

При соблюдении технологии



Яйца не
треснут



Яйца не вы-
текут



Легко очи-
стятся



В очищен-
ном виде
будут иметь
красивую и
правильную
форму

Памятка
от Лаврищевой
Анны



Школа



МОУ СОШ № 8

692211 Приморский край
Спасский район
с. Спасское, пер. 70 лет Октября, д. 2

Телефон: (252)39892
Эл. почта:
spass_mou_spr@mo.primorsky.ru



МОУ СОШ № 8




Варим яйца правильно


▶ **Всему есть
причина**

Памятка


Технология варки яиц


 Достать яйца из холодильника.


 Промыть яйца под струей проточной воды.


 Оставить яйца на некоторое время для прогрева до комнатной температуры или прогреть яйца под струей горячей воды.


 Поместить яйца в посуду для варки.


 Подсолить воду (1 ч. ложка на 1 л)


 Залить яйца холодной водой так, чтобы она полностью их закрывала

 Поставить яйца варить на огонь или плиту.

 После закипания перейти в режим «медленный огонь».

 Для приготовления яиц всмятку варить 2-3 минуты, вкрутую - 10-12 минут.

 Сняв кастрюльку с огня, поставить в раковину под струю холодной воды.

 Когда яйца остынут настолько, что их можно будет взять в руки, очистить от скорлупы и подать.



692211 Приморский край
Спасский район
с. Спасское, пер. 70 лет Октября, д. 2

Телефон: (252)39892
Эл. почта:
spass_mou_spr@mo.primorsky.ru