

Міністерство освіти і науки України
ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей»

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ

на тему:

**«Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна
обробка яєць. Підготовка яєць до теплової
обробки»**



**Розробила:
Викладачка
Гурна І.І.**

с. Лісоводи

Урок

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Тема уроку: Яєчні продукти, їх асортимент. Механічна обробка яєць. Підготовка яєць до теплової обробки.

Мета уроку:

навчальна: сформувати знання з підготовки яєчних продуктів, їх асортименту;

розвиваюча: розвивати самостійність, увагу, мислення, вміння орієнтуватись яєчних продуктах;

виховна: виховувати інтерес та любов до обраної професії, акуратність, вміння раціонально та економно використовувати сировину та різні ресурси.

формувати: професійну компетентність та вводити в навчальний процес інноваційні технології.

Міжпредметні зв'язки:

- виробниче навчання: тема: «Інструктажі з безпеки праці по організації робочих місць на кухні»;
- організація виробництва: тема: «Організація роботи гарячого цеху»;
- облік, калькуляція і звітність: теми: «Поняття про господарський облік. Завдання господарського обліку», «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів»;
- устаткування підприємств харчування: тема: «Теплове устаткування»
- охорона праці: тема: «Основи безпеки праці в харчовій галузі»

Матеріально-технічне забезпечення уроку: Мультимедійний проектор, екран, роздатковий матеріал по темі, презентація:

Метод проведення: фронтальне опитування, пояснення нового матеріалу з елементами демонстрації, інтерактивні методи, бесіда-обговорення вивченого матеріалу.

Структура уроку

I. Організаційний момент (1 хв.)

Підготовка учнів до уроку. Рапортування чергового про відсутніх на уроці.

II. Актуалізація опорних знань (5 хв.)

Викладач: Щоб розпочати тему «Яєчні продукти, їх асортимент механічна обробка».

Які яєчні продукти використовують в харчовій галузі?

- Дайте визначення яйце

З чого складається яйце

За поживністю яйце замінює...

Ми сьогодні всіх Вас хочемо запросити сніданок. Він має бути корисним, смачним і в той же час дуже швидко готуватися та є символом відродження без якого не обходиться Великдень. Хто нам скаже, які страви будемо готувати за сніданок? (Відповіді учнів:)

III. Повідомлення теми, мети і завдань уроку (2 хв.)

Викладач:

Отже тема нашого сьогоднішнього уроку наступна. Запишіть будь ласка тему уроку «Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.

На уроці ми маємо ознайомитись із яєчними продуктами, їх асортиментом, механічною обробкою.

Ця тема тісно пов'язана з іншими спецпредметами і не тільки. Це такі, як; виробниче навчання, облік, калькуляція і звітність, устаткування підприємств харчування, охорона праці, санітарія та гігієна виробництва.

IV. Мотивація навчальної діяльності(1 хв.)

Викладач

Вивчення даної теми вам необхідно для того, щоб ви знали сировину для приготування страв з яєць, вміли приготувати різні види страв з яєць та гарно їх оформити і презентувати і щоб отриманні знання на уроках теоретичного навчання ви вміли використати на уроках виробничого навчання та на виробництві та просто в житті.

V. Вивчення нового матеріалу (20 хв.)

Викладач

На уроці ми маємо розглянути наступні питання:

1. Цікаві факти про яйця, загальні правила варіння яєць та їх різновиди.
2. Гігієнічна оцінка якості яєць та яєчних продуктів, умови та терміни зберігання, їх використання.
3. Яєчні продукти, їх асортимент, механічна обробка.
4. Підготовка яєць до теплової обробки

Викладач:

Кожна людина хоч один раз в житті готувала цю страву. Вона проста, може бути дієтичною, а інколи ситною і вишуканою. Ми говоримо про страви з яєць – улюблену їжу для багатьох з нас. Ця страва покорає своєю простотою і швидкістю в приготуванні, а також дешевизною (особливо без начинок), що теж важливо. На сьогодні існує безліч варіацій приготування страв з варених та смажених яєць, тому що, вони можуть бути не лише відмінним сніданком, закускою, але, і основною стравою.

