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.



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 кальцинованої 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.



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 копистюкою, проціджують і негайно використовують.



Яєчний порошок це висушена суміш білків та жовтків. Яєчний порошок перед вживанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку 3,5 л води), розмішують дерев'яною копистюкою і витримують 30 хв для набрякання, потім одразу використовують. Зберігати розведений яєчний 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.



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.



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. Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його неможливо, оскільки воно не зберігає форми

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. 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 тенологією 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.



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 зєднують з смаженою цибулею,січеними грибами,майонезом та закладають у підготовлені томати без серцевини.



Технологічна картка

Яєчна 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 –		140/120

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 блюдця. Подають її натуральної або з гарніром з овочів, грибів, м'ясних продуктів, зеленого горошку

