

14.09.2019

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки

МДК.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, муки, блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Использование в кулинарии яиц

Связывающие свойства



Блинчики



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка

Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

Использование в кулинарии

Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Безе



Шубина Е.А.
Крем



Суфле

ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ

- В зависимости от вида птицы различают яйца
- куриные,
- утиные,
- гусиные,
- Индюшиные
- перепелиные.
- Яйца водоплавающей птицы (гусиные, утиные) в общественное питание и торговлю не поступают, так как они могут быть источником заболевания (сальмонеллез).
- Индюшиные яйца не используют в связи с малой яйценоскостью индеек.



Куриные



Утиные



Гусиные



Индюшачьи



Перепелиные

Виды яиц



Шубина Е.А.

Страусиные



Строение яйца

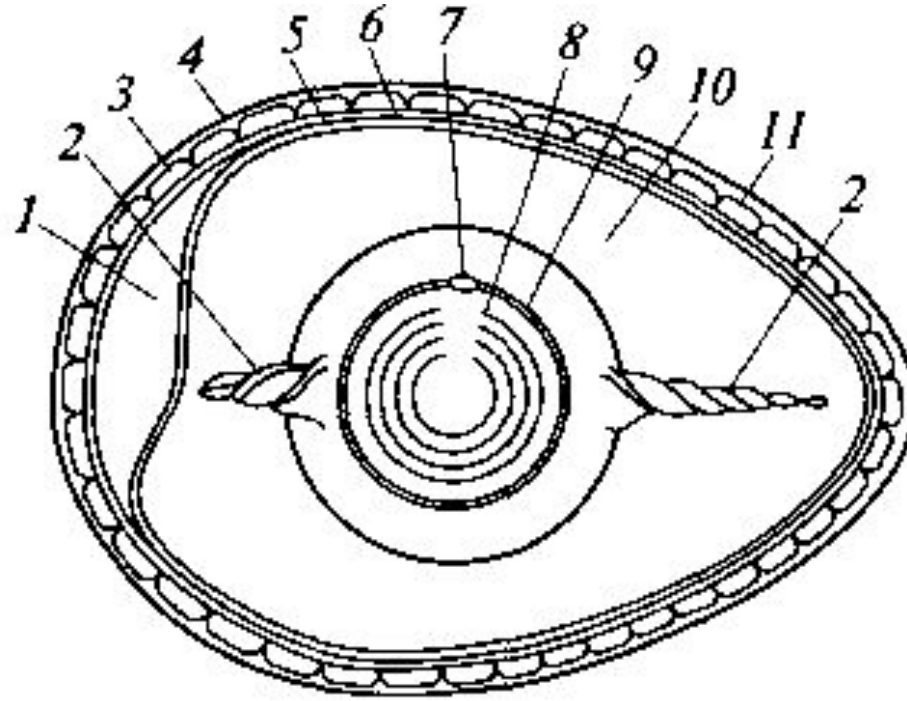


Рис. 6.1. Схема разреза куриного яйца:

1 — воздушная камера; 2 — градинки; 3 — скорлупа; 4 — надскорлупная пленка;
5 — подскорлупная оболочка; 6 — белочная оболочка; 7 — зародышевый диск;
8 — желток; 9 — желточная оболочка; 10 — белок; 11 — поры

Химический состав и энергетическая ценность

- Скорлупа состоит из углекислого кальция и углекислого натрия и др, пронизана мельчайшими порами.
- Усвояемость белка 98 %, энергетическая ценность 100 г белка 47 ккал.
- Усвояемость желтка 96%, энергетическая ценность 100 г желтка 370 ккал.
- Состав куриного яйца (%): воды 74,1, сухих веществ 25,9 (белков 12,7, жира 11,5, углеводов 0,7, минеральных веществ 1 - солей кальция, фосфора, калия, натрия, железа, хлора, серы, магния, йода, цинка, свинца, брома, марганца); витамины А, В₁ В₂, В₃, D, РР, ферменты, красящие вещества.
- Энергетическая ценность 100 г яиц 157 ккал.

Классификация яиц

диетические — срок хранения - 7 сут

столовые — срок хранения - от 8 до 25 сут

5 категорий:

- высшую — 75г и выше;
- отборную — 65г...74,9г,
- первую — 55г...64,9г,
- вторую — 45г...54,9г,
- третью — 35г...44,9г.

Маркируют:

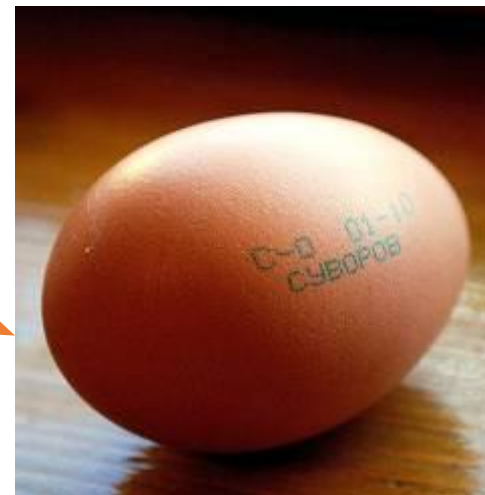
- вид яиц: Д — диетические, С — столовые;
- категории яиц: высшая — В, отборная — О, первая — 1, вторая — 2, третья — 3.
- На диетическом яйце указывают еще и дату сортировки (число и месяц).



Виды яиц



**Диетические – не позднее 7
суток**



**Столовые – с 8 по 25
день**

Хранение яиц

- Хранят яйца при t от 0 до 20 °С диетические не более 7 сут, столовые 8...25 сут, на складах-холодильниках предприятий-производителей до 90 сут при t -2...0°С.
- На предприятиях общественного питания яйца хранят в холодильных камерах при температуре 2...4°С и относительной влажности воздуха 85 % в летний период (с 1 мая до 1 сентября) 3 сут, в остальное время года до 6 сут.



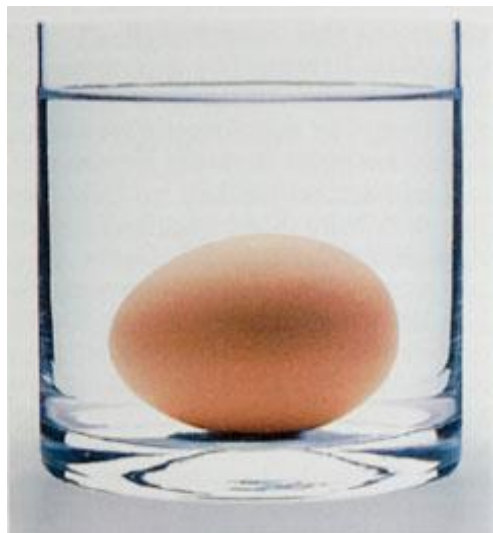
Овоскопы



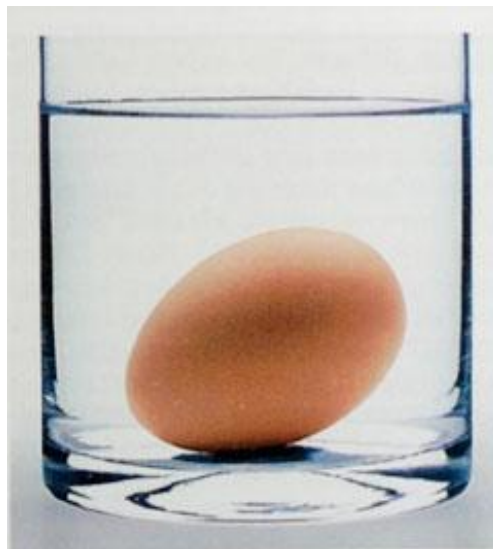
Самодельный овоскоп



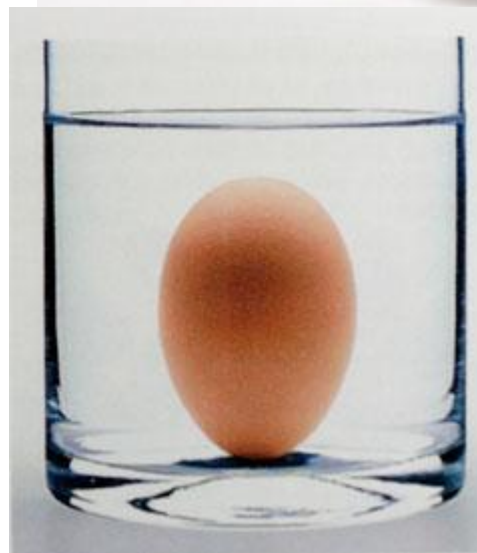
Определяем свежесть яйца



**ТОЛЬКО ЧТО
СНЕСЁННОЕ ЯЙЦО**



**ЯЙЦО НЕДЕЛЬНОЙ
ДАВНОСТИ**



**СВЕЖЕСТЬ ЯЙЦА
15-20 ДНЕЙ**



Яичные продукты

Мороженые яичные продукты

- яичный меланж — смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, пастеризованных, охлажденных и замороженных в специальной таре,
- яичный белок или желток — освобожденной от скорлупы, профильтрованной и замороженной белочной или желточной массы.
- Замораживают продукты при температуре -18°C в банках по 5, 8 и 10 кг.

Мороженые яичные продукты

- Используют в кондитерском производстве для приготовления теста, размораживая в банках на воздухе при температуре 18...20°C или в воде при температуре 20 °C.