Учень:

Цікаві факти про яйця

Японія посідає перше місце за кількістю поїдання яєць на душу населення (у середньому 1 штука на день);

- Страусине яйце перевищує за розмірами куряче у 24 рази. Щоб приготувати його круто, знадобиться майже 2 години часу;

- Для того, щоб яйця довше залишалися свіжими, їх потрібно зберігати в холодильнику гострим кінцем донизу;

- Яйця можуть бути небезпечні для здоров'я через бактерію сальмонела, яка добре приживається в сирих продуктах тваринного походження. При її попаданні в організм страждає травна система: з'являється нудота, діарея, блювання і болі в животі;

- Самим маленьким у світі є яйце колібрі, діаметр якого становить 12 мм, а найбільшим – страусине – 15 см;

- В 1965 році в США курка знесла яйце, яке потрапило в Книгу рекордів Гіннеса, а все тому, що важило воно 454 грами. Для порівняння, вага звичайного середньостатистичного курячого яйця становить 40-60 гр.;

- Можливо, кожен із вас замислювався, чому одні яйця білі, а інші коричневі? Відповідь дуже проста: все залежить від породи і кольору курочки;

- Відомий американський режисер Альфред Хічкок панічно боявся яєць, тому що страждав від овофобії – боязні овальних предметів;

- Курка може нести яйця і без допомоги півня, тільки в них немає зародка. Такі яйця в народі називають "бовтуни";

- Вживання в їжу яєць не сприяє підвищенню "поганого" холестерину, як звикли стверджувати багато експертів. В склад жовтків входить лецитин, який підтримує рівень холестерину в нормі, і запобігає розвитку серцево-судинних захворювань. Раніше видання "Коментарі" повідомляло, від якої недуги захистять 2 яйця в день.

Викладач.

Яйце складається з трьох основних частин - *шкаралупи, білка та жовтка*.

Шкаралупа -12% маси яйця (пориста структура, захищає яйце від мікроорганізмів та бактерій);

Білок -56% (складається з кількох шарів прозорої та тягучої маси, при збиванні утворює піну);

Жовток - 32% (найцінніша частина, багата білками, жирами).

На тупому кінці яйця між шкаралупою та білковою оболонкою міститься **повітряна камера** заввишки 4 мм. Під час зберігання яєць вона може збільшуватися до 13мм (вміст яйця висихає).

Яйце- це білковий продукт, дуже високої харчової та біологічної цінності. У ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини.

Хімічний склад яйця

Білки -12,7%;
Жири -11,5%;
Вуглеводи - 0,6-0,7%;
Мінеральні речовини - 1%;
Вода - 74%;
Вітаміни - Д, Е, групи В, РР, холін.

За поживною цінністю яйце можна порівняти :

1ЯЙЦЕ = 40г м'яса;

1ЯЙЦЕ = 200г молока.

Класифікація яєць

1. В залежності від терміну зберігання діляться на види:

Види яєць		Характеристика	Розміри повітряної камери	Терміни зберігання
<u>Дієтичні</u>		Міцний, ледь помітний жовток, який міститься в центрі яйця, не переміщується. Білок щільний, просвічується	Не більше 4мм	7 діб з моменту знесення
<u>- Столові</u>	<i>свіжі</i>	Міцний, малопомітний жовток з незначним відхиленням його від центрального положення	Не більше 7мм	30 діб з моменту знесення
	<i>холодильникові</i>	Білок слабкий, водянистий	Не більше 11мм	Понад 30 діб при T=1C-2C
	<i>вапновані</i>	Жовток послаблений, чітко видний, переміщується.	Не більше 13мм	У розчині вапна

2. Залежно від маси та якості:

Поділяють на **I категорію** (вага не менше 54г);

II категорію (вага не менше 44г).

На кожному яйці має бути штамп де зазначено число, місяць знесення, вид і категорія.

У Збірниках рецептур маса сирих і варених яєць нетто (без шкаралупи) передбачена 40г, при співвідношенні жовтка 39% і білка 61%.

