

План уроку виробничого навчання

на 5.03.2021

Група 14

Курс I

Урок веде майстер в/н - С.М.Репчук

Тема уроку: *Обробка яєць та яєчних продуктів. Методи варіння яєць
Приготування відварних та смажених страв з яєць.*

Яйце в основному є білковим продуктом, дуже високої харчової і біологічної цінності, оскільки у ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини.

Перед використанням яйця обов'язково обробляють.

Підготовка яєць

Перед використанням яйця обов'язково обробляють. Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл із світловим овоскопом для перевірки якості і чотири мийні ванни для їх санітарної обробки.



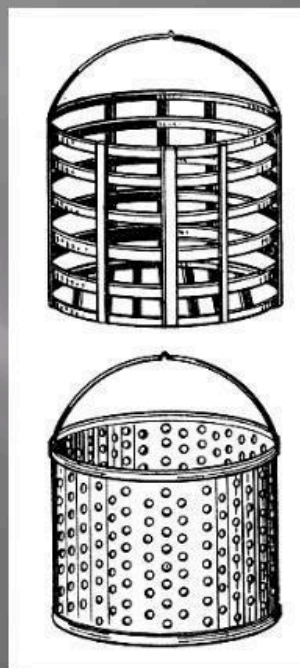
Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл із світловим овоскопом для перевірки якості і чотири мийні ванни для їх санітарної обробки.

Яйця, звільнені від упаковки, укладають в решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв, потім корзину (відро) з яйцями переносять у другу ванну з 0,5-процентним розчином кальцінованої соди і витримують 5-10 хв. У третій ванні здійснюють дезінфекцію 0,5-процентним розчином хлорного вапна протягом 5 хв. У четвертій - ополіскують проточною холодною водою протягом 5 хв.

Після промивання яйця викладають на лотки або інший чистий посуд.

Підготовка яєць

Яйця, звільнені від упаковки, перевірені на свіжість овоскопом, укладають в решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв. (при потребі яйця миють волосяними щітками



Крім яєць застосовують меланж та яєчний порошок.

Яєчний меланж – це суміш яєчних білків та жовтків без шкаралупи, які перемішують, фільтрують, пастеризують, охолоджують і заморожують у металевих банках по 5, 8, 10 кг. Меланж розморожують безпосередньо перед

використанням у такій кількості, яка потрібна для приготування певних страв, оскільки після розморожування він швидко псується. Банки з меланжем обмивають і розморожують при кімнатній температурі або у воді з температурою не вище 50 °С, потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують дерев'яною кописткою, проціджують і негайно використовують.



Яечний порошок це висушена суміш білків та жовтків. Яечний порошок перед вживанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку 3,5 л води), розмішують дерев'яною кописткою і витримують 30 хв для набрякання, потім одразу використовують. Зберігати розведений яечний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується. Щоб замінити 1 яйце слід взяти 11,2 г яєчного порошку.



Яйця варять у шкаралупі і без неї.

Страви з варених яєць

▮ Яйця варять у шкаралупі



▮ без шкаралупи



▮ готують з них яєчну кашку (Брю)



▮ парові омлети.

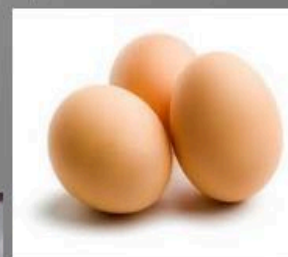


Для варіння у шкаралупі беруть 3 л води і 40-50 г солі на 10 шт. яєць. Сіль додають для того, щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі. Підсолену воду доводять до кипіння, а потім занурюють у неї підготовлені яйця. Залежно від кулінарного використання і тривалості варіння дістають варені яйця різної консистенції - рідкі, „в мішечок”, круті.

Зварені яйця споліскують холодною водою, щоб їх легше було обчищати.

Страви з варених яєць

▮ Яйця варять у шкаралупі



▮ без шкаралупи



▮ готують з них яєчну кашку (Брю)



▮ парові омлети.



Яйця рідкі. Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолону воду і варять 2,5-3 хв. з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою або разом із сітчастою втулкою і промивають холодною водою. Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його неможливо, оскільки воно не зберігає форми

Яйця, зварені „в мішечок”.



