

Тема: Яйця, яєчні продукти. Страви з яєць.

План (урок 1)

1. Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями.

2. Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

1.



Пташине яйце складається з жовтка, білка, шкаралупи та оболонки (надшкаралупної, підшкаралупної, білкової і жовткової), на частку яких припадає відповідно 32%, 56% та 12% від ваги яйця. Це співвідношення змінюється залежно від виду птиці і ваги яєць не однаково.

Шкаралупа надає яйцям форми, захищає жовток і білок від впливу несприятливих зовнішніх умов. Товщина шкаралупи курячих яєць коливається в межах від 0,31 до 0,41мм. Шкаралупа найтовстіша на гострому кінці, а посередині і на тупому кінці тонша і майже однакова. Товщина шкаралупи залежить від виду птиці, умов утримання, годівлі, наявності в раціоні мінеральних речовин та вітамінів. Товщина шкаралупи надає великий вплив на транспортування та зберігання яєць.

Шкаралупа яйця має велику кількість пор – каналів, які відкриваються на поверхні яйця невеликими отворами неправильної форми. Через пори випаровується вода і відбувається газообмін. Через них в середину яйця можуть проникати бактерії та плісняві грибки.

Надшкаралупна оболонка (кутикула) – це тонкий безструктурний шар, що утворюється під час знесення яйця з слизу, яким змащується його поверхня. Кутикула закриває пори і тим самим запобігає надмірному випарюванню води з яйця та проникненню в нього мікроорганізмів і пліснявих грибків. При обмиванні шкаралупи кутикула легко стирається і якість яйця знижується.

Білок яйця закривається двома оболонками. Одна з них щільно прилягає до білка і називається білковою, друга щільно прилипає до шкаралупи і називається підшкаралупною. Білок яйця – прозора, майже безбарвна, з зеленкуватим відтінком, тягуча й дуже рухлива речовина. При збиванні білок здатний утворювати щільну міцну піну.

Жовток у свіжому яйці має кулеподібну форму, розташований посередині яйця і складається з концентричних різнокольорових шарів. Верхній шар жовтка світло-жовтий, під ним знаходиться товстіший шар – жовтий, посередині – світло-жовтий тонкий шар. Світлий жовток не такий густий, як темний, і при високій температурі не так швидко зсідається, що можна помітити у вареному яйці, коли його розрізати пополам.

Колір жовтка залежить від якості корму та утримання птиці. Жовток забарвлюється ксантофілом та каротином, якими багаті зелені корми. Літні яйця мають темно-жовтий жовток, зимні – світло-жовтий.

Хімічний склад та харчова цінність яєць. Хімічний склад яєць залежить від виду птиці, породи, умов годівлі, знесення, строку та умов зберігання.

Табл.1 Хімічний склад курячих яєць, %

Складова частина яйця	Вода	Білки	Ліпіди	Вуглеводи	Мінеральні речовини
Ціле яйце	74,0	12,8	11,5	0,7	1,0
Білок	87,9	10,6	0,03	0,9	0,6
Жовток	48,7	16,6	32,1	1,0	I

Безпосередньо в реалізацію і для виробництва яєчних продуктів використовують тільки курячі яйця. Курячі яйця класифікують за двома основними ознаками – терміном зберігання і якістю та масою.

Залежно від терміну зберігання та якості, згідно ГОСТ 27583, курячі яйця розподіляють на *дієтичні* і *столові*.

До *дієтичних* відносять яйця, термін зберігання яких не перевищує 7 діб, не враховуючи день знесення;

До *столових* відносять яйця, термін зберігання яких не перевищує 25 діб від дня сортування, не враховуючи день знесення, та яйця, що зберігалися у холодильниках не більше 120 діб.



Залежно від маси дієтичні і столові яйця розподіляють на *три категорії* (табл.2)

Табл.2 Ознаки категорії яєць

Категорія	Маса 1 яйця, г не менше	Маса 10 яєць, г не менше	Маса 360 яєць, кг не менше
Відбірна	65	660	23,8
Перша	55	560	20,2
Друга	45	460	16,6

На кожному дієтичному яйці має бути штамп, де вказуються число, місяць знесення, вид і категорія.

Яйця, які мають масу менше 43 г, реалізують під назвою «дрібне»; доброякісні яйця з забрудненою шкаралупою — під назвою «забруднене».