Дефекти яєць: тріщини, м'яті боки, присихання жовтка до шкаралупи, специфічний запах.

Яєчні консерви

Меланж - це суміш яєчних білків і жовтків (без шкаралупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при T= -18C у металевих банках по 5, 8 та 10кг.

Зберігають у замороженому вигляді при T= -9-10C до 8 місяців.

*Яйця легко поглинають різні запахи, тому й зберігати їх потрібно окремо від продуктів з яскравим запахом.

Використання меланжу: для приготування страв, які не потребують відокремлення жовтка від білка (омлети, пряження, запіканки, вироби з тіста).

Щоб замінити 1 яйце масою нетто 40г потрібно взяти 40 г меланжу (1:1).

Яєчний порошок – це висушена суміш білків і жовтків.

Зберігають його при кімнатній температурі (відносна вологість повітря 65-75%) протягом 6 міс, а при T= 2С і відносній вологості повітря 60-70% -2 роки з дня виготовлення.

Для заміни 1 яйця (40г) беруть 11,2г яєчного порошку та відновлюють за допомогою води, а краще молока (1:0,28).

Обробка яєць та яєчних продуктів

ЯЙЦЯ, звільняють від упаковки, перевіряють на свіжість на овоскопі, миють у 4-х ваннах (або закладають у стерилізатор для яєць):

I ванна- витримують у теплій воді 10хв (для відмочання бруду, при необхідності миють волосяними щітками);

II ванна-у 0,5 % розчині кальцинованої соди витримують 5 хв (для змивання бруду);

III ванна- у 0,5% розчині хлорного вапна(хлораміну, дезактину ін.) протягом 5 хв (дезінфекція від мікробів);

IV ванна- ополіскування проточною холодною водою 5 хв.

МЕЛАНЖ- розморожують у банках безпосередньо перед використанням, при кімнатній температурі або у воді з T=45С, потім обтирають, відкривають, ретельно перемішують, проціджують, використовують негайно, оскільки швидко псується. Розкриті банки зберігають при T=0С.

ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК просіюють через сито і розводять холодною водою або молоком (на 1кг порошку 3,5 л води і 4г солі), розмішують дерев'яною кописткою і витримують 30-40хв для набрякання, солять і одразу використовують.

Зберігати розведений яєчний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується.

4. Підготовка яєць до теплової обробки.

Якщо окремого приміщення для обробки яєць у підприємстві немає, яйця обробляють у гарячому цеху, їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю. Сіль використовують тільки столову дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

Меланж розморожують безпосередньо перед використанням у такій кількості, яка потрібна для приготування певних страв, оскільки після розморожування він швидко псується. Банки з меланжем обмивають і розморожують при кімнатній температурі або у воді з температурою не вище 50°С, потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують дерев'яною кописткою, проціджують і негайно використовують.

Яєчний порошок перед використанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку беруть 3,5 л води), розмішують дерев'яною кописткою і витримують 30 хв. для набрякання, потім одразу використовують. Зберігати розведений яєчний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується.

Страви з яєць готують у соусному відділенні гарячого цеху.

Конкурс «Ти - мені, я - тобі»

Завдання для гри:

Учні задають один одному такі питання:

1. **Скільки води та солі потрібно для варіння яєць?**
 - 3 літри води та 40-50г солі на 10 шт. яєць
2. **Для чого додають сіль в воду при варінні яєць?**
 - Щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі .
3. **Назвіть асортимент варених яєць залежно від консистенції?**
 - Рідкі, «в мішечок», круті.
4. **Що потрібно зробити, щоб яйця легко обчищались?**
 - Занурюють в холодну воду.
5. **Чому не можна переварювати яйця?**
 - Яйця стають твердими і погано засвоюються організмом.
6. **Що потрібно зробити, щоб жовток яйця при варінні не потемнів?**
 - Занурюють в холодну воду, щоб перешкодити сполученню сірководня з залізом.

Отже, варять яйця різної густини, яка залежить від часу варіння.

