

# Домашние контрольные работы Памятка

## «Советы по использованию и хранению яиц»

Замороженные яйца перед использованием надо подержать в холодной подсоленной воде до оттаивания.

- Чтобы сохранить сваренные яйца теплыми до еды, их надо поместить в глубокую миску и прикрыть ее крышкой или полотенцем.
- Проверить, нет ли трещин в скорлупе можно, слегка постукивая яйца одно о другое: треснувшие яйца звука не издают. Варить надтреснутые яйца можно, если смазать каждое лимонным соком, залить их холодной соленой водой и сделать умеренный нагрев горелки.
- Если варится яйцо с надтреснутой скорлупой, надо сильно посолить воду—белок не вытечет, яйцо останется целым. Можно так же на дно посуды, в которой варятся яйца, положить опрокинутое вверх дном блюдце.
- Определить на вид сырое яйцо или вареное трудно. Повращайте его, как волчок: сырое остановится, а вареное будет легко вращаться.
- Сварив яйца, слегка надколите скорлупу и обязательно подержите их под холодной водой: яйца будут легче чиститься, особенно свежие. Чистить яйцо лучше с тупого конца.
- Блюда из яиц готовятся в таком количестве, чтобы использовать их за один раз

