

שיטות הכנת ביצים



חביתה מקושקשת

ערבוב החלמון והחלבון יחדיו ויציקתם למחבת וערבוב גושי הבלילה שנוצרים תוך כדי בישול



חביתה / אומלט

ערבוב החלמון והחלבון יחדיו ויציקתם למחבת. ניתן להוסיף לבלילה תוספות כמו תלבינים, גבינות, ירקות ועוד



ביצת עין מטוגנת

הביצה מטוגנת משני צידיה עד שנקרשת לחלוטין



ביצת עין הפוכה רכה

הביצה טוגנה משני צידיה עד שהחלמון סמיך יחסית אך עדיין נוזלי



ביצת עין

ביצה מטוגנת בה החלמון נשאר שלם ואינו מעורבב עם החלבון



ביצה רכה

בישול במשך כ-3-4 דקות במים רותחים



ביצה קשה

בישול ביצה במים רותחים במשך 6-7 דקות



ביצה עלומה

ביצה שנשלקה ללא קליפתה במים חמים עד שחלבונה נקרש



ביצה אפויה

בישול ביצה בתנור



ביצת מאה השנים

שימור של ביצי ברווז, ביצי תרנגולת או ביצי שליו בתערובת של טיט, אפר, מלח, סיד וגבעולי אורז במשך מספר שבועות או מספר חודשים



ביצה כבושה/מוחמצת

ביצים קשות אלה מוחמצות בתערובת של חומץ, מלח, תבלינים ולעיתים גם סוכר