Дієтичні і столові яйця вважаються *харчовими* і направляються для реалізації в роздрібну торговельну мережу, якщо за станом повітряної камери, жовтка і білка вони відповідають вимогам, вказаним в табл..3

Табл. 3 Вимоги до якості яєць

Дієтичні яйця	Столові яйця
<i>Шкаралупа</i>	
Чиста, неушкоджена, без кров'яних плям та помету; допускається наявність	
одиночних крапок і	плям, крапок і смужок (сліди від зіткнення з підлогою клітки

смужок	чи транспортером для збирання яєць) загальною площею не більше 1/8 поверхні шкаралупи
<i>Повітряна камера</i>	
Нерухома, висотою не більше 4 мм	Нерухома (допускається деяка рухливість), висотою не більше 7 мм; для яєць, що зберігалися в холодильниках – не більше 9 мм
<i>Жовток</i>	
Тривкий, ледь видимий, але контури не помітний; займає центральне положення і не переміщається	Тривкий, мало помітний, може злегка переміщатися, допускається невелике відхилення від центрального положення; в яйцях, що зберігалися в холодильнику – жовток такий, що переміщається
<i>Білок</i>	
Щільний, світлий, прозорий	Щільний (допускається недостатньо щільний), світлий, прозорий

2.



Яєчні продукти бувають:

- *рідкі* – охолоджені та заморожені меланж (суміш білків і жовтків), жовток, білок;
- *сухі* – меланж (яєчний порошок), жовток, білок, сухий омлет (суміш сухої яєчної маси з сухим пастеризованим молоком в рівних кількостях).

Рідкі яєчні продукти. Рідкі продукти виробляють з яєць з ушкодженою в процесі сортування

шкаралупою та підшкаралупною оболонкою, а також з яєць із забрудненою шкаралупою. Такі яйця миють розчином хлорного вапна.

Яйця овоскопіюють, відокремлюють брак і розбивають по одному або два в чашечки. Одержану яєчну масу добре перемішують, фільтрують для вилучення шматків шкаралупи, градинок, оболонок і зародка, розливають у банки.

Для отримання охолоджених продуктів отриману масу охолоджують до температури $(0 \div +6)^\circ \text{C}$ і зберігають при температурі не вище 5°C не більше 24 годин, в тому числі на підприємстві-виробнику – не більше 6 годин.

Для отримання заморожених продуктів масу розливають у жерстяні лаковані банки, закривають їх і заморожують при температурі -18°C . Процес заморожування

вважається закінченим, коли в центрі банки температура досягає -6°C , після чого їх негайно перемішують в камери зберігання. Перед заморожуванням в меланж додають 5% цукру або 0,8% лимоннокислого натрію для кращої зворотності процесу заморожування.

Зберігають заморожені яєчні продукти при температурі не вище -18°C не більше 15 місяців, при температурі не вище -12°C – не більше 10 місяців, при температурі не вище -6°C не більше 6 місяців.

За зовнішнім виглядом – це однорідні продукти без сторонніх домішок, уламків шкаралупи, плівок; допускаються обривки градинок. На поверхні заморожених яєчних продуктів повинен бути горбик, відсутність якого вказує на те, що продукт частково розморожувався (відтавав).

Консистенція яєчних продуктів в замороженому стані тверда, в охолоджену і розморожену – рідка, при чому жовток – густий, тягучий, такий, що розтікається; білок – рідкий, світлопроникний, допускається дещо неоднорідний.

Яєчний меланж повинен мати колір у замороженому стані жовтогарячий, а після відтаювання – від світло-жовтого до жовтогарячий; яєчний жовток – у замороженому стані палево-жовтий, а після відтаювання від жовтого до палево-жовтого; яєчний білок – у замороженому стані від світло-жовтого до світло-зеленого. Смак і запах охолоджених і заморожених яєчних продуктів має бути природній, яєчний, без сторонніх присмаків і запахів.

Сухі яєчні продукти. Сухі яєчні продукти виготовляють з тієї ж сировини, що і рідкі.

Яєчну масу виробляють так як і при виробництві морожених продуктів.

Сушку готової яєчної маси проводять розпилювальним способом. Яєчна маса розпилюється форсунками або обертовими дисками, висушується у камерах повітрям, нагрітим до 100°C .

За зовнішнім виглядом і консистенцією сухі меланж, жовток, білок і омлет – це порошкоподібні продукти чи продукти у вигляді гранул, з наявністю грудочок, що легко розпадаються при натискуванні пальцями.

Колір однорідний по всій масі, для меланжу і жовтка – від світло-жовтого до жовтогарячого, омлету – світло-жовтий, білку – від білого до жовтуватого. Смак і запах сухих яєчних продуктів має бути природній, яєчний, без сторонніх присмаків і запахів.

