

ЯЙЦА И БЛЮДА ИЗ НИХ



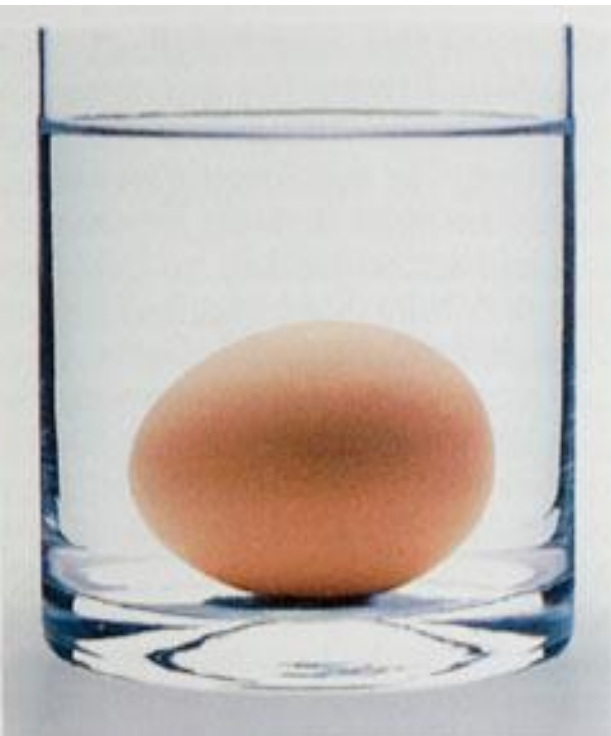
Определяем свежесть яйца

1 способ

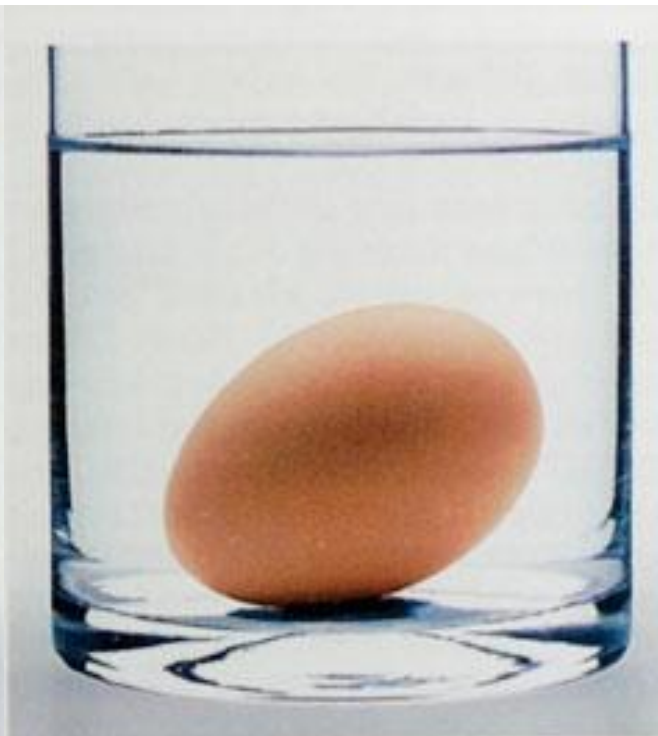


Овоскоп

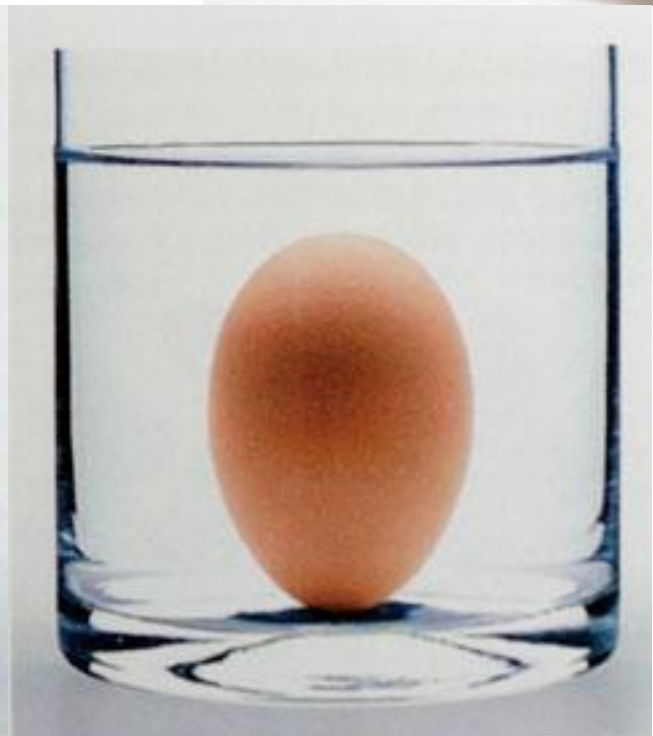
2 способ



**только что
снесённое яйцо**

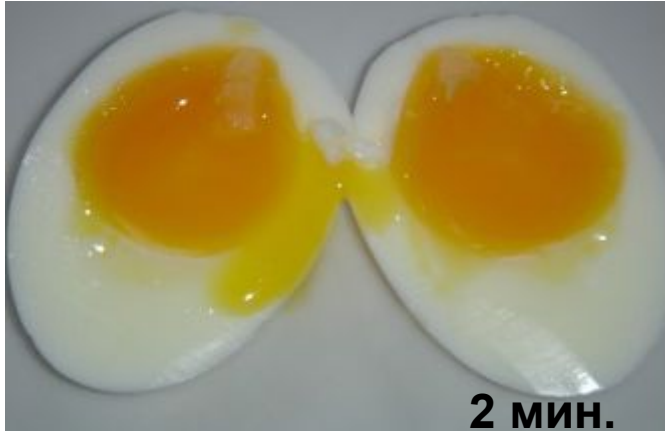


**яйцо недельной
давности**



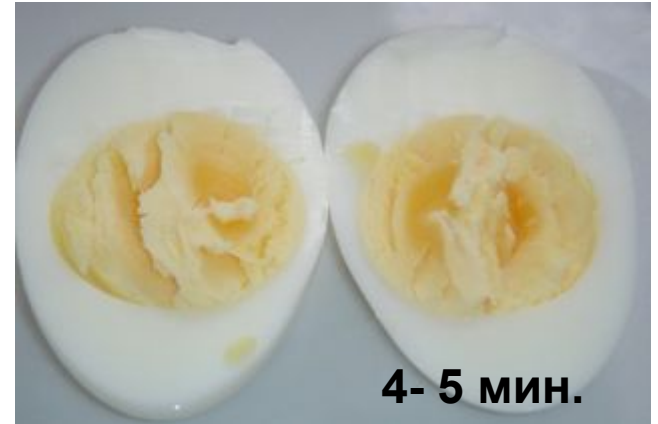
**свежесть яйца =
15-20 дней**

Яйцо вареное



Всмятку

- белок свернулся наполовину
желток не свернулся



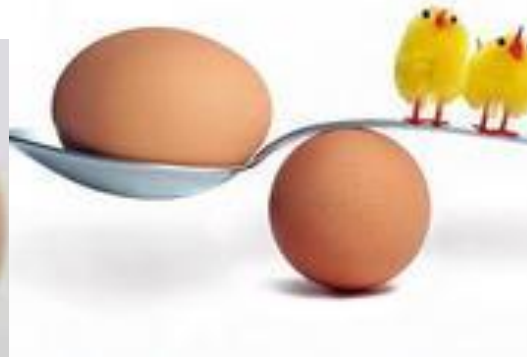
«В мешочек»

- белок свернулся, желток не
свернулся



Вкрутую

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

Как правильно сварить яйцо

- 1. Выбери небольшую посуду для варки
- 2. Налей в неё воды
- 3. Положи в воду подготовленное яйцо
- 4. Включи плиту
- 5. Доведи воду до кипения
- 6. Убавь нагрев и засеки время
- 7. Вари до готовности. После окончания варки поддержи яйцо в холодной воде.

