

# **Технологія приготування їжі.**

**Сміренко Л.А.**

## **Урок № 82**

**Тема уроку:** Види яєць за категоріями, яєчні продукти, обробка яєць та яєчних продуктів сільськогосподарської птиці.

**Мета:** навчитись обробляти яйця сільськогосподарської птиці та яєчні продукти.

### **Конспект уроку**

На підприємствах масового харчування для приготування страв використовують курячі яйця і продукти їх переробки: меланж і яєчний порошок.

Яйця курячі харчові залежно від терміну зберігання, якості і маси поділяються на дієтичні, які надходять і реалізуються до 7 днів після знесення (масою не менше 44 г), і столові, що надходять через 7 днів після знесення (масою 44 г і більше).

Столові яйця залежно від способу і терміну зберігання поділяються на свіжі, холодильникові і вапновані.

До свіжих належать яйця, які зберігаються при температурі від 1 до 2 °С не більше 30 днів після знесення; холодильникові – це яйця, які зберігаються при температурі від 1 до -2 °С понад 30 днів; вапновані – це ті, що зберігалися у розчині вапна, незалежно від терміну зберігання.

Дієтичні яйця мають міцний, ледь помітний жовток, який знаходиться в центрі, не переміщається. Білок щільний, просвічується. Повітряна камера нерухома, висотою не більше 4 мм. Залежно від маси дієтичні яйця поділяють на I і II категорії. Маса яйця I категорії – не менше 54 г, II категорії – не менше 44 г. На кожному дієтичному яйці має бути штамп, де вказуються число, місяць знесення, вид і категорія.

Свіжі, холодильникові і вапновані яйця I категорії мають міцний, малопомітний жовток, допускається незначне відхилення його від центрального положення. Білок щільний, просвічується, у холодильникових і вапнованих допускається недостатньо щільний. Висота повітряної камери у свіжих яєць не більше 7 мм, у вапнових і холодильникових – не більше 11 мм. Маса яєць не менше 48 г.

У цих самих видів яєць II категорії жовток послаблений, чітко видимий, легко переміщується, білок слабкий, просвічується, допускається водянистий. Висота повітряної камери не більше 13 мм. Маса яйця – не менше 44 г.

Яйця, які мають масу менше 43 г, випускають під назвою "дрібне"; якісні яйця із забрудненою шкаралупою – під назвою "забруднене". Їх використовують на підприємствах масового харчування.

Залежно від наявності дефектів яйця відносять до харчового неповноцінного (використовують при виготовленні кондитерських і булочних виробів) і технічного браку.

До харчових неповноцінних належать яйця, які мають дефекти: тріщини, м'ятий бік, вилівка (часткове змішування жовтка з білком), підсихання жовтка до шкаралупи, специфічний запах, який легко вивітрюється.

До технічного браку належать: красюк (повне змішування жовтка і білка), кров'яне кільце (на поверхні жовтка при просвічуванні видно кровоносні судини), велика пляма (пляма під шкаралупою загальним розміром більше 1/8 поверхні яйця, яка утворюється колоніями плісняви і бактерій), тумак (при просвічуванні яйце непрозоре, має неприємний запах); міражні яйця (вилучені з інкубатора як незапліднені).

Найціннішими для харчування є дієтичні і свіжі яйця, з яких готують багато смачних і поживних страв. Їх вживають сирими, вареними, смаженими і запеченими, вони входять до складу різноманітних бабок, запіканок, соусів, салатів. Холодильникові і вапновані яйця використовують в основному при виробництві кондитерських і булочних виробів.

Упаковують яйця окремо за видами і категоріями в дерев'яні ящики по 360 або 720 шт., а також у картонну тару. Дієтичні яйця упаковують в коробки по 10 шт.

Зберігають яйця в холодильній камері при температурі 2 °С з 1 травня до 1 вересня протягом 9 днів, з 1 вересня до 30 квітня – 6 днів.

Рецептури збірника складені з розрахунку використання столових курячих яєць II категорії масою 46 г з відходом на шкаралупу, стікання і втрати 12, 8 %. Виходячи з цього, в рецептурах маса сирих і варених яєць (без шкаралупи) передбачена 40 г при співвідношенні жовтка і білка 35 % і 65 % відповідно.

Яєчний порошок - Сухий меланж, більш відомий як яєчний порошок – це яєчний концентрат, який виготовляється з натуральних яєць, перероблених в розсипчасту порошкову суміш. Багато воліють продукт свіжим яйцях, оскільки термін придатності дуже тривалий, а бактерії і віруси, які можуть бути в яйцях, в порошку виключені завдяки термічній обробці. При цьому меланж у стравах має ті ж властивості і смакові якості, що і звичайні яйця, але зберігати його набагато зручніше, а використовувати – вигідніше.

До складу яєчного порошку входять тільки пастеризовані яйця: білки і жовтки. Калорійність продукту 549 Ккал на 100 г, при цьому 280 грам меланжу еквівалентні кілограму свіжих яєць. Порошок зберігає всі корисні речовини і мінерали, якими багаті яйця, але виключає ризик зараження сальмонелою та іншими бактеріями. Основні відмінності якісного меланжу:

| Яєчний меланж – це суміш заморожених яєчних білків і жовтків (без шкаралупи)        | Яєчний порошок – це висушена суміш білків і жовтків                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| <b>Яєчні продукти</b>                                                               |                                                                                       |

В якості більш вигідної альтернативи свіжому яйцю ми пропонуємо яєчний меланж OVOSTAR. Це готовий до споживання продукт, стабільний за якістю та виключно безпечний. За своїми функціональними властивостями це 100% натуральне яйце. Свіже яйце розбивається, ретельно перемішується й проходить пастеризацію. Завдяки асептичному пакету продукт зберігається протягом 40 діб.

Для більш тривалого терміну використання ми пропонуємо заморожений меланж OVOSTAR. А отже, де б не знаходилося ваше виробництво, ви завжди можете використовувати наші рідкі яєчні продукти.

**Законспектувати і надати відповіді на питання:**

1. Які страви можна готувати з яєчного порошку?
2. Як підготувати яєчний порошок до виробництва?
3. Що таке меланж?
4. Де зберігають ці яєчні продукти?

Відповіді надіслати на пошту [ludasmirenko@ukr.net](mailto:ludasmirenko@ukr.net)