Сухі яєчні продукти дуже гігроскопічні, тому вимагають ретельного упакування. Їх випускають у брикетах вагою 100 і 200 г, у фанерних барабанах та герметичних банках з жерсті масою нетто до 10 кг, у картонних коробках до 500г, штампованих діжках вагою до 50 кг, полімерних мішках.

Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.

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

➤ 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);

➤ потім корзину 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.

Якщо окремого приміщення для обробки яєць на підприємстві немає, яйця обробляють у гарячому цеху. Їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю. Сіль використовують тільки столову дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

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 негайно використовують.

Яєчний порошок перед використанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку беруть 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.



ОВОСКОП

У свіжого яйця білок легко просвічується, а жовток слабо помітний. Недоброякісні яйця не просвічуються.

Цікаві факти про яйце:

1. Найбільше яйце знесла кубінська курка – 148 г, найменше – в Гвінеї – 10 г.
2. Скульптуру самого більшого в світі великоднього яйця встановлено в Канадському місті Вегревіллі. Його габарити - 8×6 м.
3. Всесвітній день яйця відмічають в другу п'ятницю жовтня.
4. «Кіндер-сюрприз» придумав італієць Мікеле Ферерро в 1979р.
5. Яйце страуса в 25 разів більше курячого (близько 2 кг), його варять 2-2,5 год.
6. Для того, щоб яйце стало як м'ячик – його потрібно на 3 дні опустити в оцет.
7. Найбільше з'їдають яєць в Мексиці – 1,5 яйця в день.
8. Найшвидше почистили варені яйця 2 сліпі кухарі – 12600 шт. за 7,5 год.
9. Саме дороге яйце Фаберже пішло з аукціону за 18500 фунтів стерлінгів в Росію.
10. Найбільша кількість жовтків в 1 яйці зафіксовано – 5 шт.

ПЛАН (урок 2)

1. Значення страв з яєць у харчуванні. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.
2. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

1.



У складі яєць звертає на себе увагу високий рівень збалансованості біологічно активних компонентів.

Яйця є джерелом вітамінів. У них добре представлені всі жиророзчинні вітаміни.

Велике значення яйця мають і як джерело фосфору, сірки, заліза, цинку, міді та ін. Яйця містять досить багато калію і натрію.

Страви з яєць готують у соусному відділенні гарячого цеху.

При нагріванні білок і жовток яйця змінюються, зсідуються. При температурі 50-55°C з'являються перші ознаки зсідання білка (денатурації) — часткове помутніння, при 55-60°C каламутним стає весь білок, при 60-65°C він помітно загусає, при 65-75°C перетворюється на драглеподібну ніжну рухливу масу, яка при нагріванні до температури 75-85°C ущільнюється, а при подальшому нагріванні утворені драгли поступово твердіють. При температурі 80-85°C білок міцнішає, при 95-100°C його міцність майже не змінюється. На відміну від білків м'яса і риби яєчний білок при нагріванні не виділяє води.

Жовток починає загусати лише при температурі 70°C, оскільки жир його має низьку температуру топлення і знаходиться у стані ніжної емульсії.

При приготуванні страв з суміші білків і жовтків з додаванням молока або води температура, при якій відбувається денатурація білків, також підвищується до 70-75°C, маса залишається ніжною, завдяки чому страви легше засвоюються організмом, порівняно з білком яйця, звареного круто.

Додавання солі знижує температуру зсідання білків, тому при смаженні яєчні на поверхні жовтка утворюються білі плями у тих місцях, де потрапила сіль.

При тривалому варінні яєць (більш як 10 хв.) білок частково розпадається, виділяючи сірководень, який з залізом жовтка утворює сірчисте залізо, при цьому верхній шар жовтка темніє.

Швидке охолодження зварених яєць у воді перешкоджає сполученню сірководню з залізом, колір поверхні жовтка майже не змінюється.

2.

Яйця варять у шкаралупі і без неї. Для варіння яєць 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 в неї підготовлені яйця. Залежно від кулінарного використання і тривалості варіння дістають варені яйця різної консистенції — рідкі, «в мішечок», круті.

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 з сітчастою втулкою і промивають холодною водою.



Вимоги до якості яєць рідких

Зовнішній вигляд – одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решту — на тарілку. Окремо подають масло і хліб. Подають яйця гарячими на сніданок (1—3 шт. на порцію).

Колір – білка – кремовий, жовтка – жовтий.

Консистенція – напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити яйце не можна, оскільки воно не зберігає форму.

