



Вся Вселенная вертится, кружится,
Всё - спираль, и овал, и кольцо.
Что первично - яйцо или курица?
Прочь сомнения: это - яйцо!

10/10/04



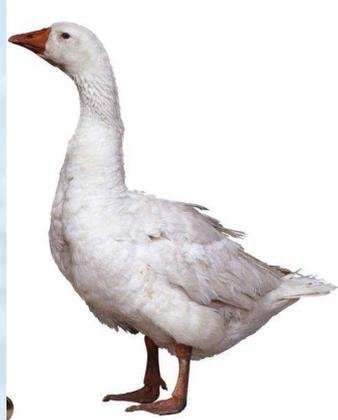
Древние народы считали яйцо прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения. У славянских народов, принявших христианство, яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы.



Куриные



Утиные



Гусиные

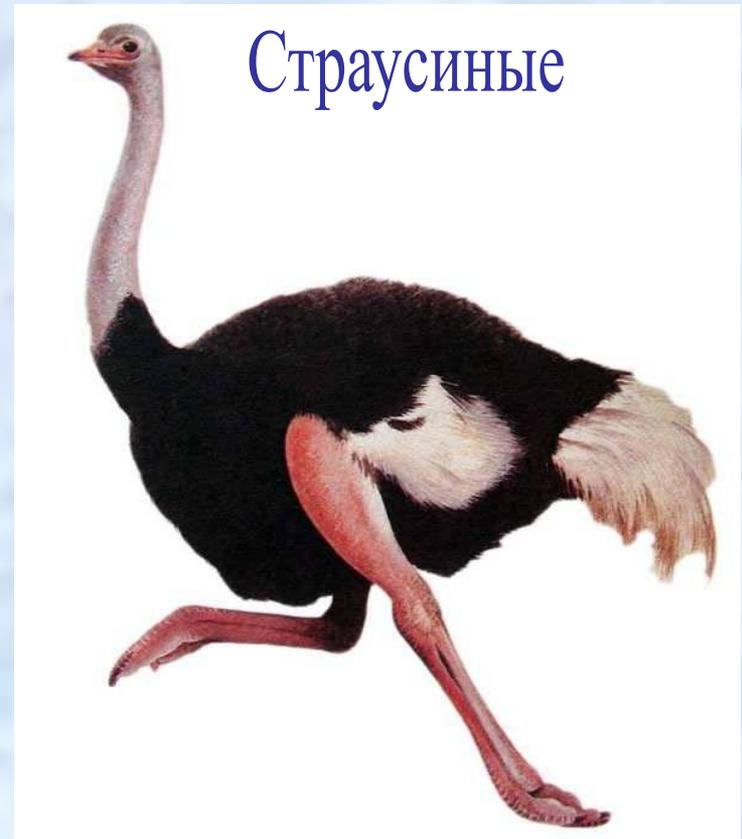


Индюшачьи



Перепелиные

Виды яиц



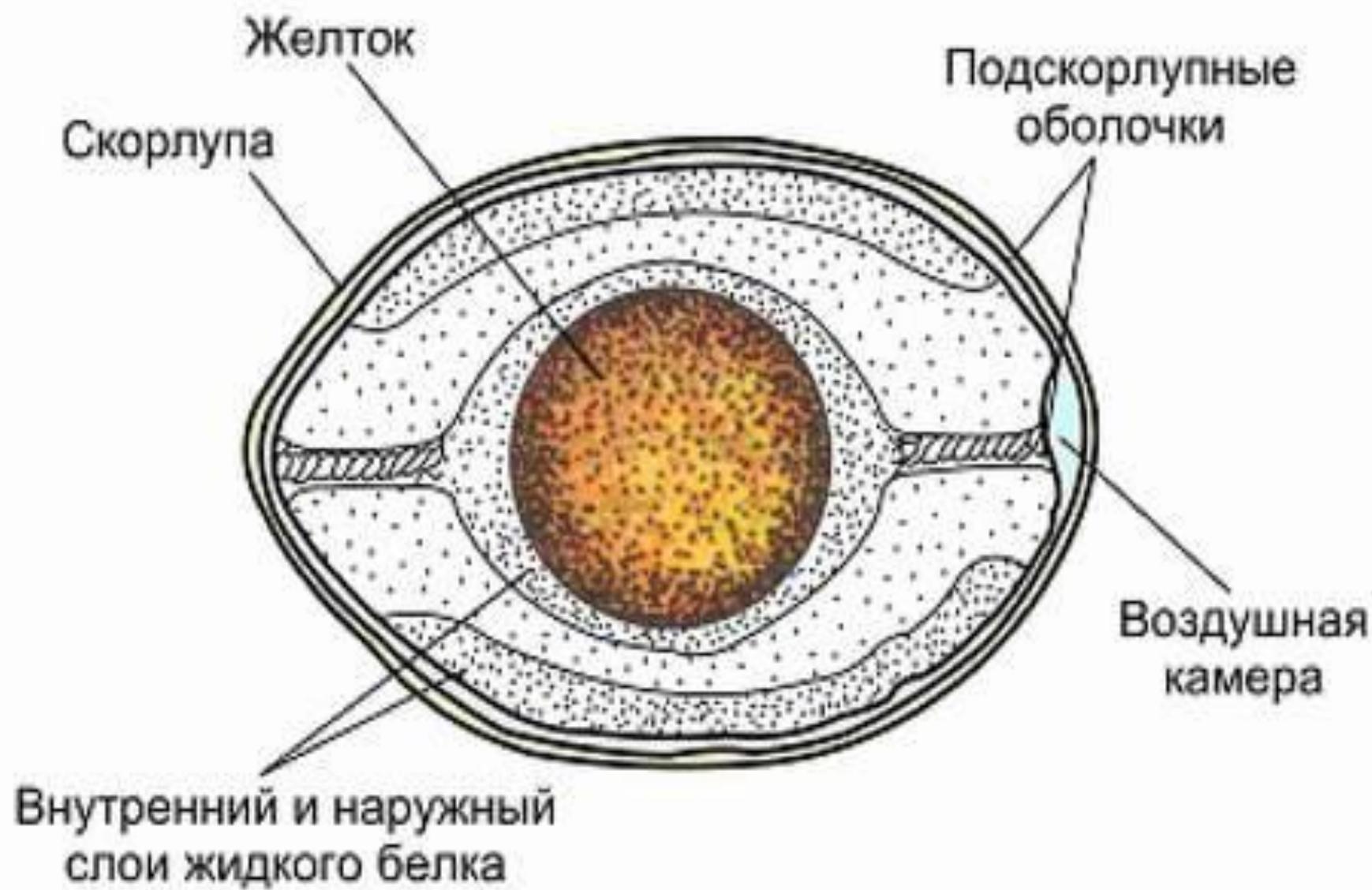
Страусиные



Питательная ценность яиц

В одном яйце /70 калорий/ находится 13 главных витаминов и минералов. Усваиваются яйца почти полностью – на 98 процентов.





Желток

Подскорлупные
оболочки

Скорлупа

Воздушная
камера

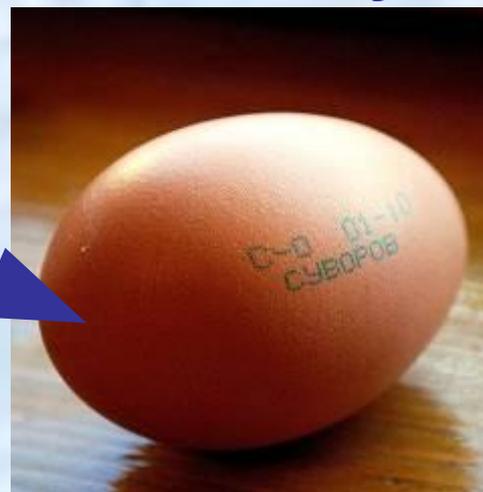
Внутренний и наружный
слои жидкого белка



Виды яиц

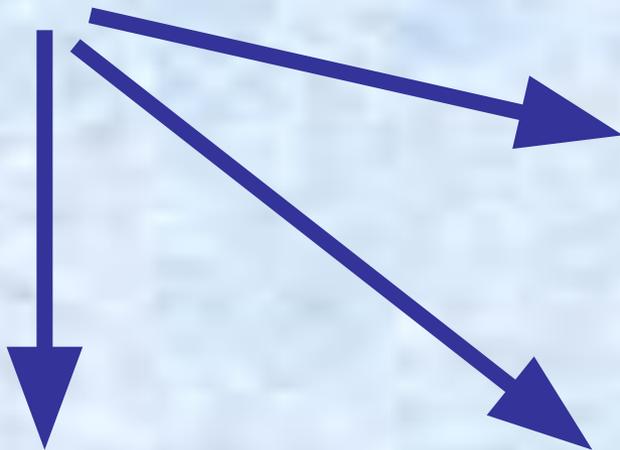


**Диетические –
не позднее 7 суток**

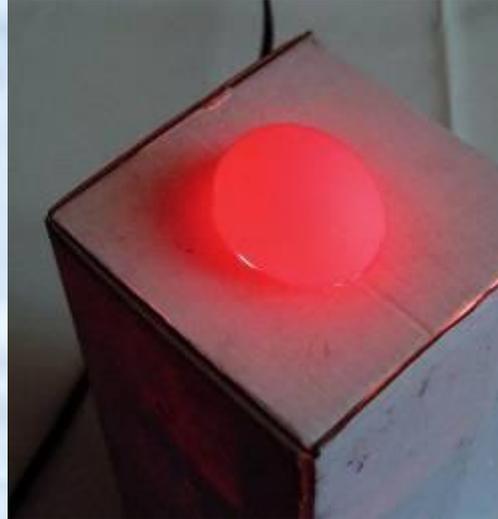


**Столовые –
с 8 по 25 день**

Продажа яиц



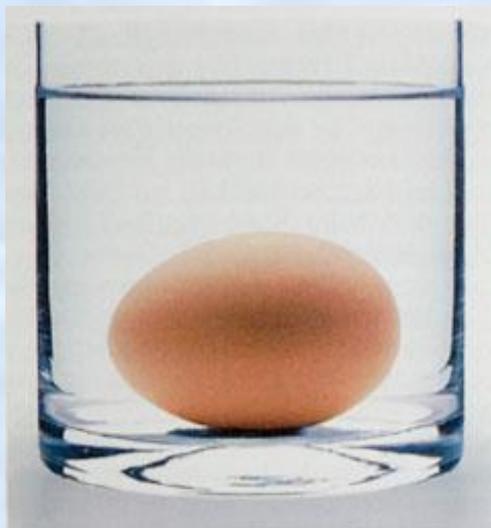
Овоскопы



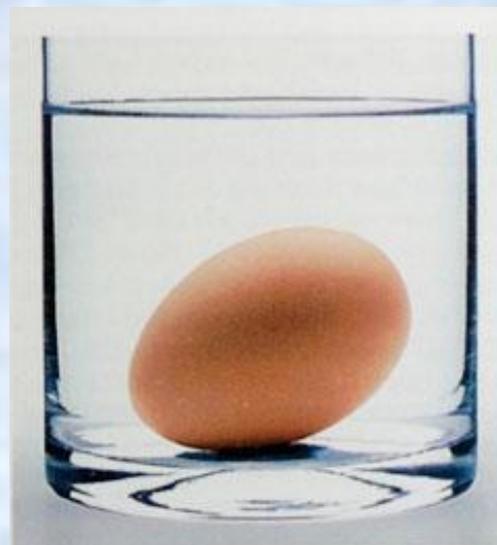
Самодельный овоскоп



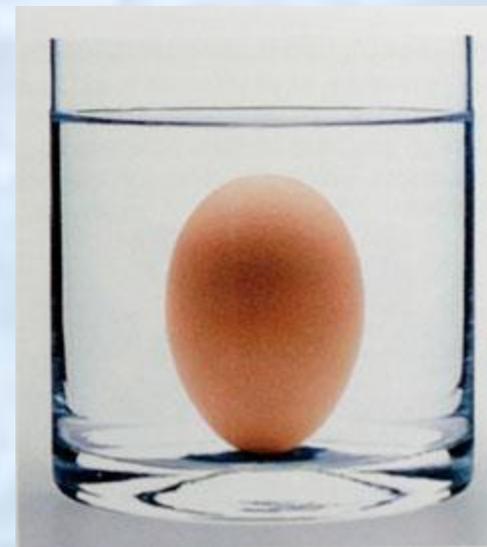
Определяем свежесть яйца



**только что
снесённое яйцо**



**яйцо недельной
давности**



**свежесть яйца =
15-20 дней**

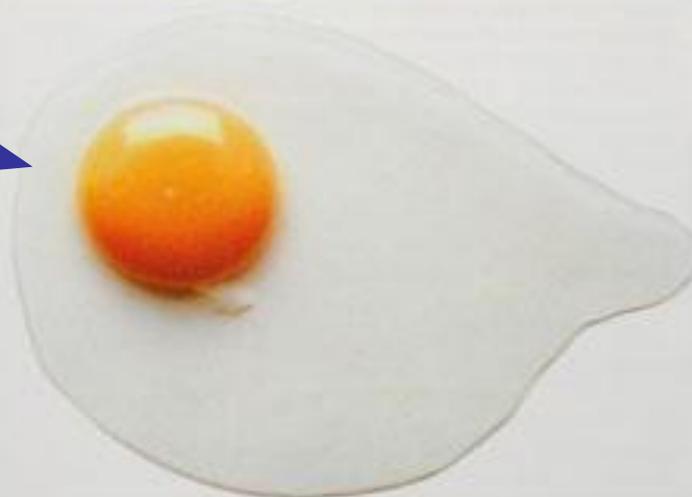
