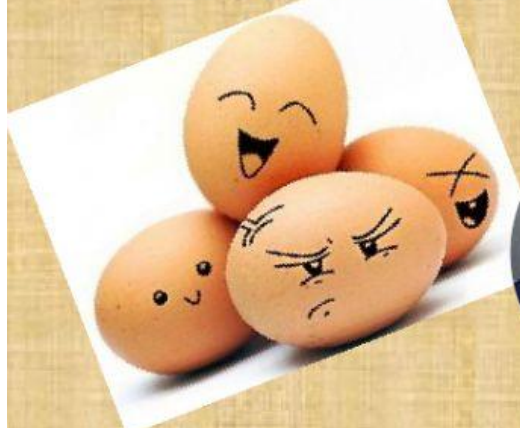
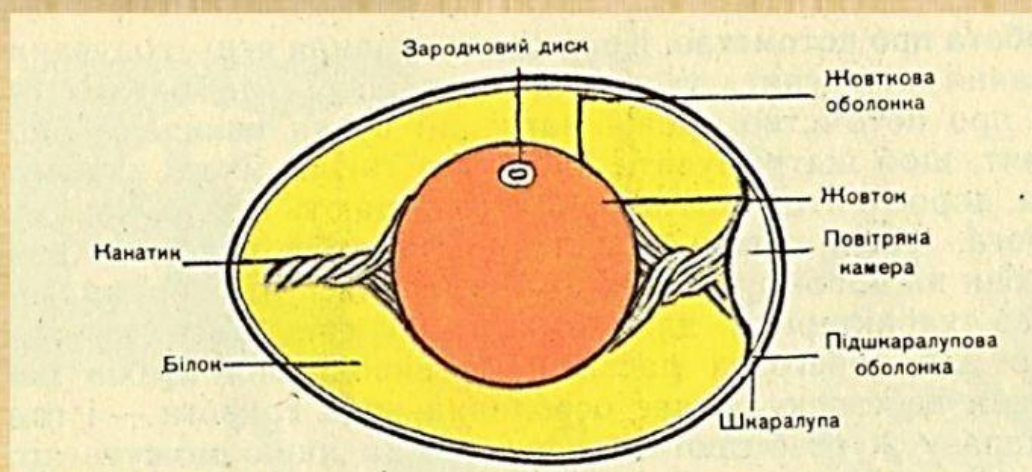


ЯЙЦЯ, ЯЄЧНІ ПРОДУКТИ: ОБРОБКА, ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



Порівняльні розміри яєць: яйце африканського страуса ліворуч, куряче і перепелині яйця праворуч.

БУДОВА ТА ХІМІЧНИЙ СКЛАД ЯЙЦЯ



Яйце — продукт дуже високої харчової й біологічної цінності. Залежно від виду птиці розрізняють яйця курячі, качині, гусячі, індичі, перепелині тощо.

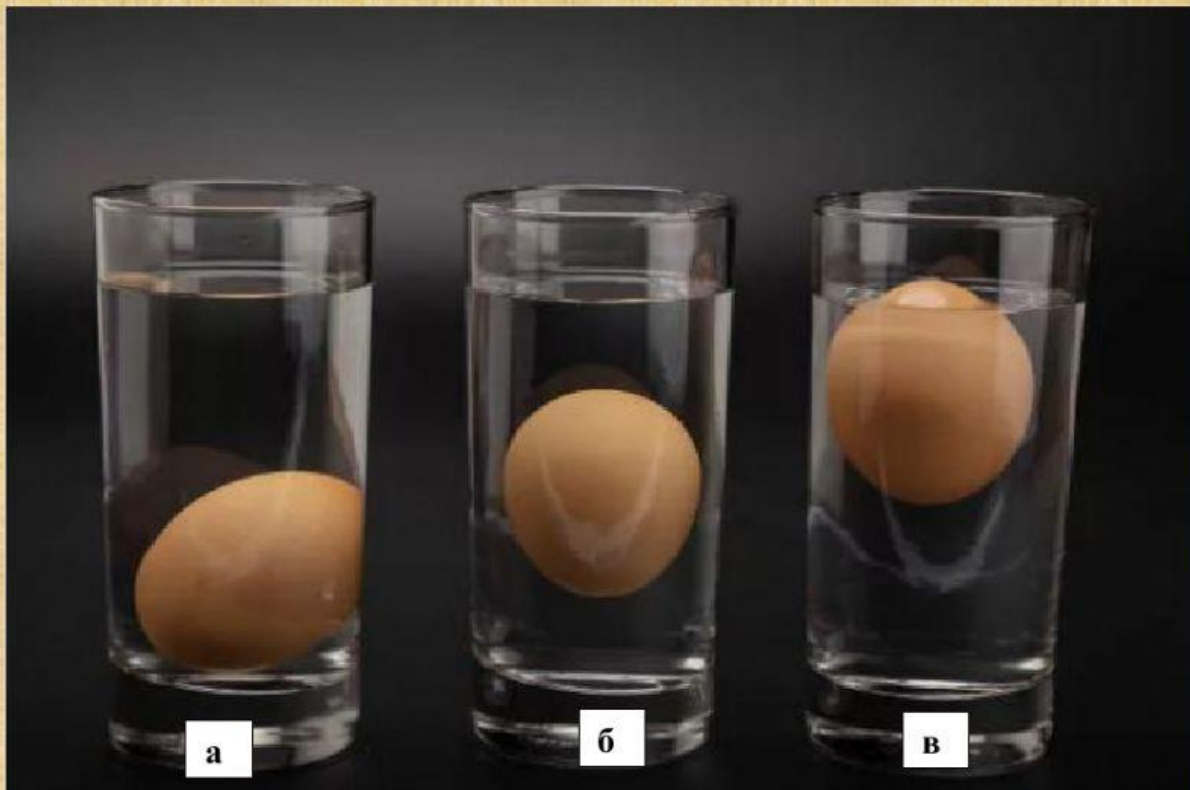
Яйця водоплаваючої птиці у кулінарії, оскільки вони частіше за курячі можуть бути джерелом інфекційних захворювань.