Яичные порошки



**Желток яичный сухой
пастеризованный**

**Белок яичный сухой
пастеризованный
обессахаренный**



**Порошок яичный
сухой
пастеризованный**

Хранение яичных порошков

- Хранят при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха 65...70% в течение 6 мес, а при температуре не выше 2 °C и относительной влажности воздуха 60...70 % 2 года со дня выработки.
- Используют яичные порошки для приготовления омлетов, льезона и в кондитерском производстве.
- Для восстановления яичного порошка на 1 его часть берут 3,5 части жидкости, размешивают, дают набухнуть в течение 30...40 мин.

Контрольные вопросы

1. Какие требования предъявляют к качеству диетических яиц?
2. Что такое меланж?
3. Что такое воздушная камера? От чего зависит ее высота?
4. После варки яйца вкрутую поверхность желтка оказалась зеленой. Почему?
5. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?
6. На какие категории подразделяют яйца и отчего зависит их категория?

Блюда из яиц

Варка яиц

- **Яйца всмятку** варят в кипящей воде 2,5...3 мин с момента закипания воды. Яйцо всмятку содержит полужидкий белок и жидкий желток.
- **Яйца «в мешочек»** (пашот) варят в течение 4,5...5 мин. У яйца, сваренного «в мешочек», желток и основная часть белка не подвергаются глубоким изменениям и остаются жидкими, а наружные слои белка под влиянием высокой температуры свертываются и образуют как бы «мешочек», в котором оказывается большая часть яйца.
- **Яйца вкрутую** варят 10... 12 мин.
- В сваренном яйце, не охлажденном в холодной воде, можно увидеть потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка.

Жареные блюда

- К жареным яичным блюдам относят яичницу, омлет.
- При приготовлении этих блюд используют жаренье основным способом при температуре 140... 160°C.
- Яйца можно жарить во фритюре при температуре жира 180 °C.

- **Яичница-глазунья.** Может быть натуральной или с гарниром.
- На хорошо разогретую сковородку со сливочным маслом осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым. Посыпают солью и жарят 2...3 мин до полного загустения белка. Желток должен остаться полужидким.
- ***Яичница с гарниром.*** Яичницу можно приготовить с различными гарнирами — колбасой, ветчиной, сосисками, сардельками, шпиком, грудинкой, черным хлебом, зеленым луком, кабачками, картофелем, стручками фасоли, грибами, зеленым горошком, помидорами.
- Мясные продукты нарезают и обжаривают на сковороде основным способом.
- На подготовленный гарнир выливают сырые яйца так, чтобы желток остался целым, посыпают солью и продолжают жарить до готовности.

- **Омлеты** готовят с добавлением жидкости — молока, воды или сливок. Подразделяют на натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.
- Для приготовления омлетов используют яйца или яичный порошок.
- Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены.
- В полученную омлетную массу можно добавить небольшое количество растопленного масла.
- На одно яйцо берут 15 г молока.

• **Запеченные блюда**

- В запеченном виде готовят омлет натуральный и смешанный, драчену, яйца под молочным соусом и другие блюда.
- Яичные блюда запекают при температуре 160... 180°C.
- Смешанные запеченные омлеты готовят с различными гарнирами — жареным картофелем, припущенной морковью или капустой, с рассыпчатыми кашами, мясом и мясными продуктами.

Сроки хранения

- Блюда из яиц не подлежат хранению.
- Омлеты, яичная кашка, яичница-глазунья, яйца всмятку, драчену готовят по мере спроса и сразу же отпускают.
- Яйца вкрутую после промывания холодной водой хранят в скорлупе сухими 36 ч при температуре 0...6°C,
- яйца, сваренные «в мешочек», можно хранить в подсоленной холодной воде 30 мин.

Блюда из творога

Содержат белки (16,5 %), жиры (до 18%) (жирный творог), органические кислоты (молочная кислота), минеральные вещества (кальций, фосфор), витамины А, Е, группы В.

«Пища, не знающая запретов», «совершенный продукт» — так характеризуют творожные блюда

В зависимости от содержания жира:

творог жирный — 18 % жира, полужирный — 9 % и обезжиренный — 0,6 %.

Из творога и творожной массы промышленного производства готовят **холодные блюда** (творог с молоком, сметаной, сахаром, со сливками) и **горячие** (вареники, сырники, запеканки, пудинги),
Перед приготовлением блюд творог протирают.



Хранение

- Полуфабрикаты и холодные изделия из творога хранят при температуре 0...6°C.
- Вареники, сырники хранят не более 15 мин в теплом месте до отпуска, пудинги — 30 мин, а запеканки — 1 ч.
- Творог и творожную массу хранят в неокисляющейся посуде в закрытом виде на холоде от 6 до 24 ч.

Вопросы

- Каково значение блюд из творога?
- Какие творожные блюда готовят в холодном виде?
- Какие горячие блюда готовят из творога?
- Чем отличаются вареники с творожным фаршем от вареников ленивых?
- Чем отличается пудинг от запеканки?