**Тема занятия** : Практическое занятие «Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов»

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Повторить теоретический материал ( глава 9, 10) учебник Анфимовой Н.А

ВЫУЧИТЬ!!!!!!

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

***Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов A, D, В2 В1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.***

**2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?**

Куринные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

**3.  Как определяется качество яиц?**

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера ( допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный;  желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах  хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

**4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?**

 Яйца водоплавающих  птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

**5.  Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?**

 Можно заменить меланжем и яичным порошком

**6.  Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.**

 10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

**7. Заполните таблицу  указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Способ варки** | **Условия варки** | **Кулинарное использование** |
| Всмятку | 2,5 – 3  минуты | Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло. |
| «В мешочек» | 4,5 – 5  минут | Отпускают также как яйца  всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом. |
| Вкрутую | 10 – 12  минут | Используют  в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования. |
| «В мешочек» без скорлупы | 3 – 4 минуты | Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |

**8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?**

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

**9.  При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?**

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

**10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:**

а)  ингредиенты: яйца или меланж,  молоко, соль, сливочное масло

б)  технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком       добавляют соль       тщательно перемешивают      вводят сливочное масло      не прерывно помешивают      варят до лёгкого загустения     отпускают на порционных сковородах  или тарелках выложив горкой.*