

**«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



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

1 неделя



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

2-3 недели

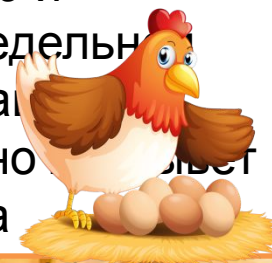


Если опустить в стакан с водой яйцо 2-3-х недельной давности, оно будет стоять тупым концом вверх перпендикулярно дну

5-6 недель



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 <u>2 минуты</u> Белок — полужидкий, желток — жидкий	Готовят <u>4—5 минут</u> Белок — свернувшийся, желток — полужидкий	Готовят <u>7—10 минут</u> Белок и желток сворачиваются полностью



Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц



Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц



п
бе
як
с п
сл

однородная



Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц

