

Технология приготовления блюд из яиц



Состав яйца

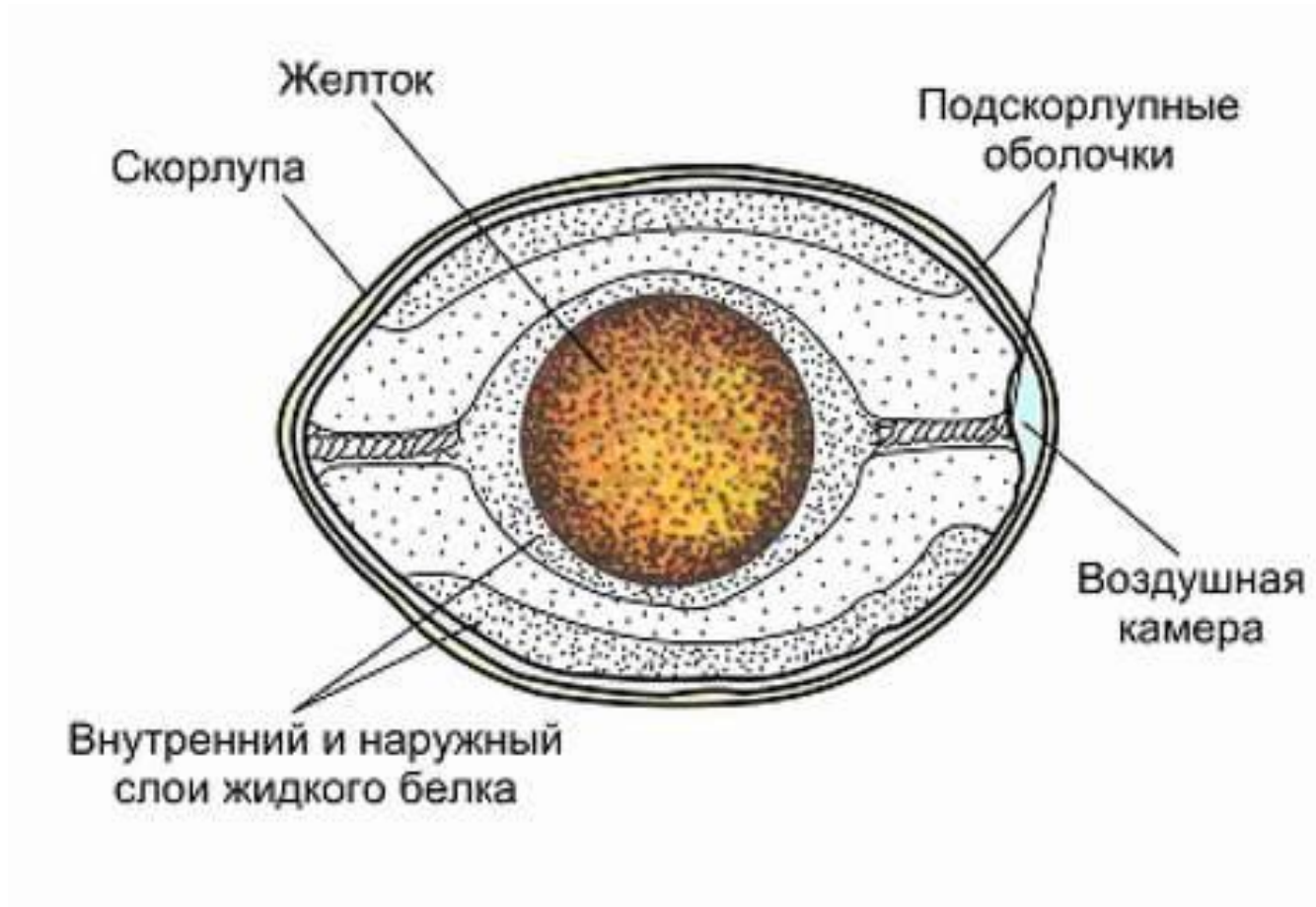
Яйца – ценный продукт питания.

В них содержится:

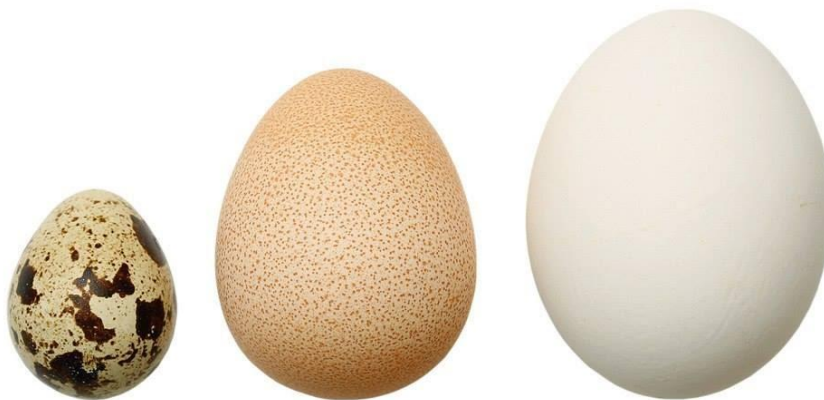
- белки
- жиры
- витамины
- минеральные вещества



