

Блюда из яиц



Характеристика яичных продуктов

...

Масса яиц может колебаться. Рецептуры составляются из расчета массы яйца 46 г. Если учесть, что отходы на скорлупу, стек и потери составляют около 12 %, то расчетная масса (Нетто) одного сырого яйца 40 г. При определении массы белка и желтка, если они входят в рецептуру порознь, исходят из того, что желток составляет 39 %, а белок 61 % массы нетто яйца.

ОВОСКОП



www.oborudunion.ru

Яичный порошок



просеивают, всыпают в посуду, разводят холодной водой или молоком из расчета на одну массовую долю порошка 3,5 массовой доли жидкости (гидромуль 1 : 3,5), добавляют соль из расчета 4 г на 100 г порошка и оставляют на 30...40 мин для набухания. Набухший порошок хранить нельзя, его надо сразу использовать, причем только для изделий, которые подвергаются тепловой обработке. Порошок нельзя использовать для приготовления майонеза и заправок.

меланж



представляет собой замороженную смесь яичных белков и желтков. Банку с меланжем, не вскрывая, размораживают в воде, имеющей температурой 50°C . Размороженный меланж процеживают через дуршлаг или сито и сразу используют. Если требуется небольшое количество меланжа, то банку вскрывают, не размораживая, берут нужное количество меланжа, а остаток хранят в холодильнике при температуре ниже 0°C .

Варка яиц
...

1 минута

3 минуты

5 минут

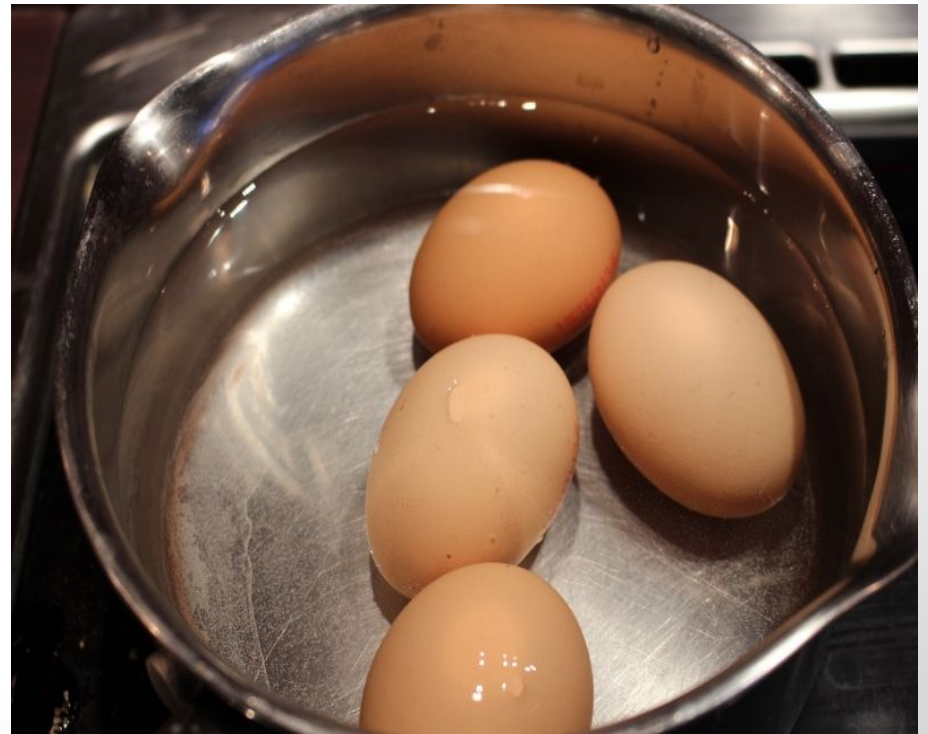
7 минут

9 минут

ВСМЯТКУ

ВКРУТУЮ





Яйцо всмятку



время варки 2,5...3 мин с момента закипания.

При варке добавляют соль.

За это время температура внутри яйца достигает 65...75 °С.

Готовые яйца вынимают шумовкой и промывают в холодной воде. Яйцо всмятку содержит полужидкий белок и жидкий желток.

Отпускают в горячем виде 2 шт на порцию на тарелке или в специальных подставках.

Яйцо в мешочек



время варки 4,5...5,5 мин.
Верхние слои белка успевают прогреться до 80...85 °С и превращаются в нежный, но сохраняющий форму студень, а внутри слои прогреваются лишь до 70...75 °С, приобретая консистенцию нежного студня, при этом желток остается жидким.