Использование в кулинарии

Связывающие свойства



Блинчики



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка

Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Безе



Крем



Суфле



Напитки из яиц



Гоголь-моголь



«Кастэрд»



Флип



Яичный пунш



Эгг-ног

Украшение блюдов



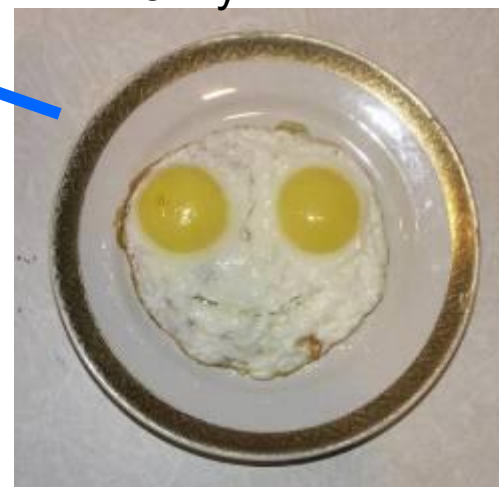
Яичницы



Натуральная
-из одних яиц



Болтунья



Глазунья

С гарниром

- С добавлением различных
продуктов



Омлеты

Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

1- смешанный

2- фаршированный



ПРОФЕССИИ

ПТИЧНИЦА



ОПЕРАТОР ПТИЦЕФЕРМЫ



ПРОФЕССИИ

ПОВАР



КОНДИТЕР





Всемирный день Яйца!
2-ая пятница октября.



ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ:

1 Какое яйцо варится 2-3 минуты?

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?

Я узнала

Я научилась

Мне пригодится это....



*Спасибо за
работу!*