

Презентація на тему:  
«Страви з яєць»

# Дослідження: «Перевірка маркування яєць»

**Дослідження:  
«Перевірка маркування яєць».**

**Виконали учні  
13 групи**

# Експеримент: «Визначення свіжості яєць»

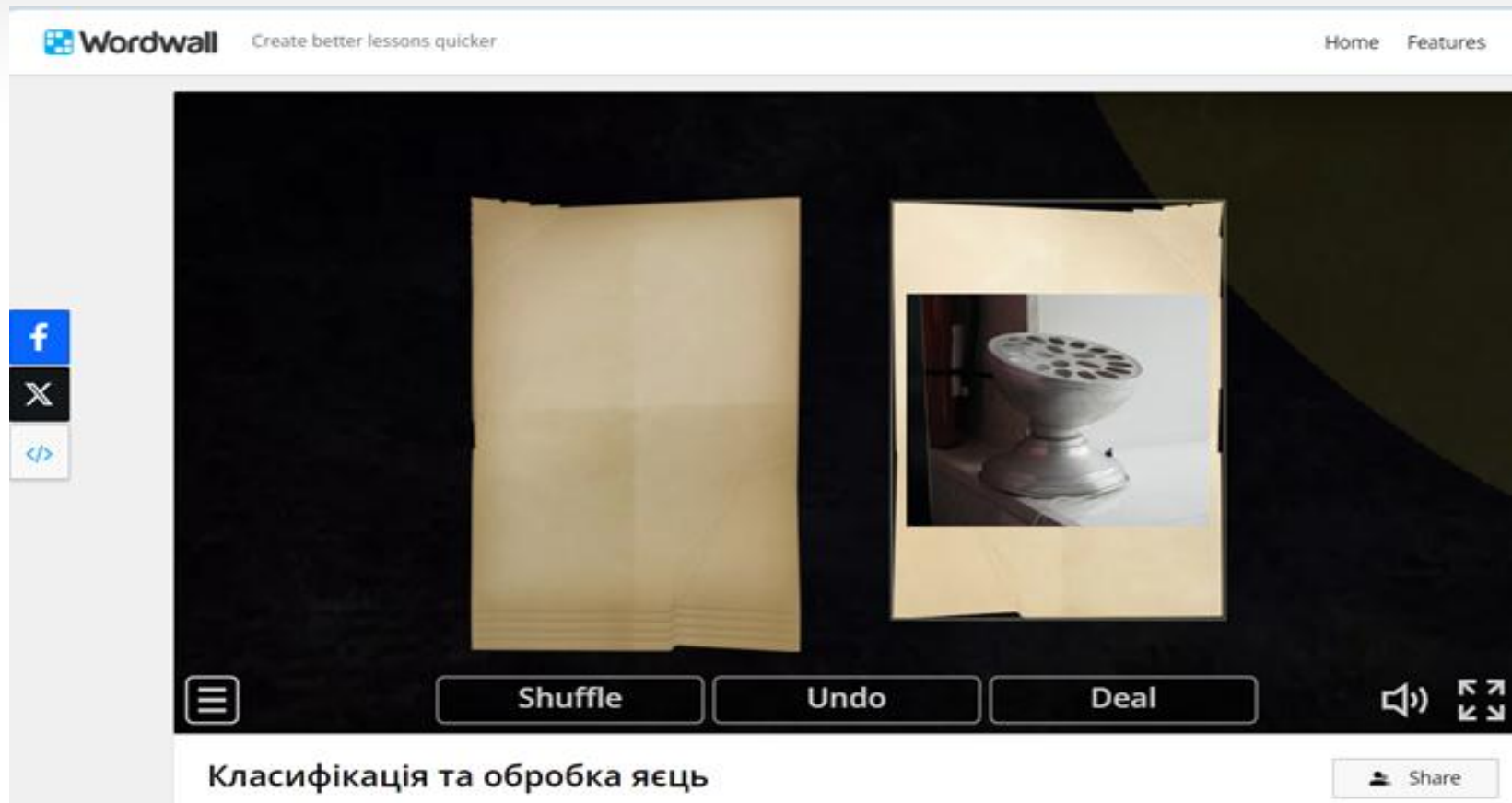
Експеримент:  
«Визначення свіжості яєць».

Виконали учні  
13 групи

## Інтерактивна вправа:

- <https://wordwall.net/resource/64719700/класифікація-та-обробка-яєць>

Wordwall Create better lessons quicker Home Features



Класифікація та обробка яєць

Share

# Тема уроку: Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені. Вимоги до якості»

## План

1. Обладнання, посуд, інвентар для приготування страв з яєць.
- 2. Правила варіння яєць.
- 3. Яйця варені в шкаралупі та без шкаралупи.
- 4. Приготування яєчної кашки.

# Обладнання, посуд, інвентар для приготування страв з яєць.

- Страви з яєць готують у соусному відділенні гарячого цеху. На робочому місці кухар використовує:



- Теплове обладнання (електроплити).

- Кухонний посуд (сотейники, наплитні казани, каструлі, яйцеварки).



- Інвентар (шумівки, вінчики, дерев'яні копистки).



# Правила варіння яєць.

## Яйця варять в шкаралупі та без шкаралупи

### ■ Яйця в шкаралупі

- Яйця, зварені рідко;
- Яйця, зварені в «мішечок»;
- Яйця, зварені круто.

### ■ Яйця без шкаралупи

- Яйце пашот.

