

Блюда из

Яиц



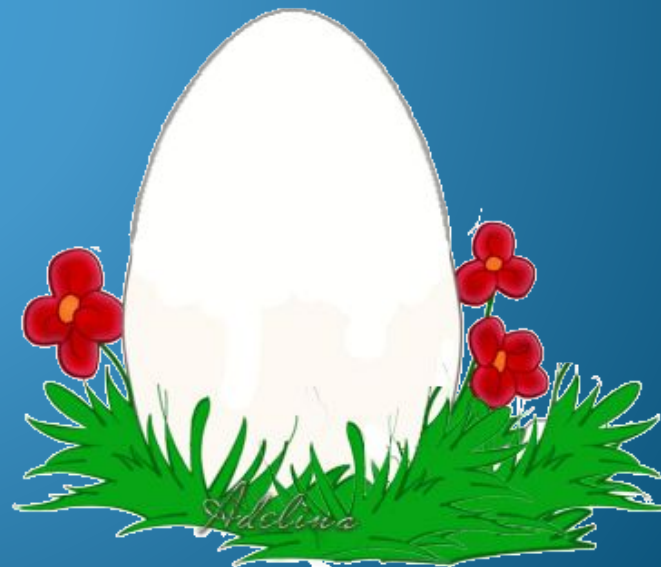
Маленький шар, кругленький, беленький,
Разобьешь — никакой столяр не склеит.

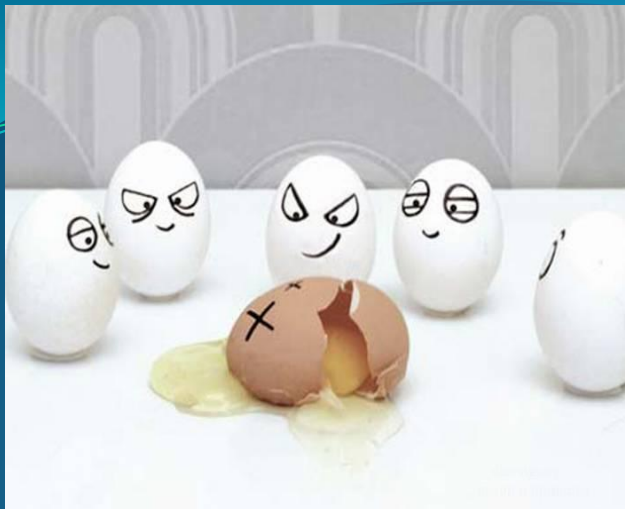


Нашел я шар, разбил его,
Увидел серебро и золото.



Белое, круглое долго лежало, вдруг
затрещало: и неживое, а живым стало.





Тема урока:
**«Технология
приготовления
блюд из яиц»**

Цель: Научиться готовить блюда из куриных яиц.

Задачи:

- Изучить строение и питательные свойства яиц;
- Научиться определять доброкачественность яиц и их хранение;



Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения. У славянских народов, принявших христианство, яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы.

Куры начали снабжать людей яйцами для еды с доисторических времен. Сами куры появились первоначально в джунглях Индии. Они распространились по свету задолго до того, как появились летописцы, запечатляющие историю.

Куры были известны в Китае уже 3500 лет назад! Когда римляне двинулись на Север, они обнаружили кур в Англии, и среди германских племен.

В западном полушарии не было кур до второго путешествия Колумба туда в 1493 году.

Если сосчитать всех кур в мире и количество яиц на земле придется по 2 яйца в неделю.

