

Подают кашку с гарниром и без него. В качестве гарнира хорошо подойдут обжаренные грибы, прогретые помидоры, почки, прогретые вместе с помидорами в соусе. При этом гарнир обычно укладывают сверху блюда. Яичную кашку подают и со многими другими продуктами: спаржей, креветками, сыром, зеленью.

Иногда к яичной кашке подают обжаренные до золотистой корочки гренки. Обжаренный гренок (тост) можно использовать и в качестве основы для подачи яичной кашки. И в первом, и во втором случае рекомендуется срезать с хлеба корочки.

### **Требования к качеству блюд из вареных яиц. Условия и сроки их хранения**

Вареные яйца имеют разную консистенцию в зависимости от времени варки. У яйца всмятку белок полужидкий, желток жидкий, у яйца "в мешочек" наружная часть белка загустевшая, остальное содержимое полужидкое. Яйцо, сваренное вкрутую, имеет загустевший плотный белок и желток.

Блюда из яиц - вареные яйца, яичную кашку готовят по мере спроса и отпускают сразу же после приготовления. Хранить эти изделия нельзя, так как при хранении они быстро теряют свой внешний вид, твердеют, ухудшается их вкус.

### **Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения**

Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок; лица «в мешочек» — желток полужидкий, белок — загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется.

Яйца вкрутую должны иметь полностью загустевшие белок и желток.

Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена, Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Омлет жареный имеет форму пирожка. Цвет — светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия — пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюдо продуктов.

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и полужидкий белок. Яйца «в мешочек»: желток - полужидкий, белок - загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностью загустевший белок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки.

Жареный омлет имеет форму пирожка, светло-желтый и воздушный на разрезе, со слегка коричневатой поджаристой корочкой. В смешанном омлете продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно. Для фаршированных омлетов гарниры сочные, заправленные соусом. Запеченные омлеты должны иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку.

Драчена должна быть плотной, хорошо пропеченной. Поверхность не должна быть подгорелой, изделия - пересоленными. Вкус и запах яичных блюд соответствуют запаху свежих яиц и добавленных в блюда продуктов.

Яйца вкрутую после погружения в холодную воду хранят в скорлупе сухими, а яйца, сваренные «в мешочек», можно хранить в подсоленной холодной воде. Холодные изделия из яиц хранят при температуре 0-6 °С.

Вареники ленивые после варки сохраняют свою форму (ромбиков, прямоугольников, кружочков). Изделия мягкие, но не слипшиеся в комки, массой до 15 г; цвет - белый, консистенция мягкая и нежная.

Сырники - кругло-приплюснутой формы с ровными краями, без трещин, с подрумяненной равномерной корочкой. Консистенция однородная, вкус и запах творога, цвет золотистый. Запеченные изделия из творога имеют гладкую поверхность с темно-желтой корочкой, цвет на разрезе белый или желтоватый, вкус кисло-сладкий, без ярко выраженной кислотности. Недопустимы трещины, жидкая консистенция, горьковатый привкус.

Горячие блюда из творога - вареники, сырники - хранят до подачи 15 мин, пудинги - 30 мин, запеканки - до 1 ч в подогреваемом месте.

### **Требования к качеству блюд из яиц и творога**

У яиц, сваренных «всмятку», белок на 2/3, а иногда целиком слегка свернувшийся, побелевший, желток жидкий; у яиц, сваренных «в мешочек», белок целиком свернувшийся, но ближе к центру недостаточно плотный, желток полужидкий; у яиц, сваренных «вкрутую», белок и желток плотные.

Белок у яичницы-глазуньи плотный, желток внизу полужидкий, не развалившийся, сохранивший округлую форму, без кровяных сгустков. Продукты слабо поджарены, не пересушены. Вкус и запах - свойственные свежим яйцам и добавленным продуктам.

Омлет жареный представляет собой овальный пышный пирожок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. У смешанного омлета гарнир равномерно распределен по всему изделию. Вкус и запах - свойственные свежим яйцам и продуктам, входящим в омлет. Консистенция нежная. Цвет на разрезе - ровно-желтый или слегка окрашен в цвет добавленных продуктов.

Сырники должны иметь круглую форму. Цвет корочки - от золотисто-желтого до коричневого, на разрезе сырника - белый или слегка желтоватый. Поверхность должна быть без трещин. Вкус - без излишней кислотности.

Вареники должны иметь вид полукружков, целые, сохранившие форму, блестящие от масла. Цвет теста - белый, с чуть сероватожелтым оттенком. Вкус и запах - свойственные заправленному сахаром творогу, без излишней кислотности. Консистенция теста - мягкая, творог нежный.

Сырые полуфабрикаты и холодные изделия из яиц и творога хранят при температуре 0-6 °С. Яйца, сваренные «в мешочек», до реализации хранятся в холодной кипяченой слегка подсоленной воде.

•

Требования к качеству блюд из яиц и творога

У яиц, сваренных «всмятку», белок на 2/3, а иногда целиком слегка свернувшийся, побелевший, желток жидкий; у яиц, сваренных «в мешочек», белок целиком свернувшийся, но ближе к центру недостаточно плотный, желток полужидкий; у яиц, сваренных «вкрутую», белок и желток плотные.

Белок у яичницы-глазуни плотный, желток внизу полужидкий, неразвалившийся, сохранивший округлую форму, без кровяных сгустков. Продукты слабо поджарены, не пересушены. Вкус и запах - свойственные свежим яйцам и добавленным продуктам.

Омлет жареный представляет собой овальный пышный пирожок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. У смешанного омлета гарнир равномерно распределен по всему изделию. Вкус и запах - свойственные свежим яйцам и продуктам, входящим в омлет. Консистенция нежная. Цвет на разрезе - ровно-желтый или слегка окрашен в цвет добавленных продуктов.

Сырники должны иметь круглую форму. Цвет корочки - от золотисто-желтого до коричневого, на разрезе сырника - белый или слегка желтоватый. Поверхность должна быть без трещин. Вкус - без излишней кислотности.

Вареники должны иметь вид полукружков, целые, сохранившие форму, блестящие от масла. Цвет теста - белый, с чуть серовато-желтым оттенком. Вкус и запах - свойственные заправленному сахаром творогу, без излишней кислотности. Консистенция теста - мягкая, творог нежный.

Сырые полуфабрикаты и холодные изделия из яиц и творога хранят при температуре 0-6 °С. Яйца, сваренные «в мешочек», до реализации хранятся в холодной кипяченой слегка подсоленной воде.