Смак й запах – вареного яйця.

Термін зберігання – готують по вимозі.

Яйця, зварені «в мішечок». Підготовлені яйця варять так само, як і рідкі, але протягом 4,5—5 хв., потім промивають холодною водою.

I спосіб- подають у шкаралупі



II спосіб- подають без шкаралупи



Вимоги до якості яєць зварених «в мішечок»

Зовнішній вигляд – подають у шкаралупі або обережно обчищають її. Яйця зварені «в мішечок», подають тільки гарячими. Обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, але трохи деформується під дією власної ваги.

Колір – білка – кремовий, жовтка – жовтий.

Консистенція – білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напіврідкий жовток.

Смак й запах – вареного яйця.

Термін зберігання – готують по вимозі.



Яйця, зварені круто. Попередньо підготовлені яйця варять 8—10 хв. у киплячій підсолений воді. Не слід довго варити їх (більш як 10 хв.), оскільки вони стають твердими і погано засвоюються організмом.

Вимоги до якості яєць зварених круто

Зовнішній вигляд – білок і жовток повністю загусають. Яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.

Колір – білка – кремовий, жовтка – жовтий.

Консистенція – білок та жовток густі.

Смак й запах – вареного яйця.

Термін зберігання – готують по вимозі.

Яйця пашот - для варіння яєць без шкаралупи у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1 л води), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилась воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи. Варять їх при слабкому кипінні 3- 3,5 хв., потім виймають шумівкою і ножом вирівнюють білкові торочки, що розпливалися по краях.



Вимоги до якості яєць пашот

Зовнішній вигляд – форма яйця – приплюснута. Яйця, зварені без шкаралупи, використовують холодними і гарячими. Подають на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами.

Колір – білка – кремовий, жовтка – жовтий.

Консистенція – білок густий з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути в середині білка.

Смак й запах – вареного яйця.

Термін зберігання – готують по вимозі.

До смажених страв з яєць належать яєчні й омлети. При приготуванні цих страв застосовують смаження основним способом при температурі 140—160°C. Смажити яєчню краще на чавунній порційній сковороді або спеціальних сковородах з заглибленням для жовтка.

Норма солі на 1 яйце — 0,25 г. Перед подаванням яєчню посипають подрібненою зеленню петрушки, кропу, цибулі 1—3 г нетто на порцію. Яйця можна смажити у фритюрі при температурі 180°C по 2—3 шт. на порцію.

Яєчня натуральна



На добре розігріту порційну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця, не порушуючи цілісності жовтка, посипають сіллю, смажать 3—5 хв.

Жовток повинен залишитися напіврідким. Сіль використовують дрібну і посипають нею тільки білок, оскільки на жовтку від солі залишаються білі плями (сіль знижує температуру зсідання білків). Частину солі можна додати у жир, щоб білок не набухав. Жовток під час смаження можна посипати перцем.

Подають яєчню у порційній сковороді, яку ставлять на закусочну тарілку з паперовою серветкою, іноді перекладають у тарілку і поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню.

Використовують як самостійну страву, гарячу закуску, доповнення до м'ясних страв (біфштекс з яйцем, антрекот з яйцем), а також для бутербродів.

Яєчня з гарніром



Яєчню можна готувати з різними гарнірами — салом-шпиком, картоплею або баклажанами, грибами, цибулею, ковбасою, шинкою, сосисками, сардельками, грудинкою, житнім хлібом.

Для приготування гарнірів сало-шпик нарізають скибочками або кубиками і обсмажують до золотистого кольору, сиру або варену картоплю, баклажани, помідори нарізають скибочками і обсмажують. М'ясні продукти нарізають кубиками, скибочками, соломкою або кружальцями (сосиски і ковбасу) і обсмажують 2—3 хв. на порційній сковороді основним способом. Житній хліб нарізають кубиками або скибочками і підсмажують. Ріпчасту цибулю шаткують і пасерують.

На підготовлений гарнір обережно випускають сирі яйця, солять і смажать до повного загустіння білка.

Подають так само, як яєчню натуральну.

Вимоги до якості яєчні

Яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Небажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка.

План (урок 3)

1. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети (натуральний, змішаний та фарширований) тощо. Вимоги до якості.

2. Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки.

1.

Загальні правила приготування омлетів

Омлети готують із суміші яєць, молока (води або вершків) і солі (з розрахунку 15 г молока і 0,5 г солі на 1 яйце). Використовують також меланж або яєчний порошок.

