

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 пиріжка. 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 підігрівують, 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.

Урок : 47

Тема уроку : **Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.**

План.

- 1.Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів.
- 2.Вимоги до якості, правила відпуску.

Відповіді.

1.Запеченими готують омлет натуральний і змішаний, пряженю, яйця запечені в сметані, яйця запечені з грибами, яйця по українському, та інші страви. Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180*С. Омлет натуральний запечений. На змащений жиром лист виливають омлетну масу шаром 2,5 – 3 см., ставлять у жарову шафу і запікають 8 – 10 хв. до повного її загусання й утворення на поверхні злегка підрум'яненої кірочки. Готовий омлет нарізують на порції у вигляді квадратів, трикутників, кладуть на тарілку і поливають вершковим маслом. Змішані омлети запікають так само як і омлет натуральний.

Пряжена.

Відрізняється від омлету тим, що її готують з додаванням борошна і сметани. До готової омлетної маси додають підсушене 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 кірочки. Перед подаванням пряженю розрізають на порціонні шматки квадратної або трикутної форми, кладуть тарілку і поливають маслом.

Яйця, запечені з грибами.

На порціонну сковороду кладуть варені яйця, розрізані на 4 частини, солять, додають варені гриби, підсмажені з цибулею, заливають молочним соусом, посипають сухарями, збризкують розтопленим маргарином і запікають 3 – 5 хв.

Яйця по українському.

Білий хліб без скоринки нарізують скибочками завдовжки 7 – 8 см. і завтовшки 1 см., змащують маслом і кладуть змащеним боком на лист або сковороду, зверху посипають натертим на терці з дрібними отворами сиром шаром 1,5 см. На середині кожної скибочки хліба (крутону) в сирі роблять заглиблення, в яке обережно випускають яйце. Білок солять, жовток посипають меленим перцем, яйце поливають зверху розтопленим вершковим маслом і запікають 3 – 5 хв. Подають страву гарячою.

Яйця запечені в сметані.

Зварені круто яйця без шкарлупи нарізують на 8 частин (спочатку уздовж навпіл і кожну половину зокрема, а потім упоперек навпіл), кладуть на порціонну сковороду, змащену маслом, солять, заливають сметаною і запікають у жаровій шафі 20 хв.

Вимоги до якості: Пряження щільна, добре запечена, смак і запах яєчної страви, поверхня не підгоріла, виріб не пересолений. Яйця запечені мають щільний білок, рідкий жовток. Смак яєць кислуватий,соусу – ніжний, трохи гострий від сиру, консистенція крутону хрумка. Омлети запечені не підлягають зберіганню, готують їх попитом, подають негайно,оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердість, погіршується смак.