

Правила подачи блюд из вареных яиц

Кудрявцевой Т

ПК-19-02

Яйцо всмятку

- Для яиц, сваренных всмятку обязательно подают подставку в виде рюмочки. Яйцо легче разбить, если оно положено в подставку острой стороной вверх. Нужно аккуратно разбить крышку и слегка очистить яйцо, освободив бело-желтую жидкость.

Яйцо вкрутую

- Как правило, яйца подают в специальной подставке, ее нужно поставить на середину тарелки, обхватив левой рукой за ножку, в правую взять чайную ложку и постучать по скорлупе, резко ударив два-три раза. Затем рукой аккуратно очистить яйцо, сложив скорлупу на тарелку. Чистое яйцо необходимо положить на другую тарелку, либо сдвинуть скорлупу на край, и разрезать с помощью ножа и вилки на две половинки, посолить, добавить предложенный соус по вкусу и приступить к приятной трапезе. Можно есть очищенное яйцо с помощью одной вилки в правой руке, отламывая кусочек за кусочком. Перепелиные яйца разрезать не требуется.

Яйцо в мешочек

- Яйца в мешочек, надо есть с помощью нескольких столовых приборов – подставки с углублением, чайной ложечки с расширенным концом-лопаткой и ножом.