ВИДЫ ЯИЦ



утиные



гусиные



перепелиные



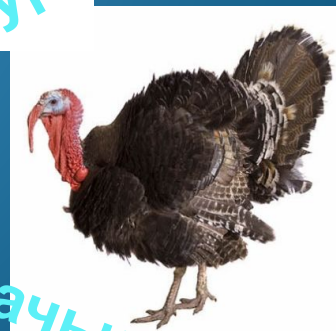
куриные



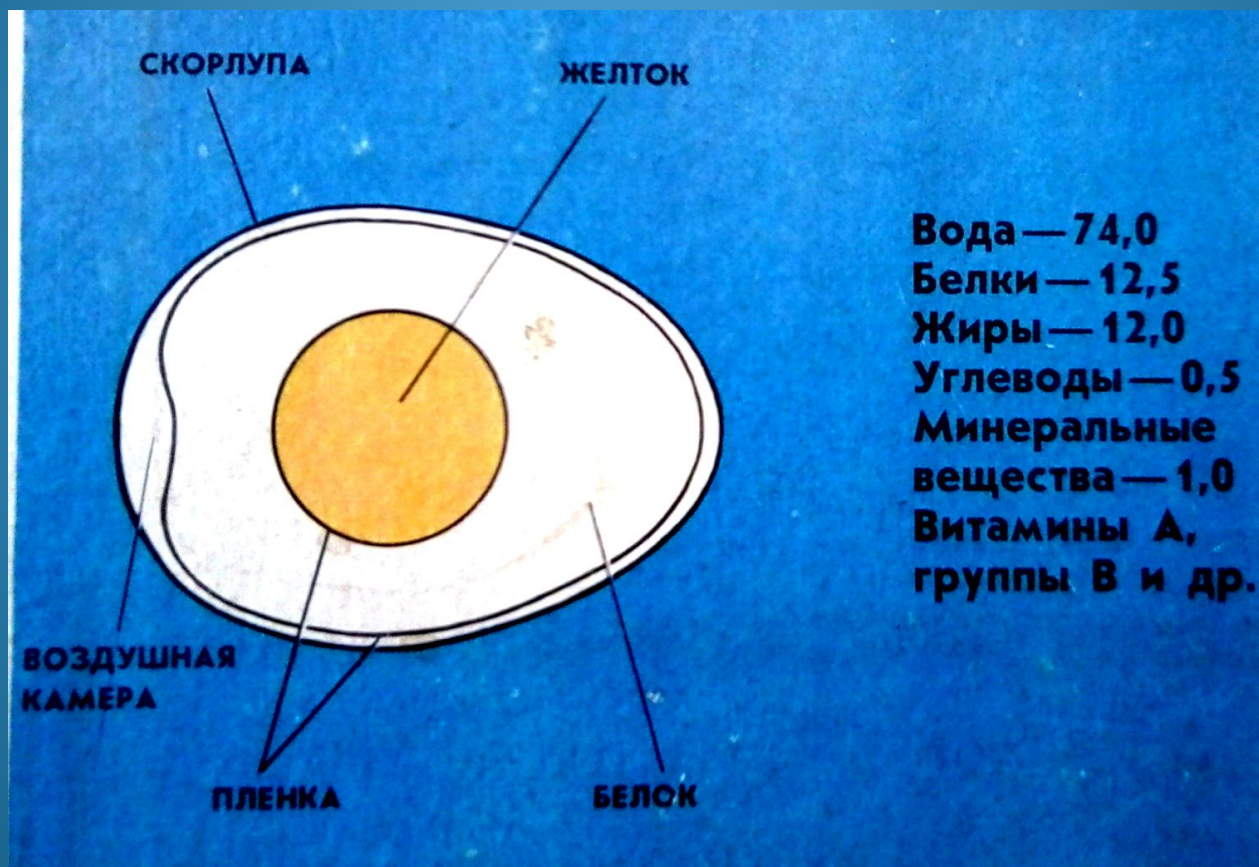
страусиные



индюшачьи



Строение и химический состав яйца

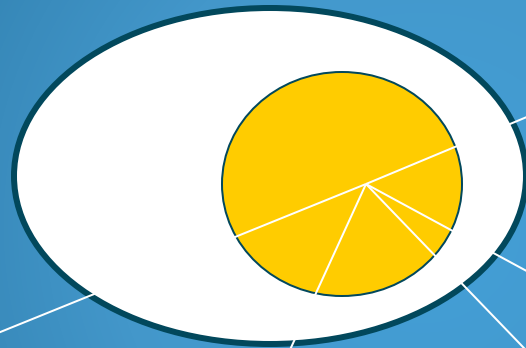


ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

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



Где используют желток?



Омлет

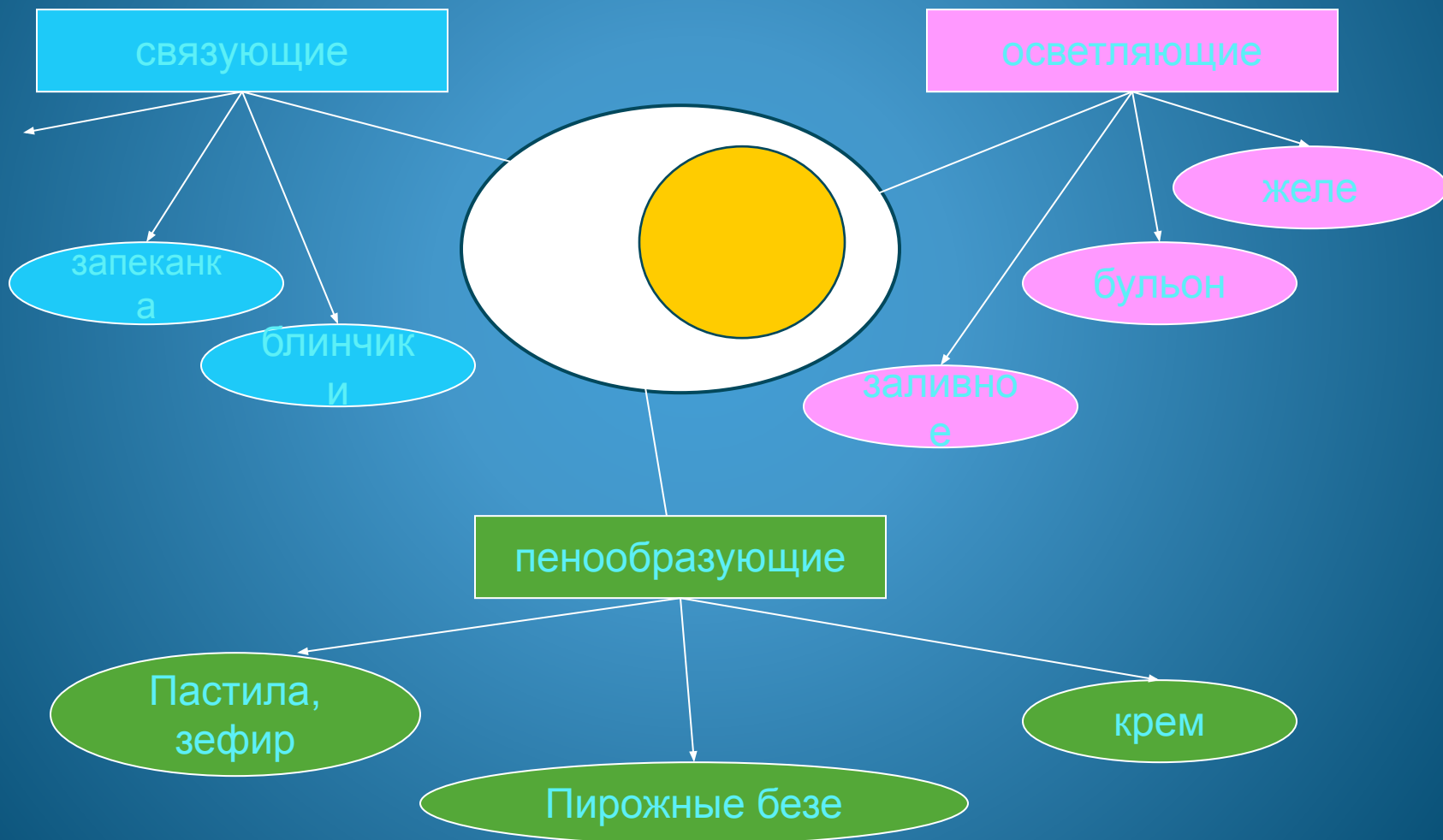
Гоголь-моголь

Изделия из
песочного теста

Сдобные
булочки

Майонез

Где используют яичный белок? Каковы свойства яичного белка?



