

**ВСЯ ВСЕЛЕННАЯ ВЕРТИТСЯ КРУЖИТСЯ,
ВСЕ - СПИРАЛЬ, И ОВАЛ, И КОЛЬЦА
ЧТО ПЕРВИЧНО - ЯЙЦО ИЛИ КУРИЦА?
ПРОЧЬ СОМНЕНИЯ: ЭТО ЯЙЦО!**

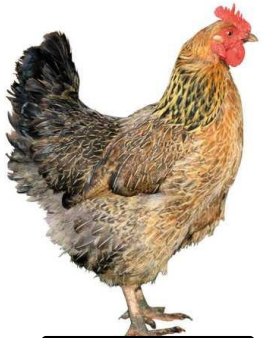


КУРЯЧЕ ЯЙЦЕ — ДЖЕРЕЛО ЖИТТЯ І ЗДОРОВ'Я



- Майже в усіх куточках планети яйце вважалося джерелом життя, з якого народився Світ. Зокрема, у Ведах воно згадується як «золоте яйце творіння». Візантійський богослов і філософ Іоан Дамаскін говорив, що «небо і земля в усьому подібні яйцю: шкаралупа — небо, плівка — хмари, білок — вода, а жовток — земля...». Та, крім цього, яйце — це ще й незамінний та корисний продукт, без якого людство навіть не уявляє свого існування.

ВИДИ ЯЄЦЬ



КУРЯЧІ



КАЧИНІ



ГУСЯЧІ



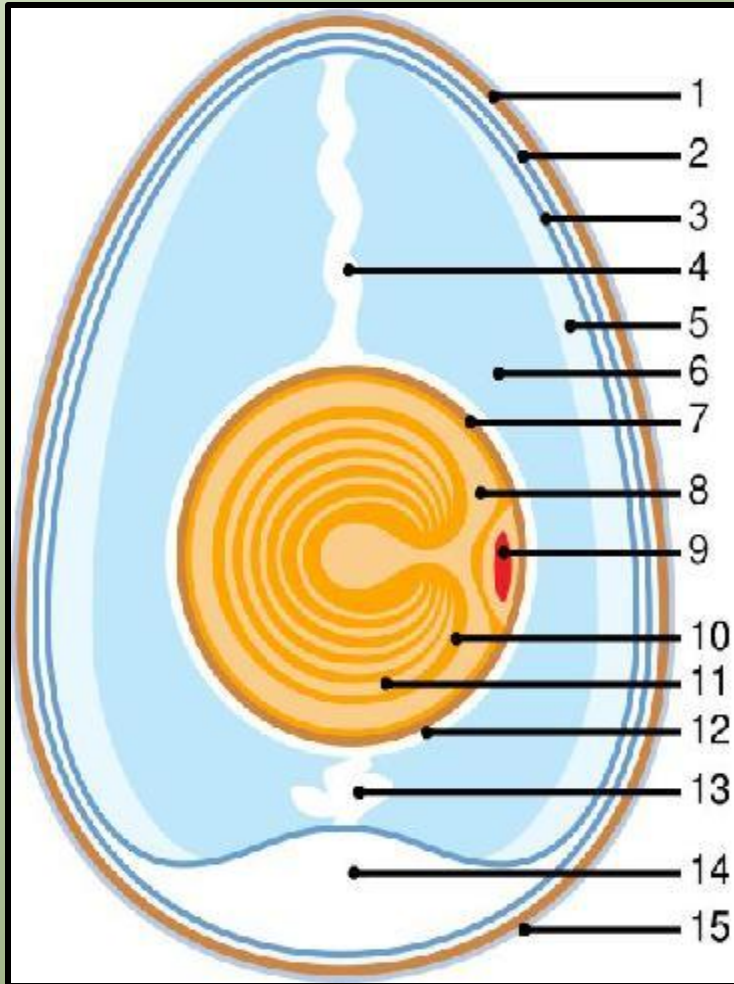
СТРАУСИНІ



ПЕРЕПЕЛИНІ



БУДОВА ЯЙЦЯ



- 1. Шкаралупа
- 2, 3. Підшкаралупова оболонка
- 4, 13. Канатик (халази)
- 5, 6, 12. Білок (різний по консистенції)
- 7. Жовткова оболонка
- 8, 10, 11. Жовток
- 9. Зародковий диск
- 14. Повітряна камера (пуга)
- 15. Кутикула.

