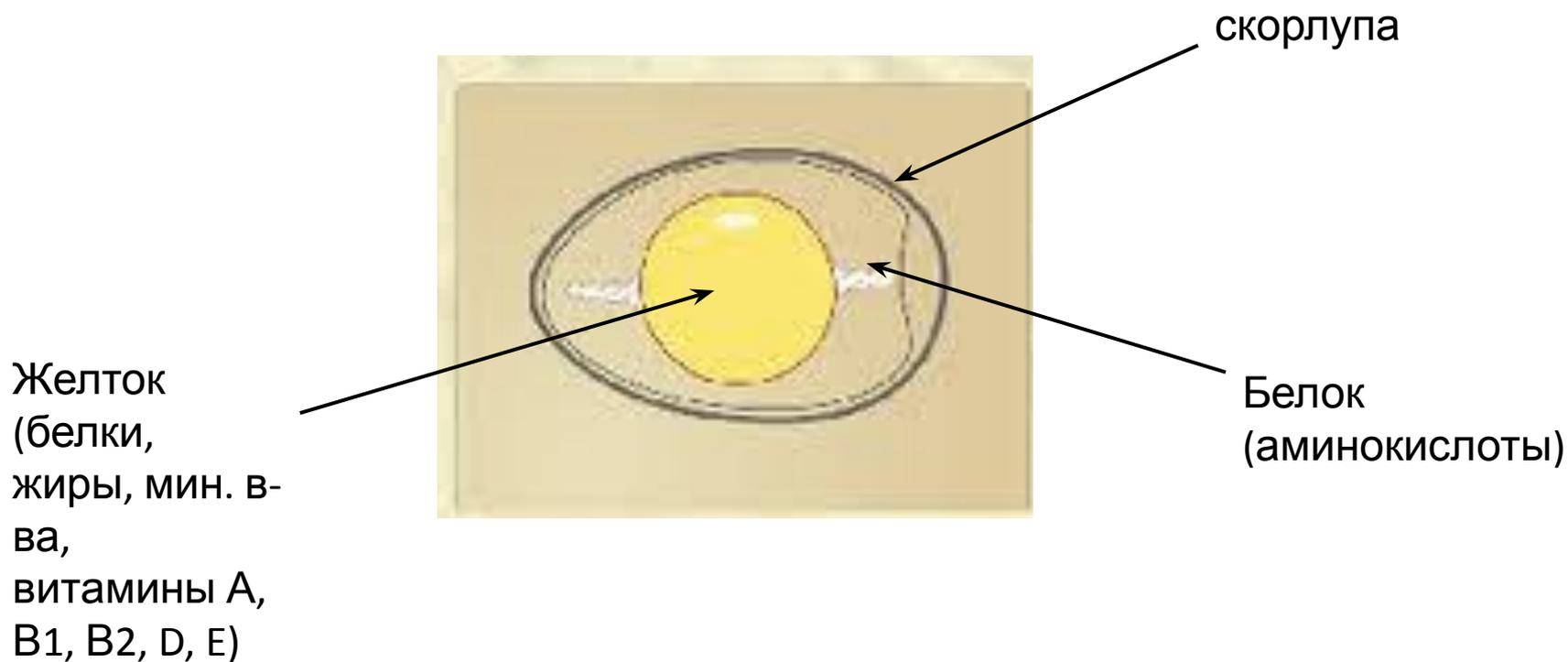


Блюда из яиц

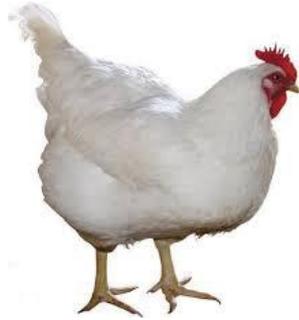
Яйцо состоит: 74% вода, 12% белки, 11% жиры,
0,7% углеводы

Строение яйца



Яйца каких птиц производят в промышленных масштабах?

1. Куриные



2. Перепелиные



3. Страусиные



Какие птицефабрики нашей области вы знаете?