Диетические



Столовые



В ПРОДАЖЕ

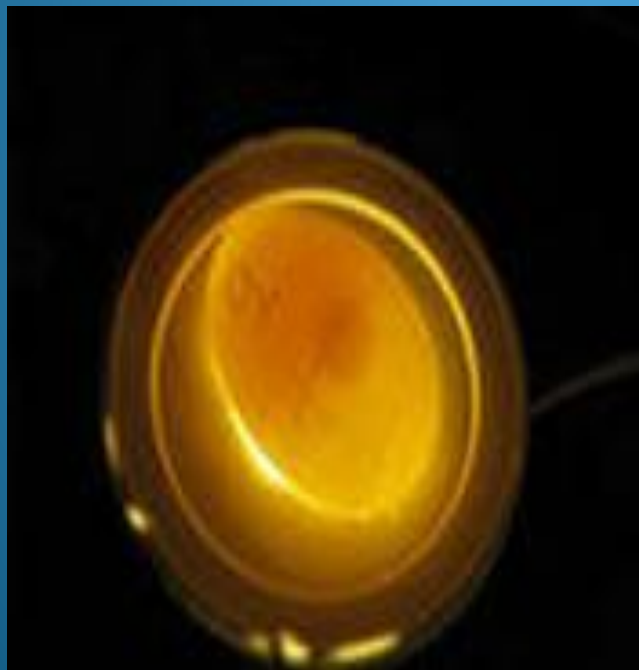
Диетические –
не позднее 7 суток

Столовые –
с 8 по 25 день

Определение свежести яйца

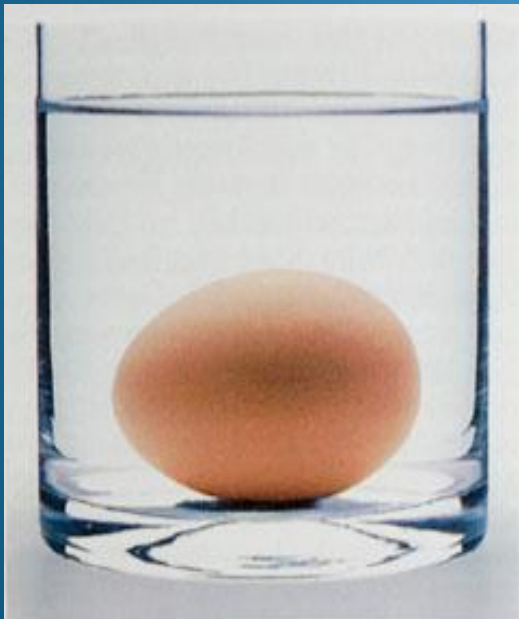
1 способ

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

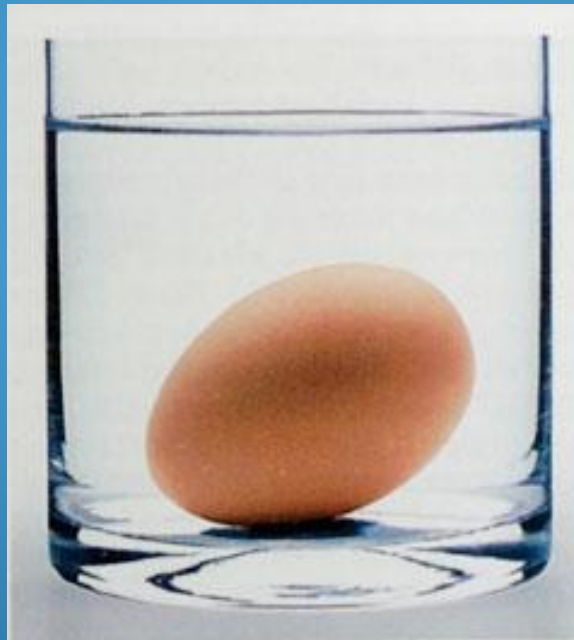


Овоскоп

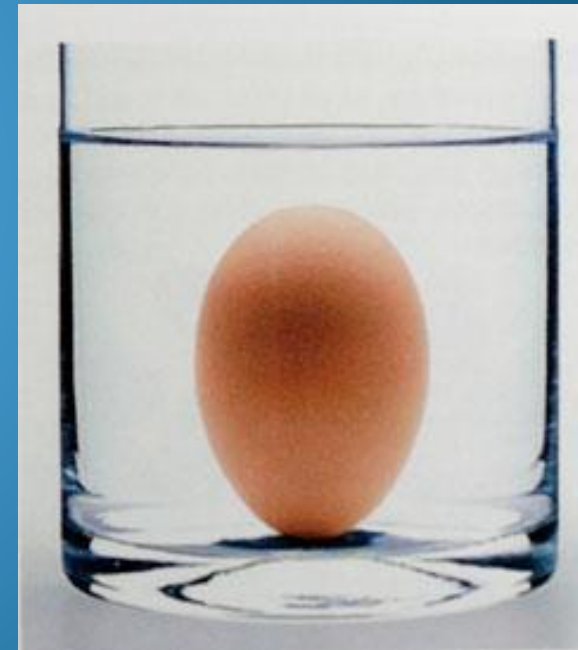
2 способ (1 ст. ложка соли на стакан ВОДЫ)



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.dragage.lipshy.by



ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ

Проводить обработку яиц необходимо в специально выделенных помещениях.

Проверьте яйца на свежесть при помощи овоскопа.

Замочите яйца в теплой воде на 5-10 минут.