Яйця, зварені круто часто використовують при приготування різних страв: бутербродів, салатів, фаршів для пирогів, прикрас страв та ін. Також використовують їх як самостійну страву – в холодному вигляді(яйця фаршировані, яйця під майонезом та ін.).

Яйця рідкі та в «мішечок» використовують як самостійну страву. Подають в пашотницях.

Щоб яйце не лопнуло, потрібно в воду додати сіль. Для полегшення очищування вареного яйця та для зберігання кольору жовтка його занурюють в холодну воду.

2. Гігієнічна оцінка якості яєць та яєчних продуктів, умови та терміни зберігання, їх використання.

Викладач:

Які яєчні продукти використовуються в харчовій галузі?

Учень: В харчовій галузі використовують яйця та яєчні продукти для приготування страв та виробів. Їх необхідно правильно зберігати та правильно підготувати до виробництва. Це яйця курей; меланж; яєчний порошок.

Викладач:

Яйця водоплавної птиці не використовують чи використовують для приготування страв, ні так як вони можуть стати причиною таких харчових отруєнь, як сальмонельоз.

Вчитель:

На поверхні яєць можуть бути бактерії групи кишкової палички, палички Протея та ін.. Тому дуже важливо правильно провести санітарну обробку яєць, а яєчні продукти правильно підготувати до виробництва та вчасно використати.

Учень:

Перед використанням яйця перевіряють на овоскопі і проводять їм санітарну обробку в чотирьох ваннах.

1. Тепла вода – 10 хвилин;
2. 0,5% розчин кальцинованої соди – 5-10 хвилин.
3. 0,5% розчин хлорного вапна – 5 хвилин.
4. Проточна холодна вода.

Вчитель:

Крім яєць на виробництві можуть використовувати меланж. Це суміш яєчних білків і жовтків (без шкарлупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при температурі -18°C по 5, 8 і 10кг.

Зберігання та підготовка до виробництва:

Зберігають при температурі -9...-10°C і відносній вологості повітря 80-85% до 8 місяців.

Розморожують при кімнатній температурі або у воді температурою +50°C, обсушують, відкривають, ретельно перемішують дерев'яною кописткою і проціджують. (Слайд № 15)

Учень:

А ще використовують сухі пастеризовані яєчні продукти. Це висушена суміш яєць, білків або жовтків окремо.

Викладач:

А чому сухі яєчні продукти називають пастеризованими, а не стерилізованими?

(Відповіді учнів:)

Учень:

Зберігання сухого яєчного порошку:

При кімнатній температурі і відносній вологості повітря 65-75% протягом 6 місяців, а при температурі 2°C і відносній вологості повітря 60-70% до 2-ох років з моменту виготовлення.

Підготовка до виробництва:

Просіюють через сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку беруть 3,5 л води), розмішують і витримують 30 хв. для набрякання, потім одразу використовують.

Картка – завдання до теми: «Приготування страв з яєць»

Виконати письмово

I – варіант

1. Яєчний порошок – це...

2. Які яйця і продукти їх переробки використовують на ПГХ?

3. Як перевіряють яйця на свіжість?

II – варіант

1. Яєчний меланж – це...

2. Для заміни 1 яйця масою 40г яєчного меланжу потрібно взяти

3. Які яйця є найціннішими для використання?

III - варіант

1. Що таке яйце – це...

2. З чого складається яйце?

3. У якому цеху готують страви з яєць?

Для повторення пройденого матеріалу використовую метод «Незакінчене речення»

- Яйця обробляють у (окремих приміщеннях).

- Для приготування страв з яєць, використовують ... (куряті) яйця.

- Із курячих яєць готують продукти їх переробки: ... і(меланж і яєчний порошок).

- Куряче яйце складається із: ... , ... , і(шкарлупи, білка і жовтка).

- Яйця перевіряють на свіжість за допомогою (овоскопа).

- Для приготування страв з яєць використовують таку теплову обробку: ... , і (варіння, смаження, запікання).

Отже, ми з вами розглянули технологію приготування страв з варених та смажених яєць, а для закріплення вивченого матеріалу виконайте тестові завдання.