У ЧОМУ Ж КОРИСТЬ ЦЬОГО НЕЗАМІННОГО ПРОДУКТУ?

- Яйце – в основному білковий продукт, дуже високої харчової і біологічної цінності, оскільки у ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини.
- До складу курячого яйця входять білки (12, 7 %), жири (11,5 %), вуглеводи (0,6-0,7 %), мінеральні речовини (1,0 %), вода (74 %), вітаміни D, E, каротин, B1, B2 B6, PP, холін.
- Енергетична цінність 100 г курячих яєць – 157 ккал., або 657 кДж. За поживністю яйце можна прирівняти до 40 г м'яса або 200 г молока.
- Яйце куряче складається із шкаралупи (12 %), білка (56 %) і жовтка (32 %).
- Курячі яйця — це єдиний продукт, який засвоюється нашим організмом на 97—98%.

КЛАСИФІКАЦІЯ ЯЄЦЬ

ДІЄТИЧНІ

Надходять і реалізуються до 7 діб після знесення (масою не менше 44 г)



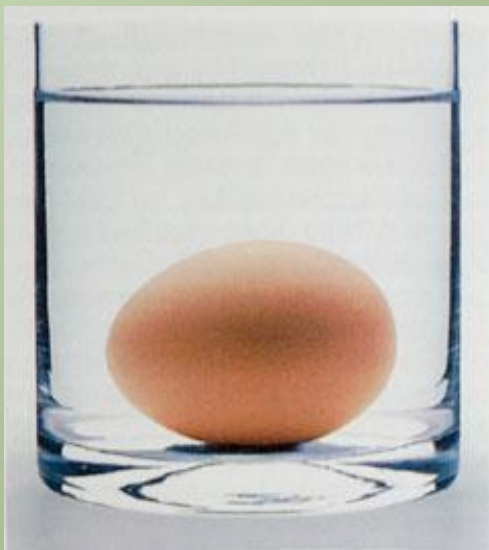
СТОЛОВІ

Надходять через 7 діб після знесення (масою 44 г і більше).

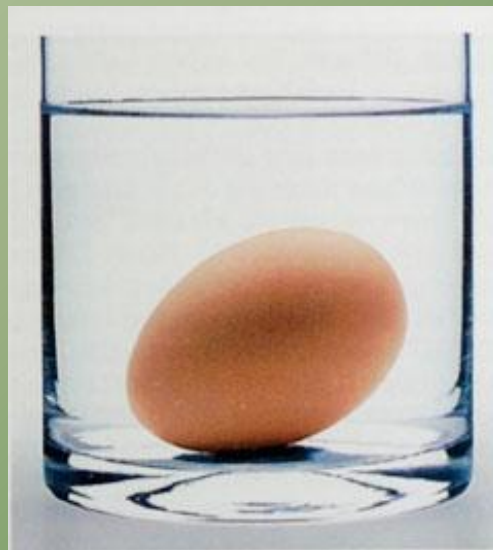


ЯК ПЕРЕВІРИТИ ЯЙЦЕ НА СВІЖІСТЬ?

