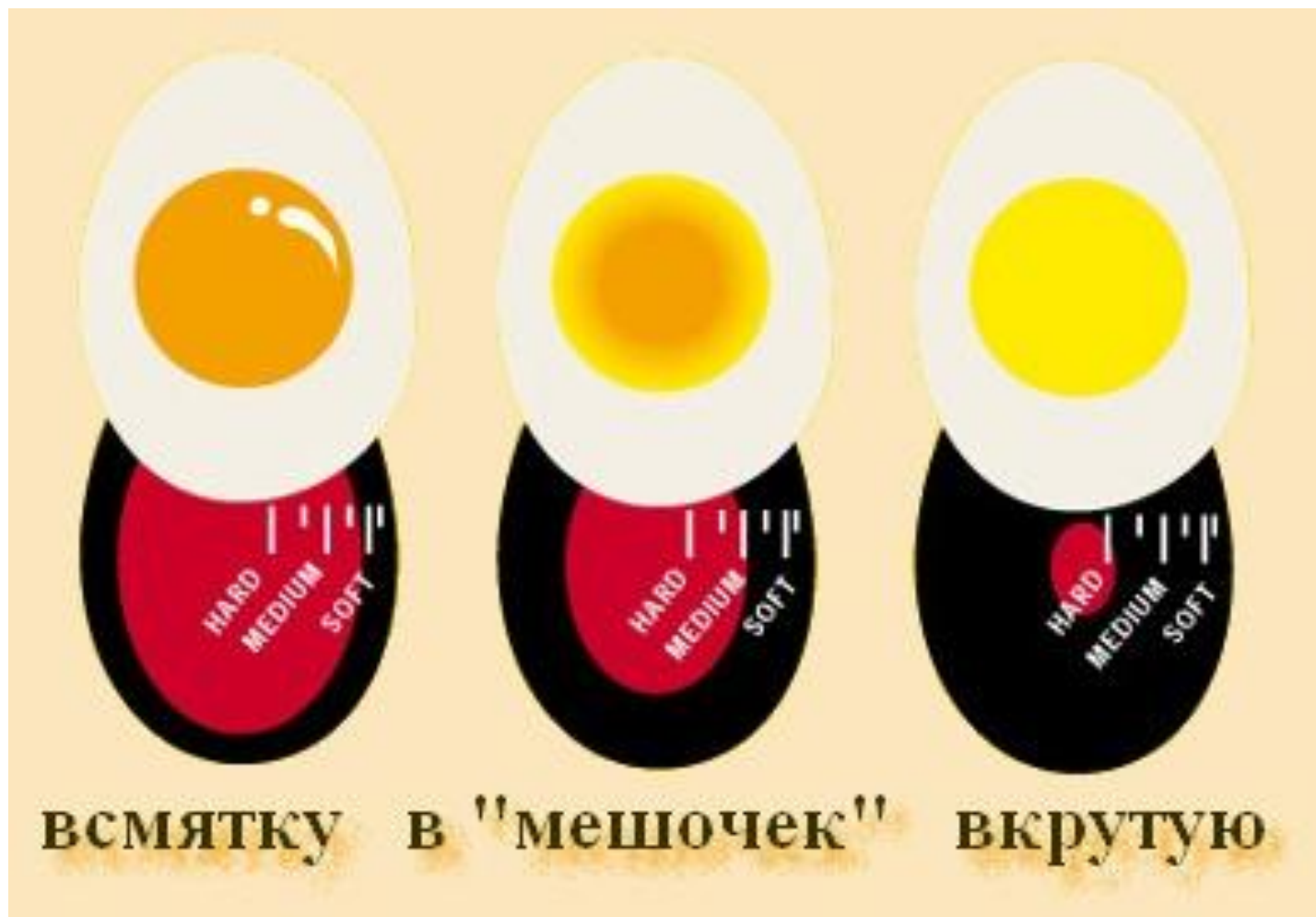


**Отварные  
блюда из яиц  
и яичных  
продуктов**

В зависимости от времени варки  
получают яйцо различной консистенции:



# Яйцо всмятку



Варят в кипящей  
воде **2,5 — 3 мин**  
с момента за  
кипания воды  
после погружения  
в нее яиц.



Вынимают,



промывают  
холодной водой.

# Яйцо всмятку



## Требования к качеству

- белок полужидкий
- желток жидкий
- готовят по мере спроса

## Правила подачи

1. На тарелке 1-2 штуки
  2. В специальной подставке на подставной тарелке
- Дополнительно на пирожковой тарелке – хлеб и масло



# Яйцо в «мешочек»



Варят в кипящей  
воде **4 — 5,5 мин**  
с момента за  
кипания воды  
после погружения  
в нее яиц.



Вынимают,



промывают  
холодной водой.



# Яйцо в «мешочек»



- Требования к качеству
- белок загустевший сверху, полужидкий в центре
- желток полужидкий
- готовят по мере спроса



## Правила подачи

1. В скорлупе как всмятку
2. Очищают, прогревают, подают к прозрачным бульонам, на гренках под соусом

# Яйцо вкрутую



Варят в кипящей  
воде **8 — 10 мин**  
с момента за  
кипания воды  
после погружения  
в нее яиц.

Вынимают,

промывают  
холодной водой.

# Яйцо вкрутую



Требования к качеству  
-белок загустевший  
-желток загустевший  
-готовят по мере спроса  
или хранят при 2-6°



## Правила подачи

1. В скорлупе как всмятку
2. Очищают, используют для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования...



# Варка яиц без скорлупы («Пашот»)



В воду добавляют соль, уксус (на 1л 10гр соли, 50гр уксуса), доводят до кипения, размешивают, чтобы в центре образовалась воронка.



В неё выпускают освобожденное от скорлупы яйцо, варят 3-3,5 минуты при слабом кипении.



Вынимают, обравнивают ножом.

# Варка яиц без скорлупы («Пашот»)



- Требования к качеству
- белок загустевший сверху,  
полужидкий в центре
  - желток полужидкий
  - готовят по мере спроса



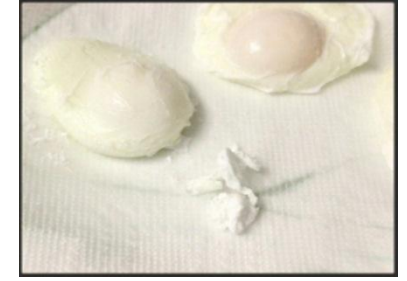
## Правила подачи

В холодном и горячем виде  
на гренках под соусом, с  
горячими мясными  
блюдами

# Яйца «Бенедикт»



Готовят соус «Голландский»



Варят яйца «пашот»



Обжаривают с двух сторон тосты и ломтики бекона



# Яйца «Бенедикт»



На тарелку кладут тост, сверху кусочек бекона, на него – яйцо и поливают соусом



# Яичная кашка

Яйца, молоко, соль

размешивают, добавляют кусочки сливочного масла и проваривают в маленькой кастрюле, непрерывно помешивая (не доводя до кипения), до легкого загустения.

## Требования к качеству

- цвет светло-желтый
- консистенция однородная, слегка загустевшая
- готовят по мере спроса





# Яичная кашка



## Правила подачи

1. На тарелке или порционной сковороде уложив горкой. Вокруг можно положить гренки или посыпать тертым сыром или хлопьями.
2. На тарелке, уложив горкой, сверху гарнир (обжаренные мясные продукты, обжаренные грибы, зеленый горошек, отварная цветная капуста)

Это интересно

# Варка яиц без скорлупы («Пашот»)



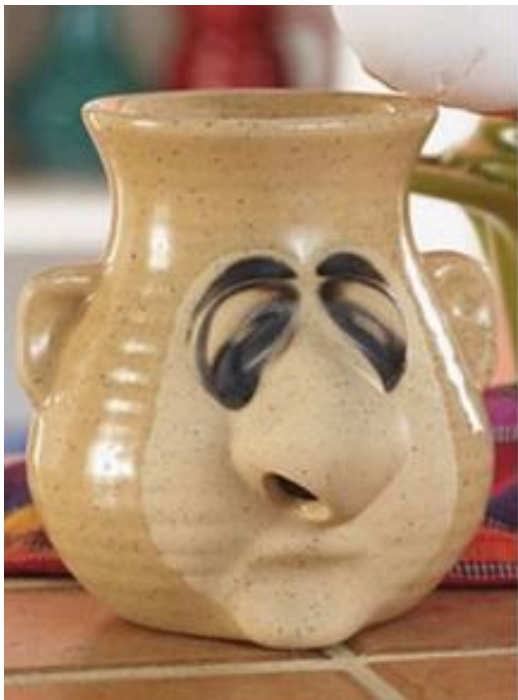


Специальная ложка  
для варки яиц



Машинка  
для варки яиц





Кружка для отделения  
белков от желтков



Приспособление  
для варки яиц  
пашот

Примечания

# Как сварить треснувшее яйцо?

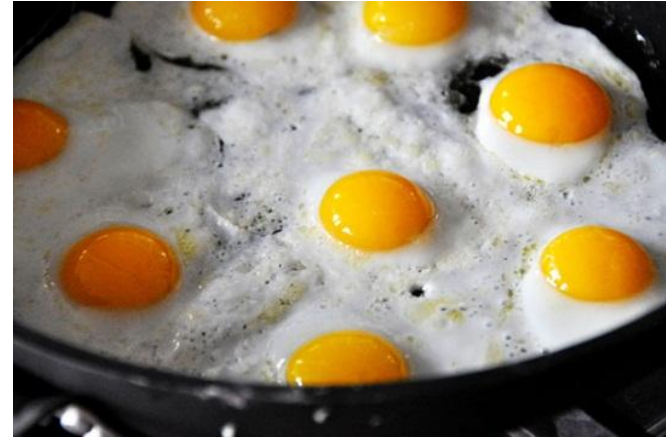


1. При варке треснувших яиц в воду добавляют **соль**, чтобы избежать вытекания яйца. Соль создает в растворе осмотическое давление выше давления внутри яйца. Разность этих давлений не дает вытекать содержимому яйца.

**Жареные  
блюда  
из яиц и  
яичных  
продуктов**



# Яичница-глазунья натуральная

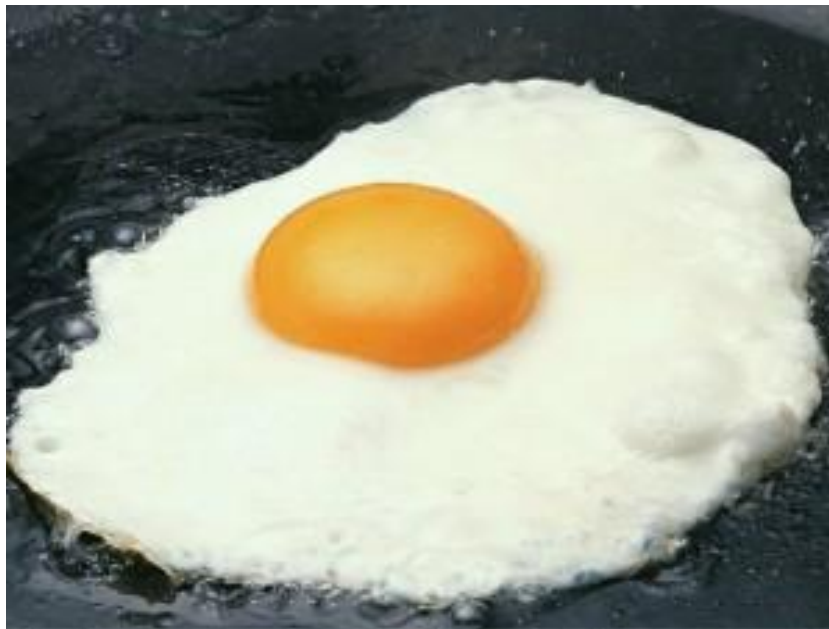


На разогретую с жиром сковороду выпускают подготовленные яйца, так, чтобы желток остался целым. Посыпают белок мелкой солью и жарят 2—3 мин при 140-160° до полного свертывания белка и загустения желтка.

*Желток не солят из-за появления светлых пятен на поверхности желтка.*

*При жарке яичницы на сильно разогретой сковороде белок вздувается, испаряется влага, появляется обезвоженная корочка и яичница подгорает. Чтобы белок не вздувался и не разрывался часть соли можно добавить в масло на котором жарят.*

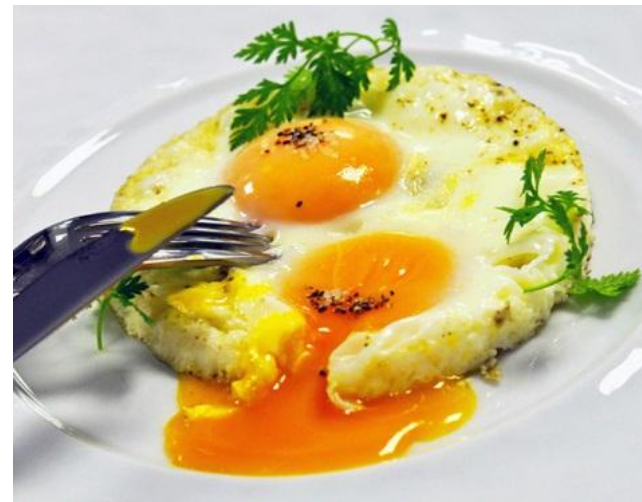
# Яичница-глазунья натуральная



## Требования к качеству

- желток полужидкий, сохранивший форму
- белок загустевший, края на подсушены
- вкус в меру соленый
- ГОТОВЯТ по мере спроса

# Яичница-глазунья натуральная



## Правила подачи

1. На порционной сковороде или на тарелке, полив маслом
2. Как дополнение к мясным блюдам
3. Используют для бутербродов

# Яичница с гарниром

Приготовить гарнир:

- помидоры кружочками, дольками обжарить
- мясные продукты кубиками, ломтиками, кружочками, соломкой обжарить основным способом
- фасоль отварить
- зеленый горошек прогреть в отваре, заправить маслом
- кабачки, баклажаны обжарить
- хлеб без корок кубиками, ломтиками обжарить...



На подготовленный гарнир вылить яйца так, чтобы желток остался целым, посыпать белок солью и жарить при 140-160° до готовности.



# Яичница с гарниром



## Требования к качеству

- желток полужидкий, сохранивший форму
- белок загустевший, края на подсушены
- вкус в меру соленый
- продукты гарнира слегка обжарены, форма нарезки однородная
- готовят по мере спроса



Это интересно

# Сковороды для жарки яичницы-глазуньи



# Формочки для жарки яичницы-глазуньи