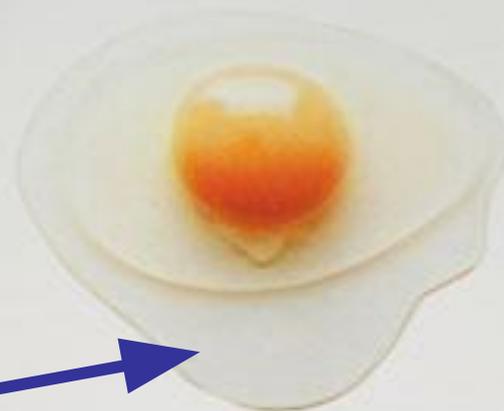
Свежесть яиц

можно определить по консистенции белка и желтка.

Свежеснесённое яйцо

Яйцо недельной давности

Яйцо возраста 2-3 недели



Использование в кулинарии

Связывающие свойства



Блинчики



Пирожки



Пельмени



Котлеты



Лапша



Запеканка

Использование в кулинарии

Осветляющие свойства яичного белка



Заливное



Бульон

Использование в кулинарии

Пенообразующие свойства



Зефир



Пастила



Безе

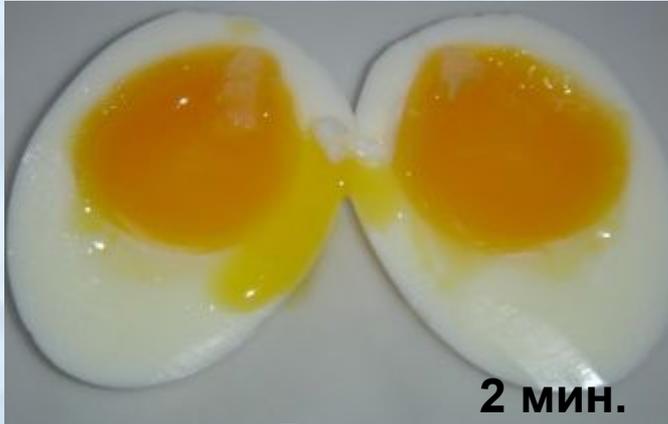


Крем



Суфле

Яйцо вареное



2 мин.