40-45°C

0,5% раствор кальцинированной соды*

Обработайте яйца в растворе кальцинированной соды* в течение 5-10 минут при температуре 40-45°C.

2% раствор хлорной извести*

Продезинфицируйте яйца в 2% растворе в течение 5 минут.*

для ополаскивания

Ополаскивайте яйца под проточной водой не менее 5 минут.*

Дайте яйцам обсохнуть.

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

Использование в кулинарии

Связывающие свойства



Блинчики



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка

Напитки из яиц



Гоголь-моголь



Эг-ног



Яичный пунш



Флип



«Кастэрд»

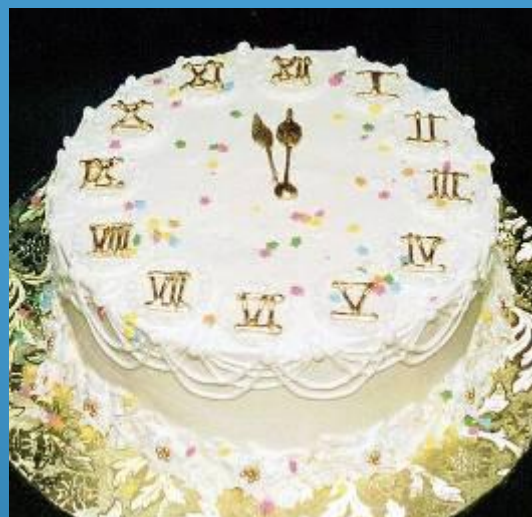
Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Крем