Французский пашот

используют только диетические яйца. В воду добавляют уксус и соль (50 мл 3 % -го уксуса и 10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения и быстро выпускают в кипящую воду содержимое яйца (одновременно не более 10 шт.). Через 3...3,5 мин их вынимают, образовавшуюся при варке бахромку зачищают.

При таком способе варки поверхность белка очень быстро нагревается, свертывается, а внутренний слой не успевает сильно прогреться.

Благодаря этому у яиц, сваренных «в мешочек» без скорлупы, очень тонкая и плотная верхняя часть белка и очень нежное содержимое. Уксус и соль способствуют быстрому свертыванию белка.



Яйцо Бенедикт



Сварить яйца в мешочке без скорлупы любым доступным способом.

На раскаленной сковороде обжарить бекон до хрустящей корочки.

Булочку разрезать пополам вдоль и поджарить на той же сковороде, где жарился бекон.

Каждый кусочек поджаренного хлеба немного смазать соусом, выложить кусочек бекона, на бекон два яйца, сверху щедро полить все голландским соусом.

Перед подачей бутерброд посыпать зелень и кайенским перцем.

Яйцо вкрутую

время варки 8...10 мин. Все содержимое яйца, включая желток, прогревается до 85...95 °С, превращаясь в достаточно плотный студень.



Яйца с фаршированным томатом



У томатов средней величины срезают часть с плодоножкой, удаляют частично сердцевину (ее используют для приготовления соусов), образовавшуюся полость заполняют мелко нарезанной ветчиной и обжаренными мелко нарезанными грибами (шампиньонами), запекают в жарочном шкафу и сверху кладут яйцо, сваренное «в мешочек» без скорлупы.

Яйца с ветчиной на гренках



Обжаривают с маслом ломтик хлеба, кладут сверху ломтик обжаренной ветчины, на нее яйцо, сваренное «в мешочек» без скорлупы.

Яйцо украшают зеленью.

Соус красный или томатный подают отдельно.

Яичная кашка (брюи)

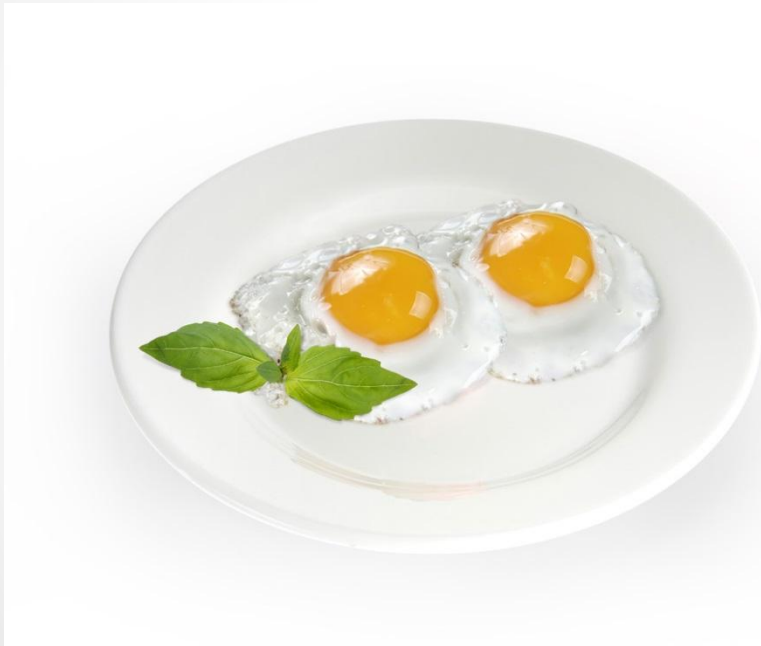


В смесь из яиц с молоком или водой добавляют растопленное сливочное масло, соль, перемешивают, наливают в небольшую посуду (сотейник) с толстым дном и, непрерывно помешивая, нагревают до получения полужидкой кашки. До отпуска ее можно хранить на мармите при 60 °С не более 15 мин. При подаче кашку кладут на подогретую порционную сковороду, в кокотницу, сверху масло, или тертый сыр, или пшеничные, кукурузные хлопья, или варенье, или мелко нарезанную обжаренную ветчину, или зеленый горошек.