Строение яйца



Виды яиц



Перепелины
е



Курины
е



Гусины
е

Классификация яиц

Куриные яйца:

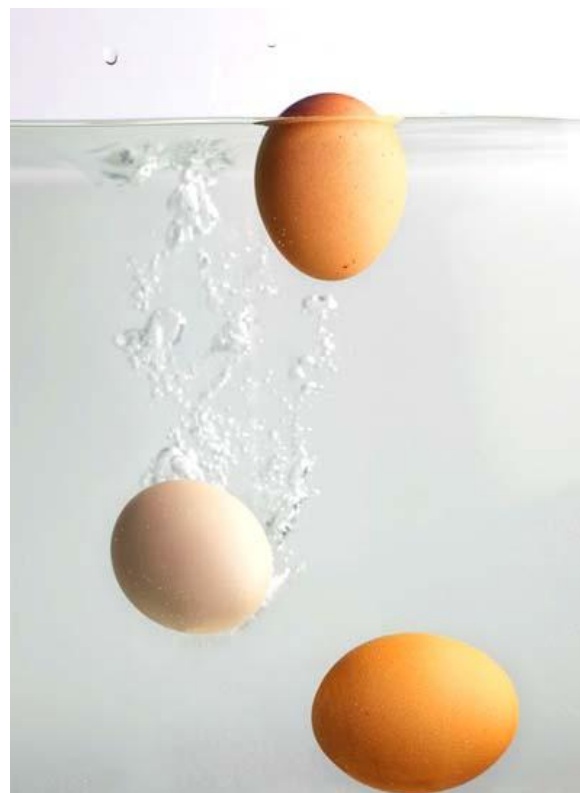
- **Д** - Диетические (срок хранения не более 7 суток);
- **С** - Столовые (срок хранения от 7 до 25 суток)

Определение свежести яиц

ОВОСКОП



ВОДА + СОЛЬ



Определение свежести яиц

Овоскоп – прибор для определения качества яиц путем их просвечивания лучом света.

- Свежее яйцо просвечивается.
- Несвежее не просвечивается (темное).

Определение свежести яиц

Налить в стакан воду, растворить в ней 1 столовую ложку соли, опустить яйцо.

- Свежее яйцо лежит на дне.
- Несвежее плавает на поверхности.

Хранение в холодильнике



Приготовление блюд из яиц



Гоголь-моголь
(взбитые желтки с
сахаром)



Белковый крем (взбитые белки с
сахаром)

Отделение белка от желтка



Способы варки куриных яиц

Способ приготовления	Время варки, мин	Готовность
Всмятку 	2 - 3	Белок немного свернулся, а желток нет
В мешочек 	4 - 5	Белок свернулся, желток не свернулся
Вкрутую 	7 - 10	Желток и белок свернулись

Подача вареных яиц



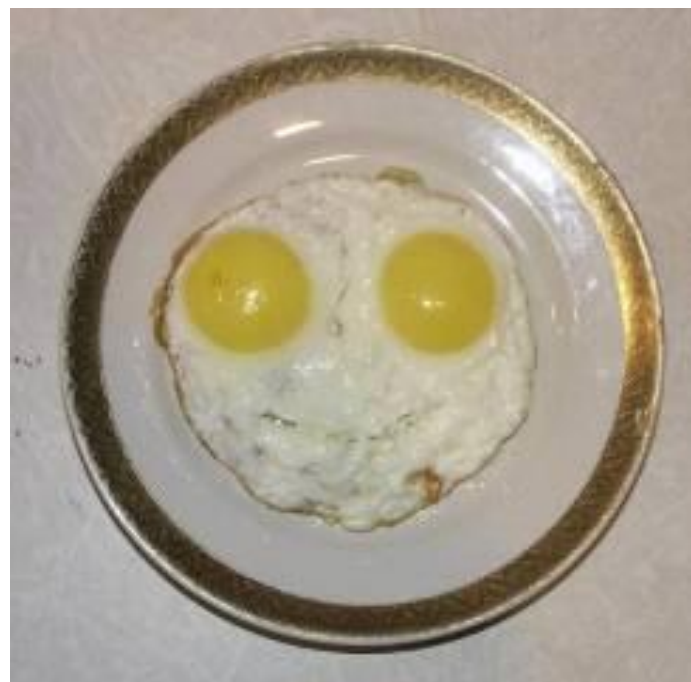
пашотница

Жарение яиц

Яичница с гарниром



Натуральная



Жарение яиц

Омлет натуральный
(яйцо, молоко)



С гарниром
(смешанный,
фаршированный)



Украшение блюда



Украшение блюда



Проверка знаний

Наиболее ценная часть яйца?

Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?

Какое блюдо приготавливают из яично-молочной смеси?

Какое яйцо варится 7-10 минут?

Как называются яйца, поступившие в продажу на 8 сутки?