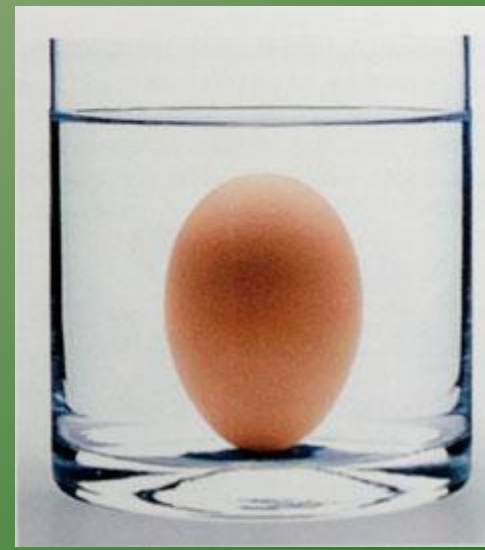
ТІЛЬКИ ЩО
ЗНЕСЕНЕ
ЯЙЦЕ



СВІЖІСТЬ
ЯЙЦЯ -
ТИЖДЕНЬ



СВІЖІСТЬ ЯЙЦЯ
-
15-20 ДНІВ

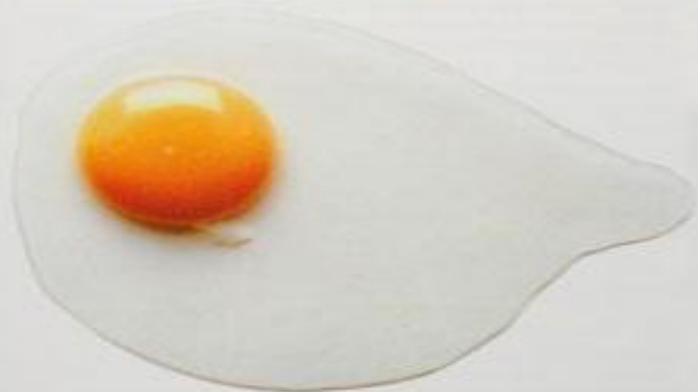
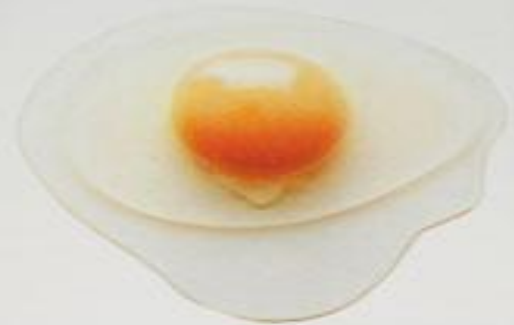


СВІЖІСТЬ ЯЙЦЯ МОЖНА ВИЗНАЧИТИ ПО КОНСИСТЕНЦІЇ ЖОВТКА І БІЛКА

ТІЛЬКИ ЩО ЗНЕСЕНЕ
ЯЙЦЕ

СВІЖІСТЬ ЯЙЦЯ -
ТИЖДЕНЬ

СВІЖІСТЬ ЯЙЦЯ - 15-20
ДНІВ



ПРОДУКТИ З ПЕРЕРОБЛЕНИХ ЯЄЦЬ

ЯЄЧНИЙ МЕЛАНЖ

- Це суміш яєчних білків і жовтків (без шкаралупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при температурі $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ у металевих банках по 5, 8 і 10 кг. Меланж зберігають замороженим при температурі від -9 до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 80-85 % до 8 міс.

ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК

- Це висушена суміш білків і жовтків. Зберігають його при кімнатній температурі і відносній вологості повітря 65-75 % протягом 6 міс., а при температурі $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 60-70 % – 2 роки з дня виготовлення. Використовують яєчний порошок для тих самих страв, що й меланж. Для заміни одного яйця масою нетто 40 г беруть 11,2 г яєчного порошку (1 : 0,28).

СУХІ ЯЄЧНІ ПРОДУКТИ: БІЛОК, ЖОВТОК, ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК



ЯЙЦЯ В КУЛІНАРІЇ

- Яйця готують різноманітними способами: варять, смажать, запікають, маринують, вживають сирими – найчастіше у вигляді гоголя-моголя. Також яйця використовуються як інгредієнт для приготування хлібобулочних виробів, омлетів, соусів, кремів, десертів та ін.