Вставте пропущені цифри

% від маси яйця складає шкаралупа, % — білок, % — жовток.

Маса курячого яйця коливається в межах від 45 до 75 г. При розрахунках рецептур умовно прийнята маса одного яйця без шкаралупи, що дорівнює г.

Перед використанням яєць необхідно переконатися в їх свіжості. За малюнком нижче визначте, яке яйце найсвіжіше, яке вже зіпсувалося?

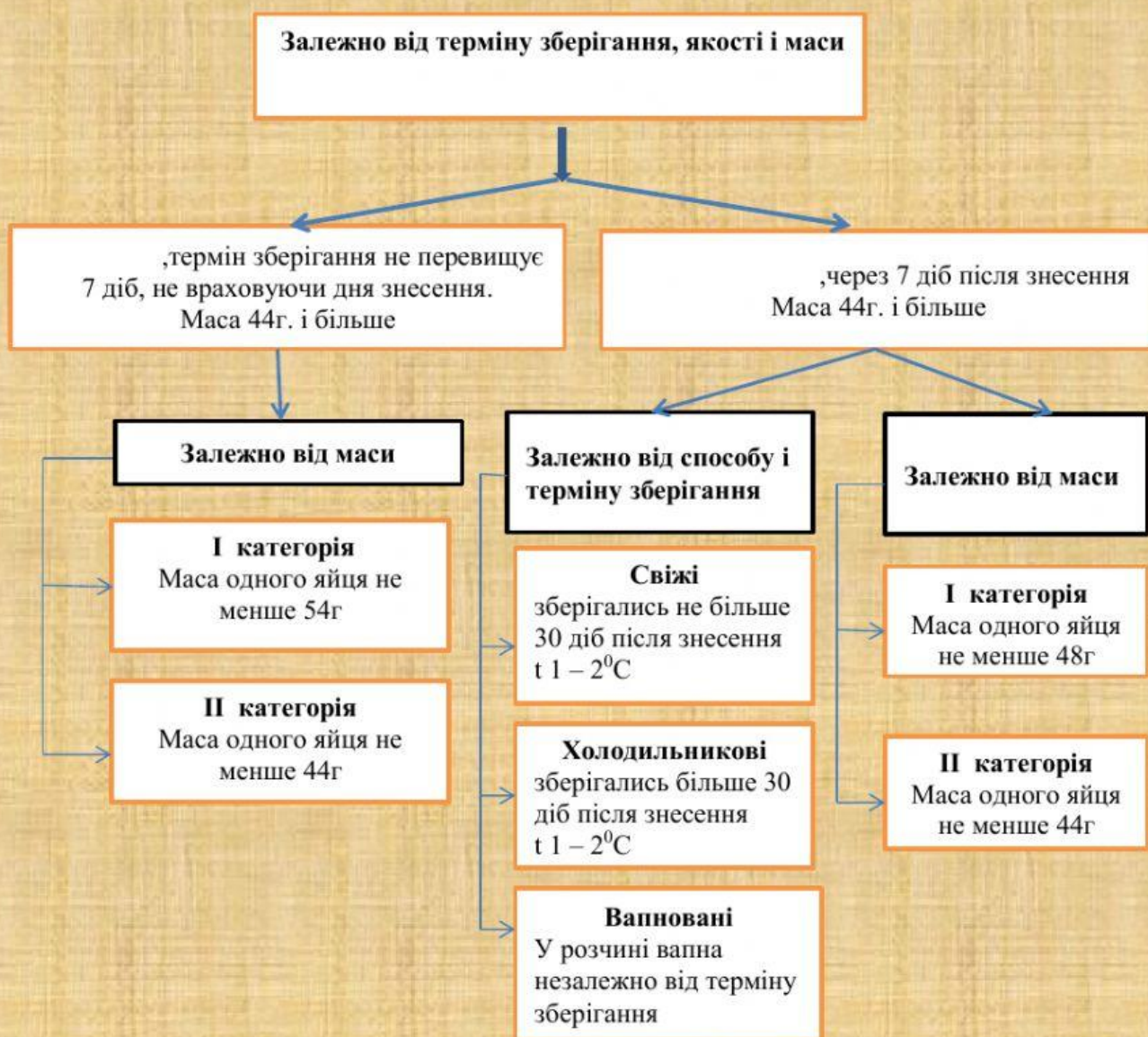


а _____ б _____ в _____



Назвіть прилад для візуальної перевірки якості яєць

Заповніть схему . Класифікація яєць



ДАТА ЗНЕСЕННЯ
01.01.10

ПРИКЛАД:
яйця дієтичні
першої категорії
Д1
01.01.10



ЯЄЧНІ ПРОДУКТИ



Поясніть:

суміш яєчного білка і жовтка в природній пропорції.

Як називаються висушені яєчні продукти?



Назвіть. Як класифікують страви з яєць за способом теплової кулінарної обробки?

♦ Який процес відбувається при тепловій обробці з протеїном яйця?

Варіння яєць. Заповніть пропуски в таблиці.

Назва страви	Тривалість варіння
Яйця рідкі	
	4,5 – 5хв.
Яйця, зварені круто	8 – 10хв.
	Варять 3 - 4 хв. у воді з додаванням солі і оцту

ЯЄЧНІ

Вставте пропущені слова



Смажити яєчню найкраще
на _____ порціонній
сковороді або спеціальній сковороді
з _____ для жовтка.

Яєчня з цибулею. Ріпчасту цибулю, нарізану
соломкою, _____, випускають на
неї яйця, солять, смажать 3-5 хв до повного
білка.

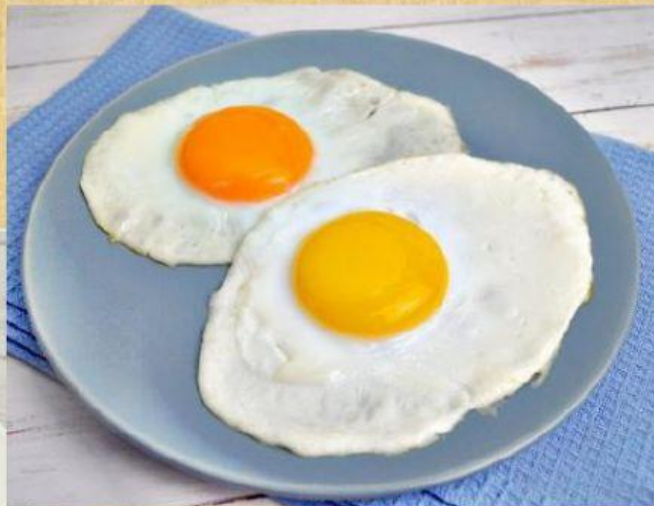
При приготуванні яєчні із зеленою цибулею
спочатку смажать натуральну яєчню, а
наприкінці смаження її _____ дрібно

нарізаною зеленою цибулею.

Яєчня з салом. Сало шпик нарізають кубиками або скибочками, _____ на
порціонній сковороді до _____ кольору, випускають на нього яйця,