Тест з теми: „ Яйця та яєчні продукти ”

1. Дієтичне яйце – це яйце, в якого:

а) маса не менше 44 г і реалізується до 7 діб після знесення

б) маса не менше 44 г і реалізується через 7 діб після знесення

в) маса більше 44 г і реалізується через 10 діб після знесення

2. Зварені яйця треба занурити в холодну воду для того, щоб:

а) була ніжною консистенція яйця

б) яйця добре засвоювалися організмом і не тверділи

в) було легко обчищати шкаралупу

3. Перед використанням яйця обробляються в окремому приміщенні так:

а) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді,

потім обробляють у 2 мийних ваннах

б) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді,

потім обробляють у 3 мийних ваннах

в) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді,

потім обробляють у 4 мийних ваннах

4. Яєчний меланж - це:

- а) охолоджена суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
- б) заморожена при t° -9-10°C суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
- в) заморожена при t° -18°C суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи

5. Яєчний порошок перед використанням просіюють і розводять так:

- а) теплою водою або молоком: 1 кг порошку на 3,5 л води
- б) холодною водою або молоком: 1 кг порошку на 3,5 л води
- в) теплою водою або молоком: 1 кг порошку на 1 л води

6. Для варіння у шкаралупі яйця закладають:

- а) у киплячу воду
- б) у холодну підсолону воду
- в) у киплячу підсолону воду

7. При варінні верхній шар жовтка потемніє, якщо:

- а) у воду для варіння яєць додати оцет
- б) яйця варити більше 10хв.
- в) яйця варити при повільному кипінні

8. Яйця рідкі варять так:

- а) 2,5-3 хв. з моменту закипання води
- б) 2,5-3 хв. з моменту закладання у воду
- в) 4,5-5 хв. з моменту закипання води

9. Яйце, зварене „в мішечок”, має:

- а) білок напіврідкий і жовток рідкий
- б) білок напіврідкий і жовток напіврідкий
- в) білок має консистенцію ніжних драглів і жовток напіврідкий

10. Яєчню треба смажити так:

- а) 2-3 хв. до повного загусання білка і напіврідкого жовтка
- б) 2-3 хв. до часткового загусання білка і рідкого жовтка
- в) 5-7 хв. до повного загусання білка і напіврідкого жовтка

11. Чи можна допускати до використання яйця з кров'яною плямою, яку помітно при просвічуванні:

- а) так
- б) ні
- в) після вилучення плями

12. Чи можна використовувати для приготування їжі яйця із

забрудненою шкаралупою:

а) так

б) ні

в) так, якщо їх помити

VI. Систематизація знань (10 хв.)

Викладач: А зараз давайте перевіримо, що ви зрозуміли, як засвоїли новий матеріал.

1. Які яєчні продукти використовують в харчовій галузі?
2. Які краще яєчні продукти використовувати для приготування страв з яєць?
3. Як правильно провести санітарну обробку яєць?
4. Для чого використовують овоскоп на харчовому виробництві?
5. Скільки необхідно рідини при розведенні 1 кг сухого яєчного порошку.

VII. Домашнє завдання. (1 хв.)

Підручник Українська кухня стор. 350-353

VIII. Підсумки уроку (3хв.)

Ось ми і вивчили технологію приготування варених та смажених страв з яєць.

Всі молодці, гарно працювали на уроці. За повторення попередньо вивченого матеріалу та за роботу на уроці сьогодні отримаєте оцінки.

Всім дякуємо! До побачення!!

Конкурс «Ти - мені, я - тобі»

Завдання для гри:

Учні задають один одному такі питання:

3. **Скільки води та солі потрібно для варіння яєць?**
 - 3 літри води та 40-50г солі на 10 шт. яєць
3. **Для чого додають сіль в воду при варінні яєць?**
 - Щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі .
4. **Назвіть асортимент варених яєць залежно від консистенції?**
 - Рідкі, «в мішечок», круті.
5. **Що потрібно зробити, щоб яйця легко обчищались?**
 - Занурюють в холодну воду.
6. **Чому не можна переварювати яйця?**
 - Яйця стають твердими і погано засвоюються організмом.
7. **Що потрібно зробити, щоб жовток яйця при варінні не потемнів?**
 - Занурюють в холодну воду, щоб перешкодити сполученню сірководня з залізом.

Для повторення пройденого матеріалу використовую метод «Незакінчене речення»

- Яйця обробляють у (окремих приміщеннях).
- Для приготування страв з яєць, використовують ... (курячі) яйця.
- Із курчих яєць готують продукти їх переробки: ... і(меланж і яєчний порошок).
- Куряче яйце складається із: ... , ... , і(шкарлупи, білка і жовтка).
- Яйця перевіряють на свіжість за допомогою (овоскопа).
- Для приготування страв з яєць використовують таку теплову обробку: ... , і (варіння, смаження, запікання).

Картка – завдання до теми: «Приготування страв з яєць»

Виконати письмово:

I – варіант

1. Яєчний порошок – це...
2. Які яйця і продукти їх переробки використовують на ПГХ?
3. Як перевіряють яйця на свіжість?

II – варіант

1. Яєчний меланж – це...
2. Для заміни 1 яйця масою 40гр яєчного меланжу потрібно взяти
3. Які яйця є найціннішими для використання?

III - варіант

1. Що таке яйце – це...
2. З чого складається яйце?
3. У якому цеху готують страви з яєць?

Тест з теми: „ Яйця та яєчні продукти ”

1. Дієтичне яйце – це яйце, в якого:

- а) маса не менше 44 г і реалізується до 7 діб після знесення
- б) маса не менше 44 г і реалізується через 7 діб після знесення
- в) маса більше 44 г і реалізується через 10 діб після знесення

2. Зварені яйця треба занурити в холодну воду для того, щоб:

- а) була ніжною консистенція яйця
- б) яйця добре засвоювалися організмом і не тверділи
- в) було легко обчищати шкаралупу

3. Перед використанням яйця обробляються в окремому приміщенні так:

- а) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді, потім обробляють у 2 мийних ваннах
- б) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді, потім обробляють у 3 мийних ваннах
- в) перевіряють на свіжість овоскопом або у солоній воді, потім обробляють у 4 мийних ваннах

4. Яєчний меланж - це:

- а) охолоджена суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
- б) заморожена при $t^{\circ} -9-10^{\circ}\text{C}$ суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи
- в) заморожена при $t^{\circ} -18^{\circ}\text{C}$ суміш яєчних білків і жовтків без шкаралупи

5. Яєчний порошок перед використанням просіюють і розводять так:

- а) теплою водою або молоком: 1 кг порошку на 3,5 л води
- б) холодною водою або молоком: 1 кг порошку на 3,5 л води
- в) теплою водою або молоком: 1 кг порошку на 1 л води

6. Для варіння у шкаралупі яйця закладають:

- а) у киплячу воду
- б) у холодну підсолону воду
- в) у киплячу підсолону воду

7. При варінні верхній шар жовтка потемніє, якщо:

- а) у воду для варіння яєць додати оцет
- б) яйця варити більше 10хв.
- в) яйця варити при повільному кипінні

8. Яйця рідкі варять так:

- а) 2,5-3 хв. з моменту закипання води
- б) 2,5-3 хв. з моменту закладання у воду
- в) 4,5-5 хв. з моменту закипання води

9. Яйце, зварене „в мішечок”, має:

- а) білок напіврідкий і жовток рідкий
- б) білок напіврідкий і жовток напіврідкий
- в) білок має консистенцію ніжних драглів і жовток напіврідкий

10. Яєчню треба смажити так:

- а) 2-3 хв. до повного загусання білка і напіврідкого жовтка
- б) 2-3 хв. до часткового загусання білка і рідкого жовтка
- в) 5-7 хв. до повного загусання білка і напіврідкого жовтка

11. Чи можна допускати до використання яйця з кров'яною плямою, яку помітно при просвічуванні:

- а) так
- б) ні
- в) після вилучення плями

12. Чи можна використовувати для приготування їжі яйця із забрудненою шкаралупою:

- а) так
- б) ні
- в) так, якщо їх помити