Всмятку

- белок свернулся наполовину
желток не свернулся



4- 5 мин.

«В мешочек»

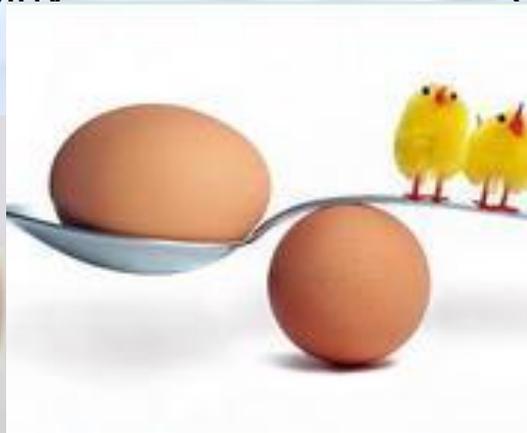
- белок свернулся, желток не
свернулся



7-10 мин.

Вкрутую

- желток и белок свернулись



Яйца «пашот»

- сваренные без скорлупы



Для начинающих кулинаров отлично подойдет яйцо ВеерЕgg. Гаджет поможет сварить куриные яйца вкрутую, "в мешочек" или всмятку.

Оборудование для варки яиц



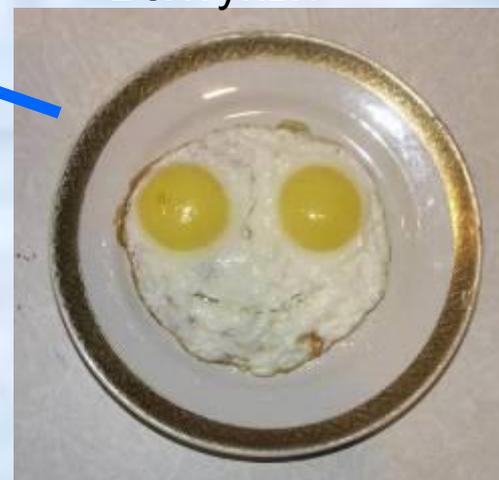


Яичницы

Натуральная
-из одних яиц



Болтунья



Глазунья

С гарниром

- С добавлением различных
продуктов



Омлеты



Натуральный

- яйца, молоко



С гарниром:

1- смешанный

2- фаршированный





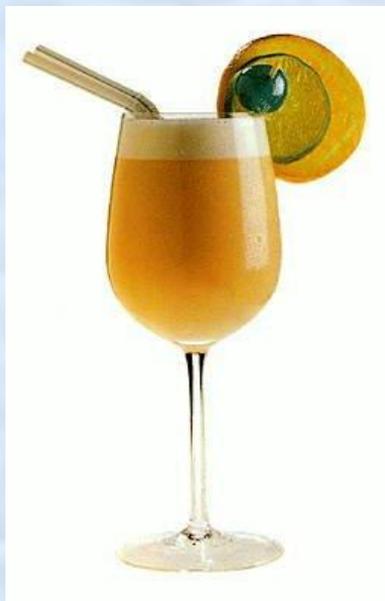
Напитки из яиц



Гоголь-моголь



«Кастэрд»



Флип



Яичный пунш



Эг-ног

Украшение блюда



Хранение яиц

Есть правильный способ хранения яиц в холодильнике.

Убедитесь, что яйца направлены вниз своим острым концом, так как они дышат через тупой конец.



Пастеризованные яйцепродукты



**Желток яичный
сухой
пастеризованный**



**Белок яичный
сухой
пастеризованный
обессахаренный**



**Порошок яичный
сухой
пастеризованный**

