

A close-up photograph of a woven basket filled with several brown eggs. The basket is made of light-colored twigs and is set against a background of coarse, brown burlap fabric. The lighting is warm and directional, highlighting the smooth texture of the eggshells and the intricate weave of the basket. The overall mood is rustic and natural.

# *Блюда из яиц*

*Автор: Ермолаева Татьяна Валерьевна,  
учитель технологии МОУ Ивняковской  
СШ ЯМР*



# *Яйца выпускные*



*Яйцо пашот*



*Яйцо кокот*



*Яйцо Бенедикт*



# Яйцо пашот

## Способы приготовления

### 1. В пленке



В кастрюлю с закипевшей водой добавьте столовую ложку уксуса. Тщательно перемешивая воду, создайте воронку. Затем быстро введите яйцо в воду и варить в течении 1 – 4 минут. Аккуратно вынуть готовое яйцо пашот из кастрюли на бумажную салфетку. Затем переложить его на тарелку или тост, добавив немного соли и перца.

Подавать блюдо к столу.

### 2. В воде без скорлупы





# Яйцо кокот



**Кокот классический**  
**Формочку (кокотницу)**  
**смажьте сливочным**  
**маслом. Аккуратно**  
**разбейте яйцо и**  
**поместите его в**  
**формочку. Добавьте**  
**немного сметаны,**  
**сливок, кетчупа, зелень.**  
**Установите формочки в**  
**пароварку или в**  
**кастрюлю с кипящей**  
**водой и готовьте до тех**  
**пор, пока белок**  
**полностью не свернётся.**  
**Желток должен остаться**  
**чуть жидковатым.**



## Яйцо пашот



1. Приготовить яйца пашот.
2. Приготовить голландский соус.
3. Ломтики хлеба слегка обжарить и покрыть тонким слоем сливочного масла.
4. Сверху на хлеб положить тонкий слой мяса (окорок, бекон, ветчина, колбаса)
5. На мясо – яйцо пашот.
6. Все сверху полить голландским соусом.

# Яйцо Бенедикт



## Голландский соус



В чашу блендера вылить желтки, лимонный сок, посолить, поперчить, перемешать. Затем, перемешивая, влить тонкой струйкой, горячее сливочное масло. После чего соус превратится в густой крем.



# Омлеты

Омлеты с гарниром

Натуральный омлет



Паровой омлет



Фаршированный



Смешанный

# Паровой омлет



## Способ

### приготовления

В мисочке взбить 2 яйца. Добавить молоко, перемешать. Смазать сливочным маслом форму и влить яично – молочную смесь. Затем поместить ее в пароварку или духовой шкаф. Готовить 10 минут.



# Омлет с гарниром смешанный



## Способ

### приготовления

В миске взбить 2 яйца с добавлением молока.

На разогретую, смазанную маслом сковороду вылить смесь. Добавляем

заготовленные

ингредиенты (овоци, колбасу, рыбу и т. д.)

сверху посыпаем сыром.





# Омлет с гарниром фаршированный



## Способ

### приготовления

В миске взбить 2 яйца. Добавить молоко, перемешать. Смазать маслом сковороду и влить яично – молочную смесь. Обжарить до золотистой корочки. Заготовить фарш. Переложить омлет на тарелку, сверху на одну половину выложить фарш, накрывая его второй половиной омлета.





# Драчёна



**Отделить белки от желтков.  
Взбить миксером белки.  
Желтки соединяем с мукой,  
солью, сметаной, молоком.  
Взбить до однородной массы.  
Соединяем белки с  
желтковой массой. В форму,  
смазанную выливаем тесто.  
Запекаем в духовом шкафу 45  
минут.**



# Рулеты



Взбейте в миске яйца, соль, майонез. Вылейте смесь на разогретую сковороду, обжарьте до золотистой корочки. Затем выложите омлет на тарелку, сверху заготовленную массу из варенного яйца, чеснока, зелени, майонеза. Скрутите омлет с начинкой в рулет, разрежьте его на порционные куски. Блюдо готово к подаче.

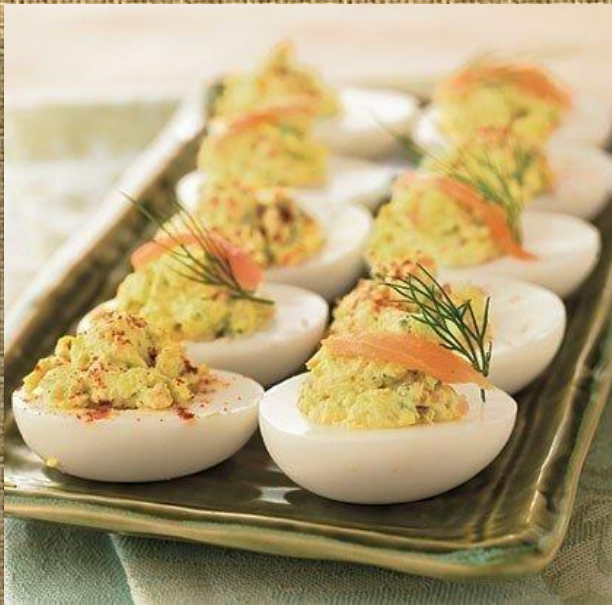




# Фаршированные яйца



Яйца сварить. Отделить желток от белка. Заготовить фарш с использованием желтка, майонеза и других продуктов (овощи, рыба, грибы и т. д.). Заполнить белки фаршем. Блюдо готово.





# Яичница глазунья



Разогреть сковороду, смазать маслом осторожно выпустить яйцо в сковороду. Жарить до готовности. Переложить на тарелку.





# Приятного аппетита

