

Завдання 3 для 7 класу

1. Термін виконання – **до 07 квітня 2022 року**
2. Зараз, під час дистанційного навчання, є час навчитись чомусь корисному. Я пропоную тобі скористатись такою нагодою!
3. **Будь ласка, ознайомся** з навчальним матеріалом:

Технологія приготування страв з яєць. Омлету.

Давайте трохи відійдемо від екранів моніторів, залишимо письмові столи, підручники та зошити та трохи відпочинемо і приготуємо щось смачненьке.

Сьогодні мова піде про улюблену всіма страву з яєць – омлет. Кожна господиня/господар готують його по-своєму. Рецептів приготування – безліч. І при всьому цьому він завжди смачний.

Спочатку вам слід ознайомитись з навчальним матеріалом, а потім виконати завдання, розміщене в кінці документа.

Пristупаємо!

Омлет— смажена страва із суміші збитих [яєць](#), [молока](#), сметани чи [вершків](#) та солі із додаванням різноманітних спецій. Для приготування омлетів також використовують [меланж](#) або яєчний [порошок](#).

За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, мішані з [гарніром](#), фаршировані гарніром.

Омлети, приготовлені з додаванням [овочів](#), свіжої зелені, молочних або м'ясних продуктів називають **мішаними**.

Омлети, в які наприкінці смаження кладуть підготовлені як начинку продукти, називаються **фаршированими**.

Готують омлети з двох - трьох яєць.

Підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю добре розмішують, злегка збиваючи до утворення на поверхні піни.

У підготовлену масу додають трохи розтопленого [вершкового масла](#).

На одне яйце використовують 0.5 г солі і 15 мл молока.

Перед подаванням омлети викладають в овальну мельхіорову тарілку, поливають вершковим маслом і посипають посіченою зеленню.

У більшості національних кухонь є свої різновиди омлету: іспанська *тортилья*, італійська [frittata](#), японські *ому-райсу* та *ому-соба*, з [рисом](#) та [морепродуктами](#).

У багатьох регіонах України поширена *пряження* — [яєчня](#) колючена з борошном і молоком. Готується переважно на салі. Пряження [слобідська](#) готується з додаванням ковбаси, [гуцульська](#) - сметани та кукурудзяного борошна.

Протягом тривалого часу вважалося, що омлет винайшли [австрійські](#) бідняки, оскільки в класичний варіант омлету додавалось багато [черствого хліба](#). Але виявилось, що рецепт омлету придумав [віденський](#) кухар [XIX століття](#) — спеціально до столу [австрійського](#) імператора [Франца Йосифа I](#).

Класифікація омлетів.

Для приготування можна використовувати також меланж або яєчний порошок.

Омлет натуральний смажений:

підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення на поверхні піни. Масу виливають на розігріту сковорідку з вершковим маслом і смажать до її загусання.



Омлет запечений: Натуральну омлетну масу або масу з гарніром вливають на деко і запікають у жаровій шафі. Порціонують і подають з маслом.



Омлет змішаний:

гарнір готують як для яєчні з гарніром. Заливають омлетною масою. Смажать і подають.



Омлет натуральний паровий :

підготовлену омлетну масу виливають у форми і варять на пару до загусання.



Омлет фарширований:

окремо смажать натуральний омлет. Окремо готують гарнір. Формують і подають.



Вимоги до якості

Омлет, підсмажений у формі пиріжка, має світло – жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкарлупи. Страви з яєць не підлягають зберіганню.

Омлет натуральний

Омлет – це суміш яєць, молока і солі (з розрахунку 15 г молока і 0,5 г солі на 1 яйце).



1. Яйця з'єднують з молоком і сіллю



3. Виливають суміш на розігріту сковорідку з вершковим маслом і смажать .



2. Збивають до утворення піни



4. Подають відразу.

Види подачі омлету натурального



Додаткові відео (будь ласка, зверни увагу на прийоми роботи):

[відео1](#)

[відео 2](#)

[відео 3](#)

Завдання:

- виконай практичну роботу

Практична робота. Приготування омлету

Послідовність виконання роботи:

- 1.Вибрати рецепт приготування омлету. Для цього можна скористатись інформацією, що міститься в уроці, можна передивитись відео, або використати родинний рецепт.
- 2.Дібрати необхідний посуд для приготування омлету.
- 3.Дібрати продукти що необхідні для приготування омлету.
- 4.Приготувати омлет.

Роботу виконувати з дотриманням правил безпечної праці.

- у будь-якому, зручному для тебе, форматі опиши рецепт виконання омлета та додай які інструменти і пристосування ти використала під час його виготовлення

- накрий стіл, пригости своїх рідних, сфотографуй свою страву і разом із рецептом та оцінкою, яку тобі поставить родина, опублікуй [на віртуальній дошці](#)

Під час виготовлення омлета не забувай про правила безпечної праці та особистої гігієни.

Смачного! Успіхів!