

Тема VI: Технологія приготування страв з яєць та сиру.

Урок : 46.

Тема уроку: **Яєчні продукти та їх використання. Технологія приготування та відпуск страв з яєць : (омлети натуральні, змішані та фаршировані).**

План.

- 1.Яєчні продукти та їх використання.
- 2.Технологія приготування тв. Відпуск страв з яєць.

Відповіді.

1.Яєчний меланж – це суміш яєчних білків і жовтків (без шкарлупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при температурі -18°C . у металеві банки по 5, 8 і 10 кг. Меланж зберігають замороженим при температурі від -9 до -10°C . і відносній вологості повітря 80 -85% до 8 міс. З меланжу готують страви, що не потребують відокремлення жовтка від білка (пряженю, запіканки, вироби з тіста). Щоб замінити одне яйце масою нетто 40г. потрібно взяти 40 г. меланжу (1:1) 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°C .,потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують дерев'яною кописткою, проціджують і використовують негайно.

Яєчний порошок – це висушена суміш білків і жовтків. Зберігають його при кімнатній температурі і відносній вологості повітря 65 – 67% протягом 6 міс., а при температурі 2°C . відносній вологості повітря 60 – 70% -2 роки з дня виготовлення. Використовують яєчний порошок для тих самих страв, що й меланж. Для заміни одного яйця масою 40 г. беруть 11,2 г. яєчного порошку (1: 0,28). Яєчний 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 яєчний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується.

Омлети готують із суміші яєць, молока (води або вершків) і солі (з розрахунку 15 г. молока і 0,5г.солі на 1 яйце). Використовують також меланж або яєчний порошок. За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, змішані з гарніром, фаршировані гарніром.

Омлет натуральний.

Готують омлетну масу. Для цього підготовлені продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни. На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають омлетну масу і смажать до повного загусання. Коли нижня частина підсмажиться, краї загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо

або столову мілку тарілку. Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати зеленню 1 – 3 г. на порцію.

Змішаний омлет.

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

Омлети фаршировані.

Готують омлет натуральний, на середину кладуть начинку, загортають з двох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи омлетові форму довгастого піріжка. Перед подаванням кладуть на підігріту столову тарілку рубцем донизу, поливають розтопленим вершковим маслом. Приготування начинки.

Начинка овочева- овочі нарізують дрібними кубиками, квасоллю і цвітну капусту відварюють, зелений горошок підігрівають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують – і заправляють молочним або сметанним соусом.

М'ясна начинка- використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, нирки, печінку птиці, нарізують дрібними кубиками або соломкою, обсмажують і з'єднують із соусом червоним, томатним, сметанним з цибулею і доводять до кипіння. (начинка може бути одного виду продуктів або з поєднанням кількох).

Солодкий омлет.

В омлетну масу додають терту лимонну цедру або кардамон, розтертий з цукром. Перед подаванням солодкий фарширований омлет посипають цукровою пудрою і припікають зверху розпеченим прутиком, наносячи малюнок у вигляді сітки.

Вимоги до якості – омлет має світло – жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію, не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкарлупи.

Література : В.С. Доцяк Українська кухня. 1998р.

Л.Я. Старовойт Кулінарія.