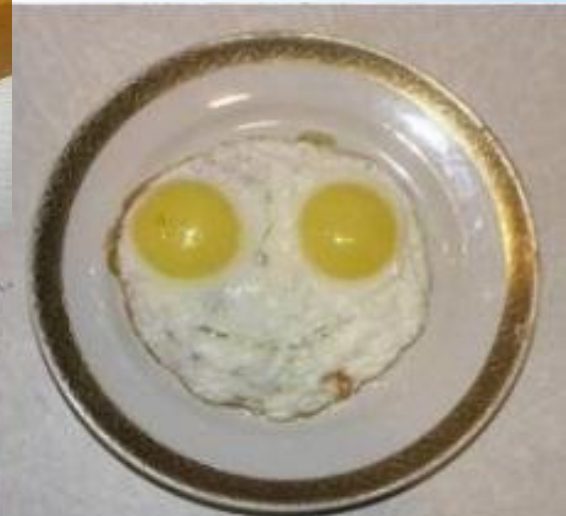


*** ТЕМА: БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА.**

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА.

ПОД ТЕМА УРОКА: БЛЮДА ИЗ ЯИЦ ТРЕБОВАНИЯ К





- 1)Что такое меланж?**
- 2)Что такое яичный порошок?**
- 3)Как проверить яйцо на доброкачественность?**
- 4)подлежат ли хранению блюда из яиц?**



Меланж яичный.

В промышленных объёмах производство меланжа начинается с того, что яйца разбиваются на специальном конвейере, и из них извлекается желток с белком, которые сразу попадают в блендер и перемешиваются. Далее смесь может: Пастеризоваться при температуре 60-70° С и разливаться в герметичные асептические упаковки. В таких упаковках и при температуре 4-5° С жидкий продукт может храниться до 28 дней. Также может замораживается и храниться несколько месяцев.

*** Меланж яичный при замораживании практически не теряет своих свойств. Основные полезные вещества в нем – белки, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины и минералы – не распадаются при замораживании и при употреблении растопленного меланжа практически в неизменном виде попадают в блюда**

* Яичный порошок.

Для приготовления яичного порошка используются яйца предварительно очищенные от скорлупы и пленки дальнейшая обработка заключается в фильтрации смеси и сушки с использованием технологии распыления.

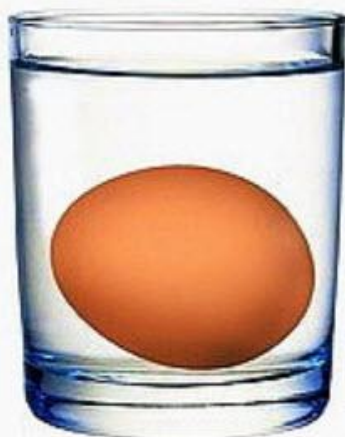


*Овоскоп настольный.



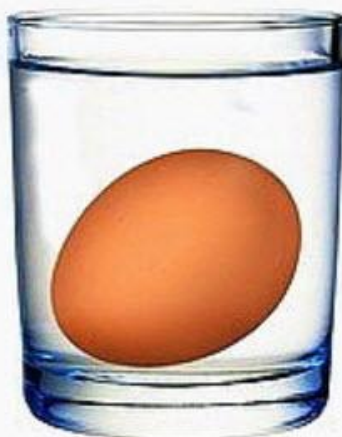
Свежесть яйца

Свежее



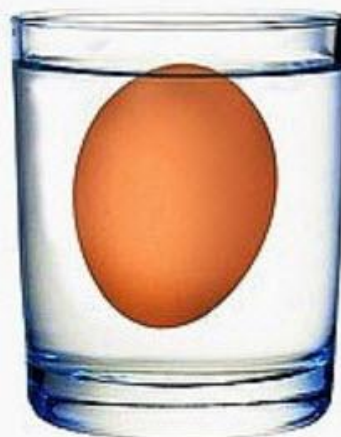
Если опустить в стакан с водой только что снесенное яйцо, оно ляжет на дно на бок

1 неделя



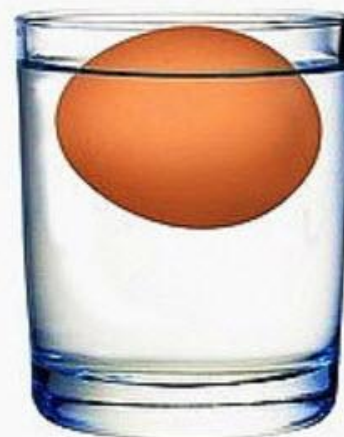
Если опустить в стакан с водой яйцо недельной давности, оно всплывет тупым концом вверх

2-3 недели



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте от двух до трех недель, оно будет стоять в стакане с водой тупым концом вверх перпендикулярно дну