Безе



Суфле

Для
украшения
блюд



Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

Приспособления для взбивания яиц

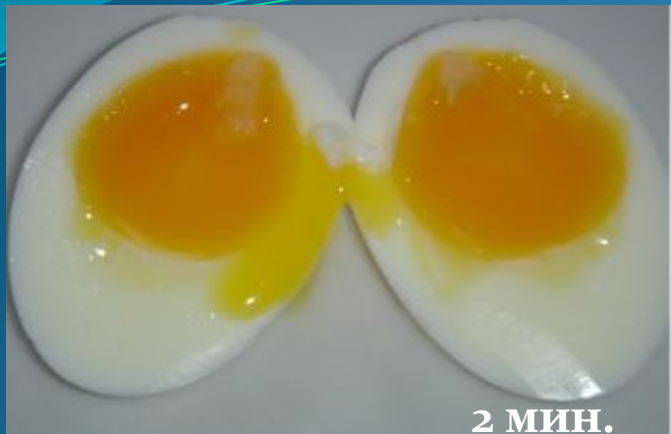


Посуда и приспособления для приготовления блюд из яиц



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»

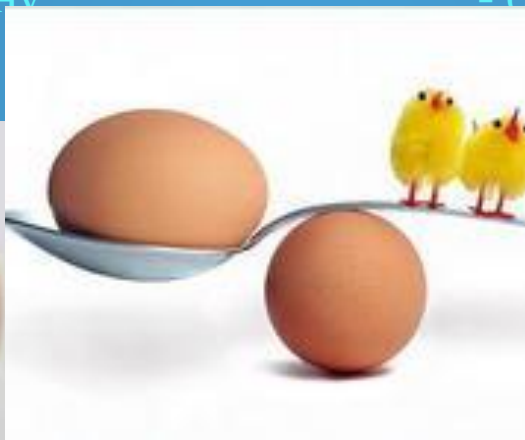
- белок свернулся, желток не
свернулся



7-10 МИН.

Вкрутую

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

Приготовление вареных яиц

Схема приготовления

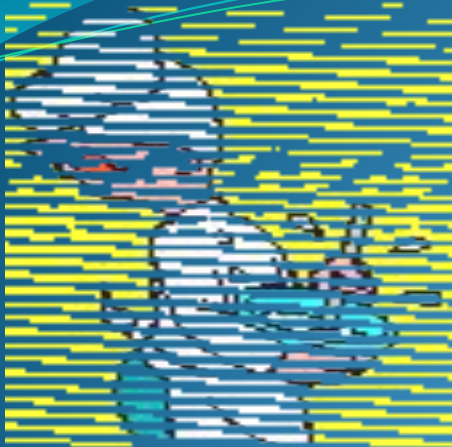
Проверить качество яиц и вымыть их.

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.

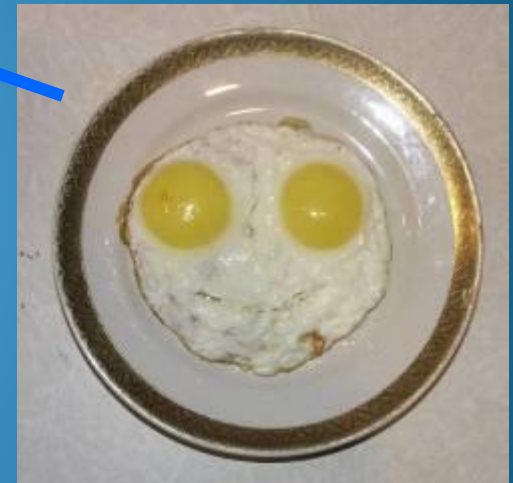
Яичницы



Натуральная
-из одних яиц



Болтунья



Глазунья

С гарниром

- С добавлением
- различных продуктов



Омлеты



Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

1- смешанный

2- фаршированный

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.

Д.3. Ознакомиться с материалом