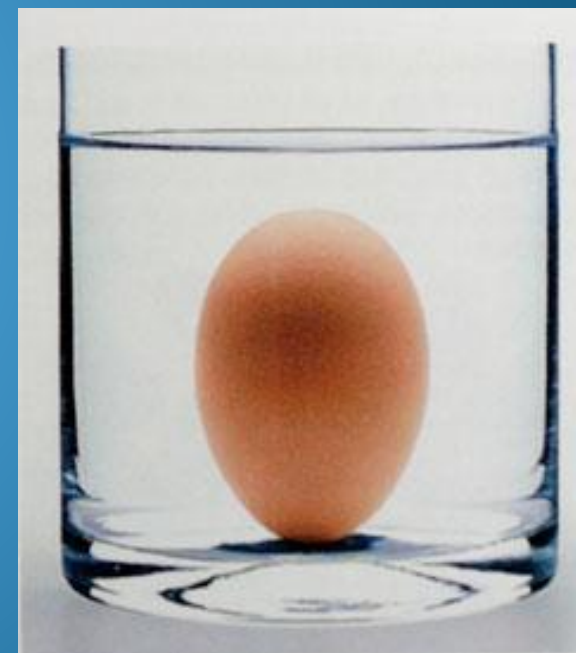
2 способ



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

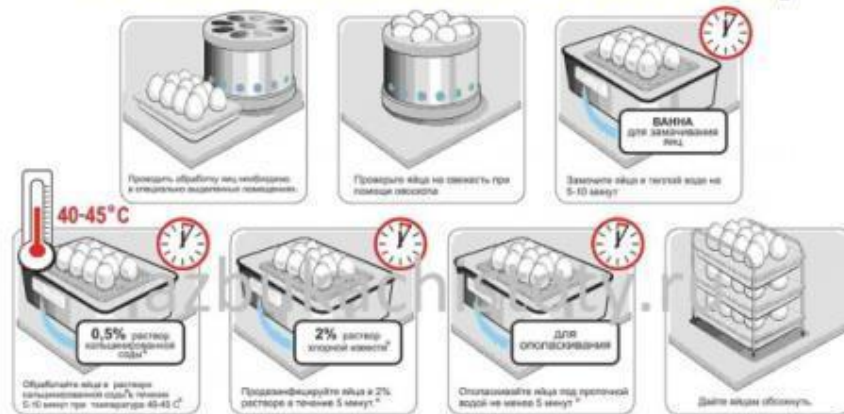




www.drogaga.leshy.by



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



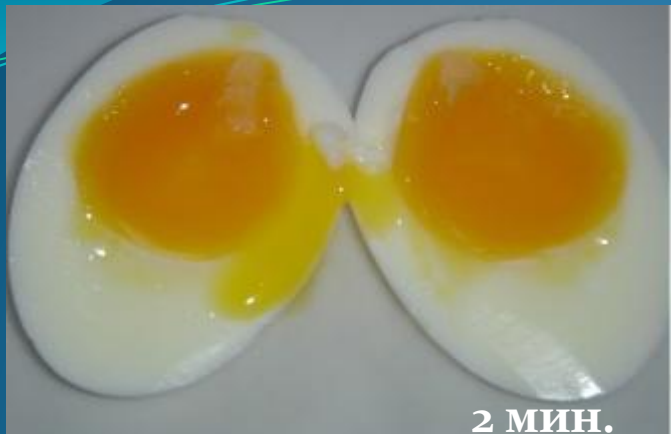
Заливное



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»

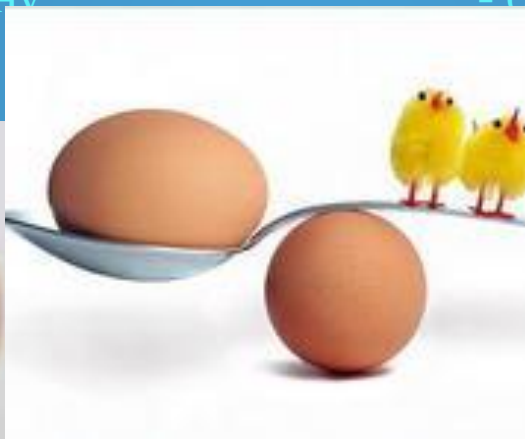
- белок свернулся, желток не
свернулся



7-10 МИН.

Вкрутую

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

Приготовление вареных яиц.

Схема приготовления.

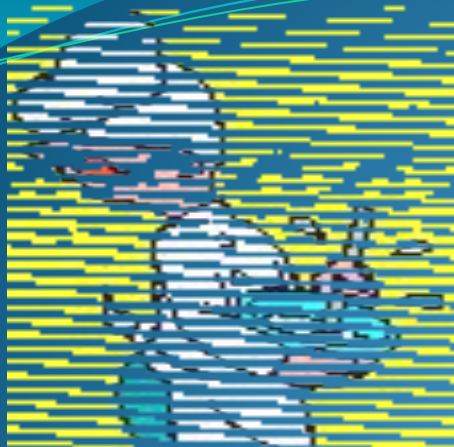
Проверить качество яиц и вымыть их.

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.

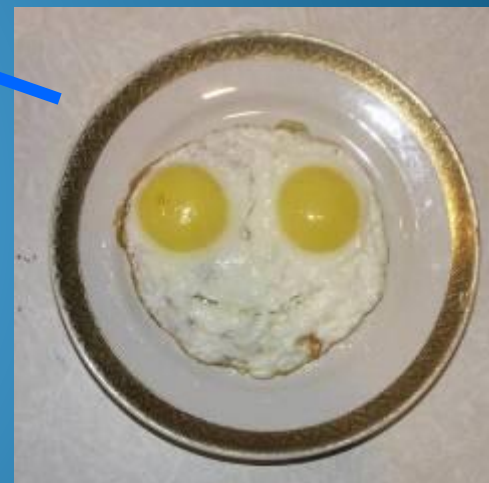
Яичницы



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?