5-6 недель



Если опустить в стакан с водой яйцо в возрасте пяти-шести недель, оно всплывет на поверхность. Есть его нельзя

Если вы сомневаетесь в свежести яиц, налейте воды в емкость примерно на 10 см, и опустите их туда



Свежие яйца
останутся
лежать на дне

Если приподнялся только
один конец яйца, значит, их
нужно использовать
в первую очередь

Всплывшие яйца
уже не свежие

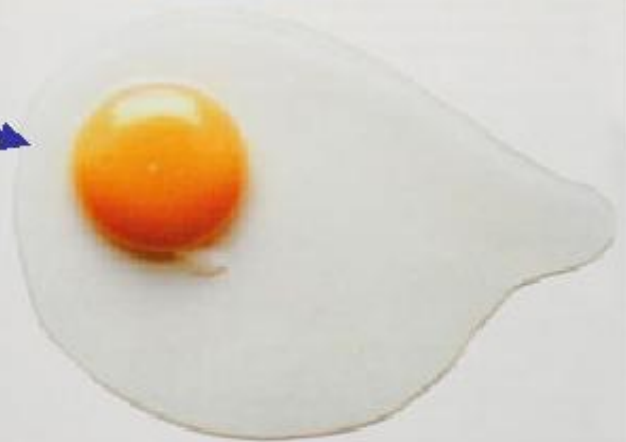
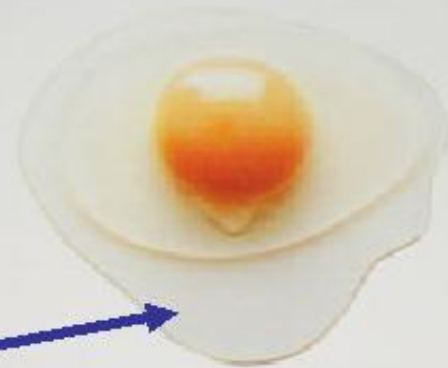
Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка и желтка.

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели



*** Яйца в крутую: после промывания водой хранят в скорлупе сухими. Яйца сваренные «в мешочек» можно хранить в подсолённой холодной воде.**

Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0...6с.

Яйца всмятку не подлежат хранению, приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются.

* Яичницу-глазунью, яичницу с гарниром, омлеты приготавливают по мере спроса и сразу же отпускают (подают)



* Правила соблюдения техники безопасности при выполнении работ.

Как и в любой организации, на предприятиях общественного питания, очень важно соблюдать технику безопасности.



До начала работы:

1. Работник обязательно должен надеть спецодежду, удобную обувь. Волосы убрать под головной убор, рукава застегнуть на запястье. Обувь не рекомендуется носить резиновую.

2. Проходы должны быть свободными, рабочее место чистым.

3. Необходимо осматривать инвентарь на наличие поломок и трещин.

4. Обязательно проверить заземление и исправность оборудования.

5. В случае обнаружения поломки техники необходимо вызвать специалиста. Само ни в коем случае не ремонтировать.

*** В процессе работы:**

- 1. Не использовать оборудование, на котором не знакомо правило эксплуатации.**
- 2. Нельзя оставлять работающую технику без присмотра.**
- 3. Машины, которые не используются, не должны работать.**
- 4. Жарочная поверхность должна быть без трещин.**
- 5. Горячую посуду необходимо брать сухой тряпкой.**



- * 6. При использовании газовых плит проверять, нет ли запаха газа.
- 7. При наличии запаха газа немедленно позвонить в газовую службу.
- 8. Горячие котлы и кастрюли ставить на ровную, устойчивую поверхность.
- 9. Перед переноской больших или горячих емкостей проверить, чтобы ничего не мешало проходу.



** 10. Снимать крышку с кастрюли с кипящей водой от себя*

Ну и неотъемлемым фактором является использование качественной воды, которую можно использовать только после прохода ее через фильтры для воды так как это делает воду безопасной для ваших посетителей, а так как она входит во все блюда, то является основополагающим показателем качества.