- Для варіння у шкаралупі беруть 3л води і 40-50 г солі на 10 шт. яєць. Сіль додають для того, щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі.
- Зварені яйця споліскують холодною водою, щоб їх легше було обчищати

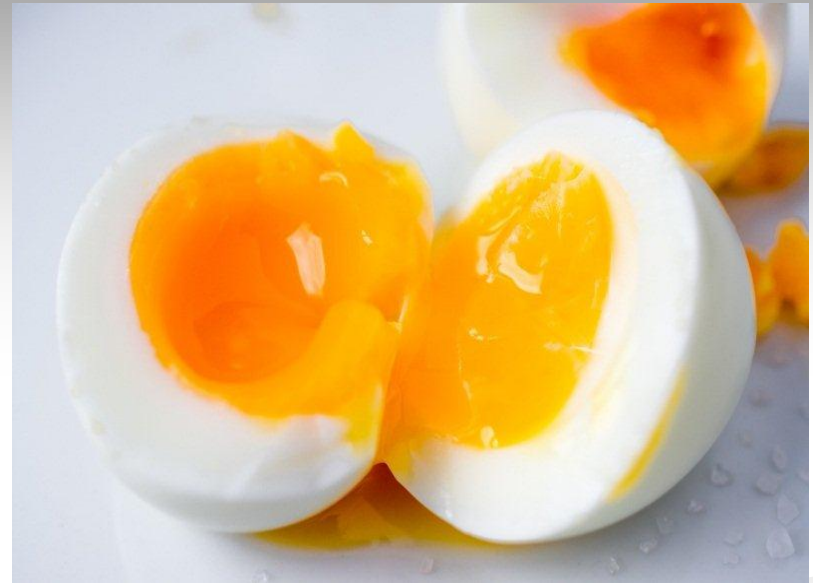
# Яйця, зварені рідко

- **Яйця рідкі.** Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять 2,5-3 хв. з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою або разом із сітчастою втулкою і промивають холодною водою.
- **Вимоги до якості:** Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його неможливо, оскільки воно не зберігає форми.
- **Подають яйця** гарячими на сніданок (1-3 шт. на порцію). Одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решта – на тарілку. Окремо подають масло і хліб.



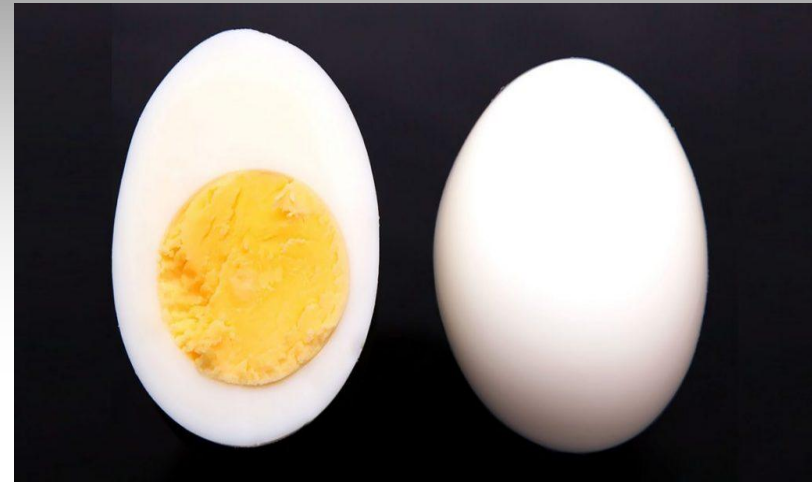
# Яйця, зварені "в мішечок".

- Підготовлені яйця варять так само, як і рідкі, але протягом 4,5-5 хв. потім промивають холодною водою. Подають у шкаралупі або обережно обчищають її, попередньо зануривши яйце у холодну воду.
- **Вимоги до якості:** В яйцях, зварених "в мішечок", білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напіврідкий жовток. Обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, але трохи деформується під дією власної ваги.
- Їх також подають необчищеними у пашотницях. Обчищають яйця для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом. Яйця "в мішечок", подають тільки гарячими.



# Яйця, зварені круто.

- **Яйця, зварені круто.** Попередньо підготовлені яйця варять 8-10 хв. у киплячій підсоленій воді.
- **Вимоги до якості:** В яйцях, зварених круто, білок і жовток повністю загусають. Не слід довго варити їх (більше 10 хв.), **оскільки вони стають твердими і погано засвоюються організмом.**
- Зварені яйця швидко занурюють у холодну воду, щоб легше було обчищати шкаралупу і перешкодити сполученню сірководню із залізом (щоб жовток не потемнів).
- Яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.



# Яйця, зварені без шкаралупи.

- Для варіння яєць без шкаралупи у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1 л води), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи. Варять їх при слабкому кипінні 3-3,5 хв., потім виймають шумівкою і ножем вирівнюють білкові торочки, що розплилися по краях.
- **Вимоги до якості:** Форма яйця, звареного без шкаралупи, приплюснута, білок густий, з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути всередині білка.
- Яйця, зварені без шкаралупи, використовують холодними і гарячими.
- **Подають** на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами.



Приготування яєць відварних, в шкаралупі,  
та без шкаралупи (відео).



# Яєчна кашка.

- Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г на 1 л маси), вершкового масла, суміш розмішують і проварюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші.
- Подають яєчну кашку у порційних сковородах або підігрітих тарілках. Її викладають гіркою, навколо кладуть підсмажені грінки з пшеничного хліба чи посипають тертим сиром. Яєчну кашку можна подавати з додатковим гарніром у вигляді обсмажених м'ясних продуктів (ковбаси вареної або сосисок, шинки) –



# Приготування яєчної кашки(відео).



Забери зайвий продукт

## Яєчна кашка