Жареные блюда из яиц



Яичница-глазунья



Готовят яичницы-глазуньи натуральные из одних яиц или с добавлением жареных либо вареных продуктов (мясных, овощных и др.). Порционные сковороды разогревают, кладут жир, осторожно выпускают яйца. Солят (только белок, т.к на поверхности желтка от соли остаются светлые пятна) и жарят 2-3 мин до полного загустения белка.

Желток должен оставаться полужидким.

Чтобы белок не вздувался и не разрывался, часть соли можно добавить в масло при жарке.

При подаче посыпают зеленым луком, зеленью петрушки, укропа.

Омлет натуральный



Порционный натуральный омлет жарят на маленьких сковородах с длинной ручкой. На сковороде разогревают жир, наливают омлетную массу и жарят, не переворачивая, перемешивая массу вращательно колебательным движением в горизонтальной плоскости. Через 5...7 мин, когда масса загустеет, омлет сворачивают в виде продолговатого пирожка. После того как нижняя сторона омлета поджарится, его перекладывают швом вниз на порционное блюдо или тарелку и поливают маслом.

При массовом приготовлении омлетную массу взбивают, выливают на противень или порционную сковороду слоем 2,5...3 см и запекают в жарочном шкафу при 180...200 °С в течение 10 мин.

Омлет смешанный



В омлетную массу добавляют подготовленные продукты: тертый сыр, обжаренные свинокоченостями или колбасу, жареный картофель, зеленый горошек и др., наливают на сковороды или противень и запекают.

Омлет фаршированный



Омлеты фаршированные готовят так же, как натуральные порционные, но, перед тем как сворачивать, на омлет кладут начинку (фарш).

Начинками могут быть нарезанные и поджаренные в сметане грибы, нарезанные соломкой и припущенные овощи в соусе молочном, обжаренные копчености из свинины в соусе красном или томатном и др.

Яйца, запеченные в хлебе



Из белого хлеба без корок вырезают цилиндры или прямоугольники, сделав надрезы ножом с торцевой стороны, обжаривают на масле и удаляют середину так, чтобы получился стаканчик. Ветчину мелко нарезают, обжаривают с луком, заливают соусом мадера и прогревают. В каждый стаканчик кладут немного ветчины с соусом, выпускают яйцо и запекают при температуре 160...180 °С в жарочном шкафу, чтобы получилось яйцо «в мешочек» или «всмятку», сверху яйца посыпают зеленью и подают на закусочных тарелках.

драчена



Подготовленные яйца разбивают в посуду (можно использовать меланж), добавляют молоко, соль, затем вводят муку, все хорошо вымешивают венчиком и процеживают.

В массу добавляют сметану и растопленное сливочное масло. На сковороду или противень, смазанные жиром, выливают смесь слоем не более 1 см. Запекают в жарочном шкафу до появления на поверхности подрумяненной корочки. Сразу же используют, нарезаая на порционные куски, отпускают с маслом. Драчена не подлежит хранению, так как портится ее внешний вид (она опадает) и теряются вкусовые качества.

Требования к качеству блюд из яиц

Яйца «всмятку», «в мешочек» и «вкрутую».
Скорлупа вареных яиц должна быть чистой. Вареные яйца «всмятку» должны иметь жидкий желток и полужидкий белок, яйца «в мешочек» желток полужидкий, белок, загустевший сверху, а в центре полужидкий.

Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца «вкрутую» имеют полностью загустевший белок и желток. Форма яиц, сваренных без скорлупы, приплюснутая, поверхность неровная, белок плотный, желток полужидкий.

Вареные яйца должны быть без трещин и наплывов из трещин. На поверхности не должно быть тёмного слоя.

Яичница-глазунья. Белок плотный, желток внизу полужидкий, не развалившийся, сохранивший округлую форму, без кровяных сгустков. Продукты слабо поджарены, не пересушены. Вкус и запах, свойственные свежим яйцам и добавленным продуктам. Нижняя часть яичницы не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты должны быть слегка поджарены, форма нарезки однородная.

Омлет жареный. Овальный пышный пирожок от светло до тёмно-коричневого цвета. У смешанного омлета гарнир равномерно распределен по всему изделию. Вкус и запах, свойственные свежим яйцам и продуктам, входящим в омлет. Консистенция нежная. Цвет на разрезе ровно жёлтый или слегка окрашен в цвет добавленных продуктов.

В **фаршированных омлетах** гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка запеченную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Цвет желтый, с поджаренной сверху корочкой, консистенция нежная, пышная, мягкая. Поверхность блюд из яиц не должна быть подгорелой, а изделия пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют вкусу и запаху свежих яиц и добавленных в блюда продуктов.