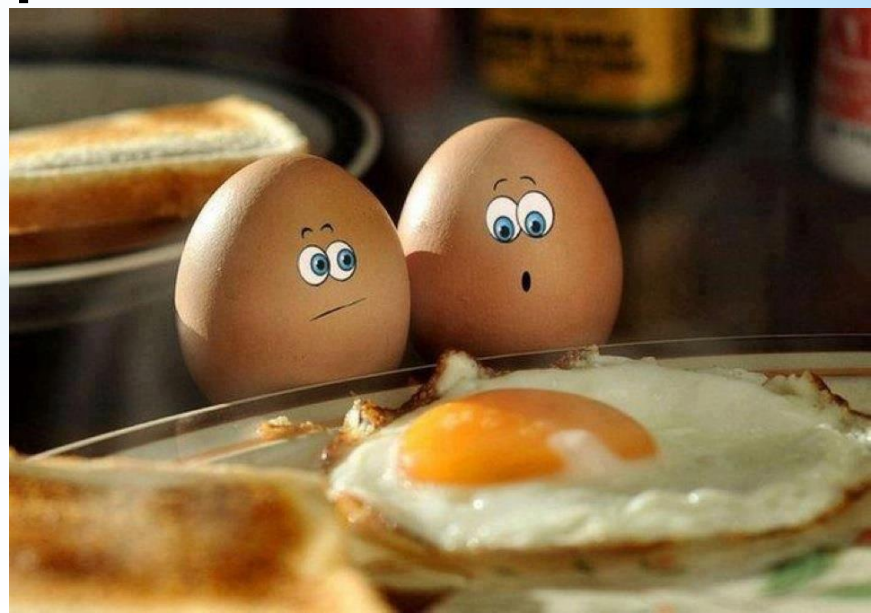
*** 1) Омлет с жареным картофелем.**

2) Яйца варёные различными способами.



* Приём и подготовка продуктов:

Яйца проверяют на доброкачественность, затем их обрабатываем-моем в воде с добавлением содового раствора, затем в 2% растворе хлорной извести, ополаскиваем в проточной воде.



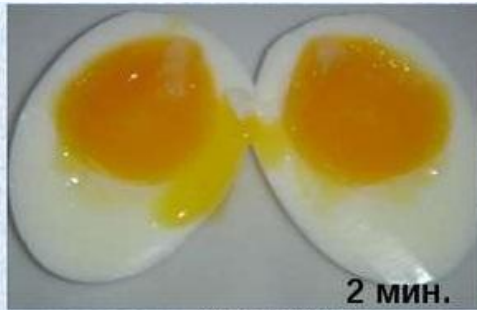


Приготовление омлета с жареным картофелем:

- 1) картофель моют, очищают.
- 2) картофель нарезают ломтиками и обжаривают на растительном масле.
- 3) картофель выкладывают на противень или порционную сковороду смазанную маслом и заливают омлетной массой.
- 4) ставят в жарочный шкаф и запекают.

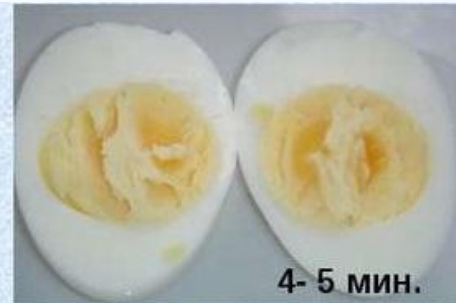


*Яйца варёные различными способами.



Всмятку

- белок свернулся наполовину,
желток не свернулся



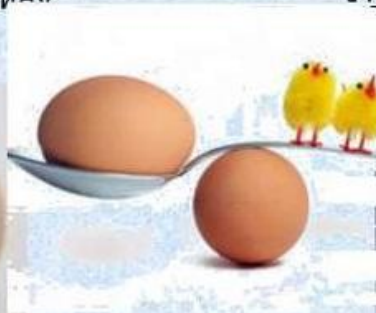
«В мешочек»

- белок свернулся, желток не
свернулся



Вкрутую

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы

* Варка яиц: яйца всмятку варят в кипящей воде 2-3 мин. с момента закипания. Готовое яйцо вынимают, промывают холодной водой. Яйца «в мешочек» (пашот) варят в воде 4-5 мин.

Яйца в крутую варят в кипящей воде в течении 10-12 мин. Для приготовления яиц без скорлупы в воду добавляют соль, уксус.

Доводят до кипения, размешивают выпускают яйца в воду и варят 3-4 мин.

Сколько минут варить яйца



✓ 2



✓ 4



✓ 6



✓ 8



✓ 10

***Требования к качеству:**

На поверхности омлета слегка подрумяненная корочка.

Вкус и запах соответствует блюду из яиц и добавленных в него продуктов. Яйца всмятку имеют жидкий желток полужидкий белок. Яйца «в мешочек»- желток полужидкий, белок загустевший сверху а в центре полужидкий. Яйца вкрутую имеют загустевший белок и желток.

*** Сроки хранения и реализация**

-

Яйца в крутую: после промывания водой хранят в скорлупе сухими.

Яйца сваренные «в мешочек» можно хранить в подсолённой холодной воде.

Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0...6с.

Яйца всмятку не подлежат хранению, готовятся по мере спроса и сразу же отпускаются.

Яичницу-глазунью, яичницу с гарниром, омлеты готовят по мере спроса и сразу же отпускают (подают)



* СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