Яйця, зварені “в мішечок”

В яйцях, зварених "в мішечок", білок повинен мати консистенцію ніжного холодцю, а жовток повинен бути напіврідким. Після очищення такі яйця зберігають форму, але злегка сплющуються під дією власної ваги. Їх теж подають неочищеними в пашотніцах, а для подачі з бульйонами, пюре шпинату і т. д. очищають. У яєць, зварених круто, білок повинен бути в міру щільним, а жовток розсипчастим, в центрі його може бути незатверділої частину. Подають у шкаралупі, а для приготування салатів, яєць фарші - рова та інших страв очищають. Яйця у шкаралупі, зварені некруто і «в мішечок», подають тільки гарячими.

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 зануливши яйце у холодну воду. 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.

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. Попередньо підготовлені яйця варять 8-10 хв. у киплячій підсоленій воді. В яйцях, зварених круто, білок і жовток повністю загустають.

Яйця, зварені круто.



Яйця, зварені без шкаралупи. Для варіння яєць без шкаралупи у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1л 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. Відходи при цьому становлять 7 % від маси вареного яйця. 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.

Варене яйце легко відрізнити від сирого: при прокручуванні варене яйце обертається, сире - ні.

Ознайомившись з технологією варіння яєць ваше завдання приготувати такі страви: яйця з шинкою на грінках, яйця з фаршированими помідорами, яєчна кашка

Технологічна картка

Яйця з шинкою на грінках

	Сировина	Маса брутто	Маса нетто
1	Яйця ,зварені "в мішечок" без шкаралупи	80	67
2	Шинка варена	23	22
	або окіст копчено-варений (з кістками	29	22
	маса обсмаженої скибочками шинки або окосту		20
3	хліб пшеничний	30	30
4	маргарин столовий	12	10
5	соус		75
6	естрагон	5	3
	Вихід		185

На підготовлені грінки кладуть скибочку вареної шинки, на них - яйце, зварене без шкаралупи, прикрашають його скибочками естрагону і окремо подають соус червоний з естрагоном.

Яйця з шинкою на грінках

На підготовлені грінки кладуть скибочку вареної шинки, на них - яйце, зварене без шкаралупи, прикрашають його скибочками естрагону і окремо подають соус червоний з естрагоном.



Технологічна картка

Яйця з фаршированими помідорами

	Сировина	Маса брутто	Маса нетто
1	Томати	120	100
2	Цибуля ріпчата	30	24
3	Гриби мариновані	40	35

4	Яйце зварене круто	40	34
5	майонез		25
6	Вихід		180

Для приготування яєць з помідорами з помідорів видаляють серцевину (її використовують для приготування соусів), обсмажують їх, фарширують подрібненим припущеними печерицями, запікають у духовці, зверху кладуть яйця, зварені-без шкаралупи, посипають їх зеленню. Нарізані яйця кубиками з'єднують з смаженою цибулею, січеними грибами, майонезом та закладають у підготовлені томати без серцевини.

Яйця з фаршированими помідорами

Для приготування яєць з помідорами з помідорів видаляють серцевину (її використовують для приготування соусів), обсмажують їх, фарширують подрібненим припущеними печерицями, запікають у духовці, зверху кладуть яйця, зварені-без шкаралупи,



Технологічна картка

Ясна кашка

	Сировина	Маса брутто	Маса нетто
1	Яйця	80	76
2	або меланж	80	80
3	масло вершкове	7	5
4	маса готової кашки		105
5	Грінки	35	35
6	чи сир	16,5	15
7	Вихід –		140/12 0

Яйця або меланж розводять молоком (водою), солять, додають жир і проварюють при безперервному помішуванні до консистенції напіврідкої каші. Кашку зберігають на марміті при температурі 60 ° С. При відпустці кашку кладуть в мисочки або на блюдо. Подають її натуральної або з гарніром з овочів, грибів, м'ясних продуктів, зеленого горошку

Яєчна кашка

Яйця або меланж розводять молоком (водою), солять, додають жир і проварюють при безперервному помішуванні до консистенції напіврідкої каші. Кашку зберігають на марміті при температурі 60 ° С. При відпустці кашку кладуть в мисочки або на блюдо. Подають її натуральної або з гарніром з овочів, грибів, м'ясних продуктів, зеленого горошку.