1. Чепфа



ОАО «Птицефабрика Челябинская»

2. Кунашакская
птицефабрика (Здоровая ферма)



3. Чебаркульская птицефабрика



Как производят куриные яйца

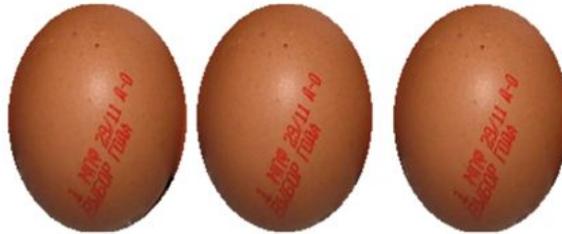
- Видео

свежеснесённое яйцо имеет
матовую поверхность

лежалое яйцо имеет
блестящую скорлупу

В зависимости от срока хранения:

Диетические яйца – не более 7 суток хранения

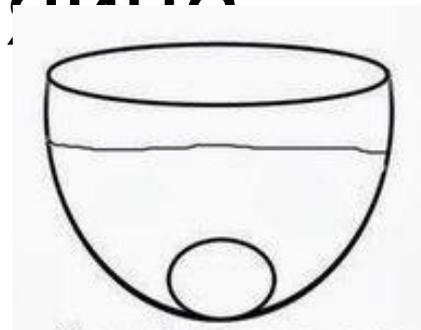


Столовые яйца - более 7 суток хранения

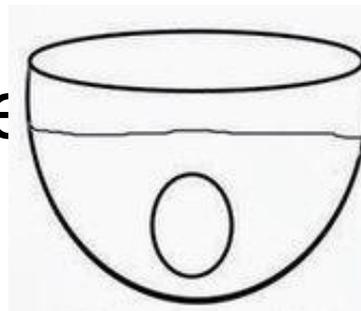


Определение доброкачественности яйца

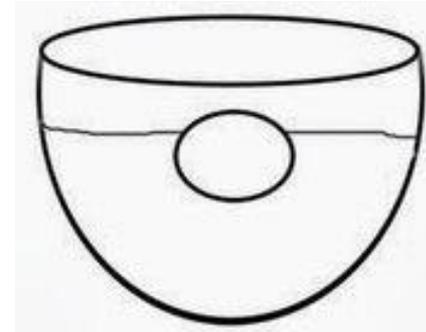
1. Свежее яйцо
(опустилось на дно)



1. Недостаточно свежее
(плавает выше дна)



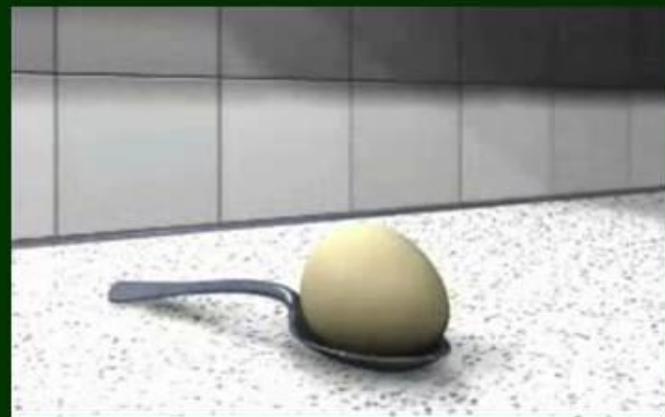
1. Недоброкачественное
(остаётся наверху и не тонет)



**В каком виде и в каких блюдах
используются яйца?**

Инфекционные заболевания

Сальмонеллез – это кишечное инфекционное заболевание, вызванное многочисленными бактериями рода Сальмонеллы.



На каком празднике яйцо –
главный подарок?



Способы варки яиц

Способ приготовления	Время приготовления, мин	Определение готовности
Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
«В мешочек»	4-5	Свернулся белок, желток не свернулся
Вкрутую	7-10	Желток и белок свернулись

Сколько минут варить яйца