солять _____ і смажать 3-5 хв. Подають яєчню на сковороді.

Яєчня з сухарями. На подрібнені й _____ сухарі випускають яйця і
ставлять на 4-5 хв у жарову шафу. Подаючи на стіл, посипають
зеленню.

Вкажіть, яка яєчня відповідає показникам якості?



ОМЛЕТТИ

Вставте пропущені слова



Омлет натуральний.

Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення

На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її . Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків

до , надаючи омлету форми довгастого пиріжка,

перекладають рубцем на розігріте блюдо або столову мілку тарілку.

Змішаний омлет. У сиру омлетну масу додають — обсмажені м'ясні продукти або сало шпик, нарізані дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, тертий сир, добре перемішують, смажать і подають так само, як і омлет натуральний.

Вкажіть назву омлету.



Омлет

Вставте пропущені слова

Солодкий омлет.

Для приготування солодкого омлету в омлетну масу додають терту _____ цедру
Або _____, розтертий з цукром. Перед подаванням солодкий
фарширований омлет посипають _____ пудрою і припікають зверху
розпеченим прутиком, наносячи малюнок у вигляді сітки.

Вкажіть назву страви



Вставте пропущені слова

Пряження. Відрізняється від омлету тим, що її готують з додаванням
і сметани. До готової омлетної маси додають _____ пшеничне борошно і
сметану, добре перемішують і проціджують.
На змащений маргарином лист виливають масу шаром не більше 1 см.
Ставлять у жарову шафу і запікають до появи на поверхні злегка
рум'яної _____.
Перед подаванням пряженю розрізують на порціонні шматки квадратної або трикутної
форми, кладуть на тарілку і поливають маслом.