За технологією приготування омлети поділяють *на натуральні, мішані з гарніром, фаршировані гарніром*.

Омлети, приготовлені з додаванням овочів, зелені, молочних або м'ясних продуктів називають *мішаними*. Омлети, в які наприкінці смаження кладуть підготовлені як начинку продукти, називають *фаршированими*.

Начинку готують овочеву, м'ясну або солодку (варення, джем).

Для овочевої начинки овочі нарізують дрібними кубиками. Квасоллю і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервований) підігрівають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують. Овочі заправляють молочним або сметанним соусом.

Для м'ясної начинки використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, свинячі або телячі нирки, печінку птиці. Їх нарізують дрібними кубиками або соломкою, обсмажують, з'єднують із соусом червоним або томатним, сметанним з цибулею і доводять до кипіння (начинка може бути з одного виду продуктів або з поєднання кількох).

Готують омлети з 2 - 3 яєць. Підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю добре розмішують, злегка збиваючи до утворення на поверхні піни.

Перед подачею омлети кладуть на овальне мельхіорове блюдо, поливають маслом і посипають зеленню. Смажать омлети на чавунних сковородах або листах.

Запеченими готують *омлет натуральний, мішаний, праженою*.



Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160-180 °С.

Омлет натуральний

Технологія приготування:

Для омлетної маси підготовлені яєчні продукти з'єднати з молоком і сіллю, добре розмішати, злегка збити до утворення піни.

На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко вилити підготовлену омлетну масу і смажити до повного її загусання. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загнути з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка,



Подача: омлет перекласти швом донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку, полити маслом, посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію).



Омлет з бринзою

Бринзу розкришити. Зелену цибулю дрібно посікти, перемішати з сиром. Збити яйця з молоком і сіллю вилити на розігріті сковороду, змащену.

Коли нижня частина омлету підсмажиться поверхню посипати сиром і цибулею. накрити сковороду кришкою і довести омлет до готовності.

Подача: готовий омлет скласти у вигляді трикутника і викласти на підігріту мілку столову тарілку.

Омлет з помідорами і сосисками

Сосиски почистити і нарізати кружальцями помідори черрі розрізати навпіл. Зелень посікти. Яйця збити з молоком і сіллю.

На розігріту з жиром сковорідку викласти сосиски і смажити до золотистого кольору, додати шматочки помідорів і зелень і вилити омлетну масу. Смажити омлет до готовності з обох боків.



Подача: викласти омлет на блюдо і оформити листочками базиліку.

Омлет фарширований

Яйця збити з молоком, додати сіль, молоко, перемішати і вилити масу на змащену жиром сковорідку.

Зверху посипати зеленню, накрити кришкою і готувати 3-5 хвилин, до загусання.

Для начинки: шинку нарізати соломкою обсмажити з цибулею та грибами, охолодити, посолити, поперчити, перемішати з майонезом.

На підсмажену сторону омлету викласти начинку, загорнути рулетом і прогріти в жаровій шафі протягом 4 хвилин.

Перед подачею оформити омлет майонезом і кетчупом.



2.

Омлет натуральний запечений

На змащений маслом лист вилити омлетну суміш шаром 2,5-3 см, у і запікати в жаровій шафі 8-10 хв. до повного її загусання й утворення на поверхні злегка підрум'яненої кірочки.

Подача: Готовий омлет нарізати на порції у вигляді квадратів, трикутників, викласти на тарілку і полити вершковим маслом.





Пряження

Відрізняється від омлету тим, що її готують з додаванням борошна і сметани.

До готової омлетної суміші 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 пряженню розрізують на порціонні шматки квадратної або трикутної форми, кладуть на тарілку і поливають маслом.

** П р я ж е н н ю запікають безпосередньо перед подаванням: при зберіганні вона втрачає пухкість, черствіє і стає несмачною.*



Яйця, запечені під молочним соусом

З зачищеного від скоринки пшеничного хліба нарізають грінки (крутон) з заглибленням і обсмажують на вершковому маслі. На порційну сковороду, змащену маслом, кладуть грінки, на кожному з них - по одному яйцю, звареному «в мішечок», потім заливають молочним соусом середньої густини, посипають тертим твердим сиром, збризкують маслом і запікають у жаровій шафі до появи рум'яної кірочки.

Подають у порційній сковороді, поливають маслом.

Вимоги до якості омлетів

Омлети смажені мають світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи. Смак і запах яєчної страви, молока або вершків. Поверхня не підгоріла, виріб не пересолений.

Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують в міру попиту, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.