ВЗАЄМОПОВ'ЯЗАНІ

ВЛАСТИВОСТІ



МЛИНЧИК

И



ПИРІЖК

И



ПЕЛЬМЕН

І



КОТЛЕТ



ВЕРМІШЕЛ



ЗАПКАНК

ОСВІТЛЮЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ ЯЄЧНОГО БІЛКА



ХОЛОДЕЦ

Б



БУЛЬЙО

Н

ПІНОУТВОРЮЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ



ЗЕФІ



ПАСТИЛ



БЕЗ



КРЕ



СУФЛ

ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ

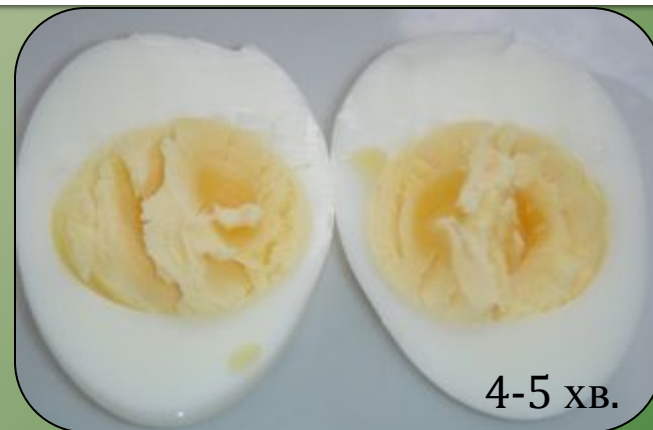


ВСМЯТК
У



ВКРУТ

У



“В
МШЕЧОК”



ЯЙЦЯ
“ПАШОТ”

ЯЄЧНЯ

- Яєчня — смажена страва з яєць. Немає нічого простішого, ніж приготувати на сніданок найпростіше і водночас найпопулярнішу страву багатьох народів - яєчню. Як казав Ойчеп фон Верст: "Яйце - це фундамент кулінарії". Якщо продовжити розвивати цю тему, то яєчня - це фундамент хорошого і повноцінного сніданку.

ЯЄЧНЯ

НАТУРАЛЬНА



**ЯЄЧНЯ З
ГАРНІРОМ**



ОМЛЕТИ

- **Омлет** (від фр.*omelette*) — смажена страва із суміші збитих яєць, молока чи вершків та солі. Для приготування омлетів також використовують меланж або яєчний порошок.
- За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, мішані з гарніром, фаршировані гарніром.
- Омлети, приготовлені з додаванням овочів, свіжої зелені, молочних або м'ясних продуктів називають мішаними.
- Омлети, в які наприкінці смаження кладуть підготовлені як начинку продукти, називаються фаршированими.

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНИЙ



ОМЛЕТ МІШАНИЙ З ГАРНІРОМ



ОМЛЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ



www.cookingart.com

КУРЯЧЕ ЯЙЦЕ-ЦЕ СМАЧНО ТА КОРИСНО

- Отже, ми впевнено можемо сказати, що яйце - це важливий та корисний продукт харчування, який необхідний для життєдіяльності людини. Те що куряче яйце це смачно і корисно, є цілком обгрунтованим заявою, так як воно є джерелом безлічі необхідних людині речовин.
- Крім білків, жирів і вуглеводів, в яйці містяться вітаміни, амінокислоти, органічні та неорганічні речовини, без яких організму людини неможливо обійтись. Куряче яйце є джерелом мінеральних речовин: кальцію, заліза, магнію, фосфору, калію і цинку.
- Куряче яйце — це незамінний компонент в кулінарії та при приготуванні багатьох кондитерських, хлібобулочних виробів. Страви, основним складовим яких є куряче яйце – смачні і корисні.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!!!

