

**«Нашёл я шар, разбил  
его: там серебро и  
золото»**

*Познакомьтесь, это  
наша проводница по  
сегодняшней теме.  
Нажмите на нее в  
правом нижнем углу и  
переместитесь на  
следующую страничку*





# Питательная ценность яиц



*В белке содержится весь комплекс жизненно важных питательных веществ.*

*Наиболее ценная часть яйца – желток, он богат не только белками, жирами, минеральными веществами, но и витаминами*



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЯИЦ



# КУРИНЫЕ ЯЙЦА

**Диетические**

**Столовые**

**Срок  
хранения до 7  
суток**

**Срок  
хранения от 7  
до 30 суток**



# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННО СТИ ЯИЦ



# Просвечивание яиц



- ✓ У СВЕЖЕГО ЯЙЦА БЕЛОК ЛЕГКО ПРОСВЕЧИВАЕТСЯ, А ЖЕЛТОК СЛАБО ЗАМЕТЕН
- ✓ НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЯЙЦА НЕ ПРОСВЕЧИВАЮТСЯ



# Погружение яиц

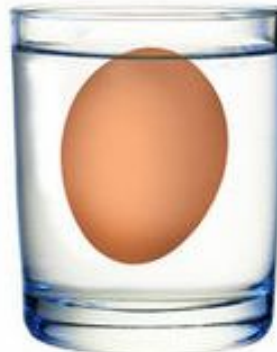
**Свежее**



**1 неделя**



**2-3 недели**



**5-6 недель**

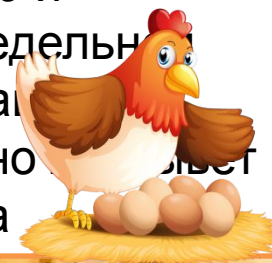


Если опустить в стакан с водой только что снесенное яйцо, оно ляжет на дно на бок

Если опустить в стакан с водой яйцо недельной давности, оно всплывет тупым концом вверх

Если опустить в стакан с водой яйцо 2-3-х недельной давности, оно будет стоять тупым концом вверх перпендикулярно дну

Если опустить в стакан с водой яйцо 5-6-и недельной давности, оно всплывет на





# Первичная обработка яиц

- ✓ определить свежесть яиц;
- ✓ тщательно обработать (яйца промывают тёплой водой, лучше всего в растворе питьевой соды (2 столовые ложки на 1 литр воды));
- ✓ ополоснуть кипячёной водой



# Блюда из яиц

- ✓ САЛАТЫ
- ✓ ОМЛЕТЫ
- ✓ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



# Употребление яиц



**сырым**  
**и**



**жареным**  
**и**



**вареным**  
**и**



# Кухонная посуда, приборы и инструментарий



# Способы варки ЯИЦ

Яйца всмятку	Яйца «в мешочек»	Яйца вкрутую
		
Готовят <b><u>2 минуты</u></b> Белок — полужидкий, желток — жидкий	Готовят <b><u>4—5 минут</u></b> Белок — свернувшийся, желток — полужидкий	Готовят <b><u>7—10 минут</u></b> Белок и желток сворачиваются полностью



# Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц



# Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц



п  
бе  
я  
с  
сл

однородная



# Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц

