

ПУ-69

Яйца и яйцепродукты



Работу выполнил
Уч-ся группы пк-21
Чюсов Илья

п. Суксун 2007г

Вариант 1

- Требования предъявляемые к качеству свежего молока
- Пищевая ценность сыров
- Описать свойства сухого молока, его свойства, качество применение, хранение, дефекты

Вариант 2

- Перечислить ассортимент сгущенного молока
- С какими продуктами сочетаются сыры?
- Описать кефир, его свойства, качество применение, хранение, дефекты



Яйца и яйцепродук ы



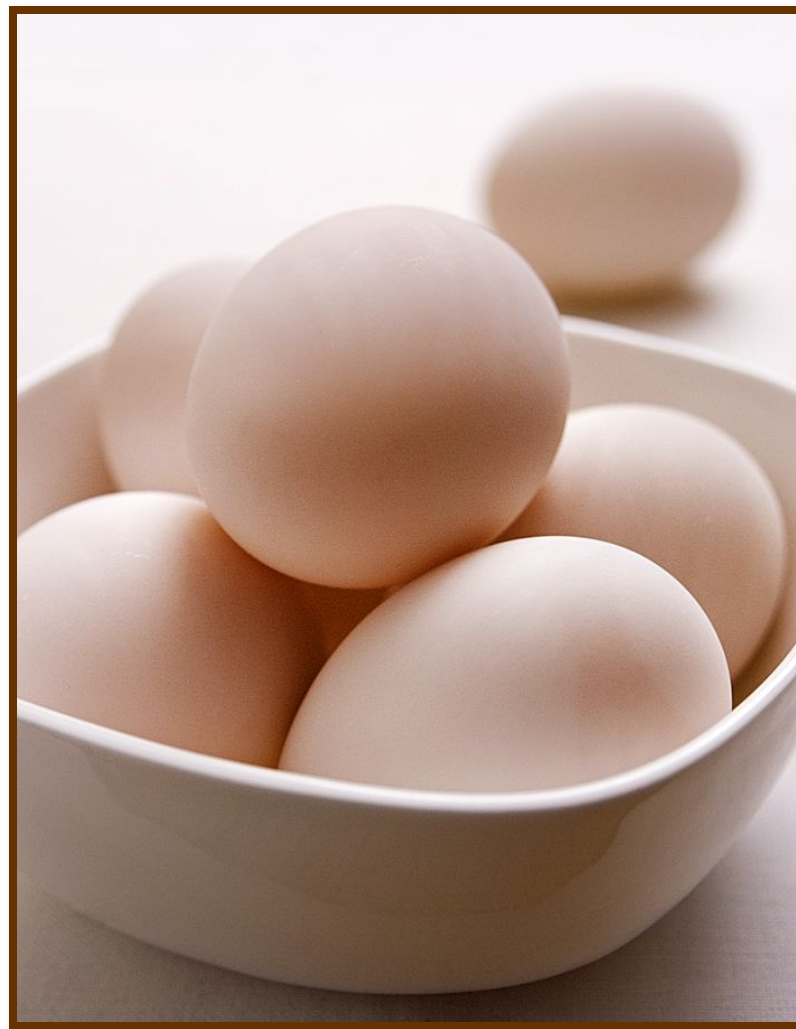
Семейство УТИНЫЕ



Гусеобразные



**Гусиные яйца немного больше утиных и
в 2 раза больше куриных**



Яйцо куриное столовое









Перепёлка



Строение яйца

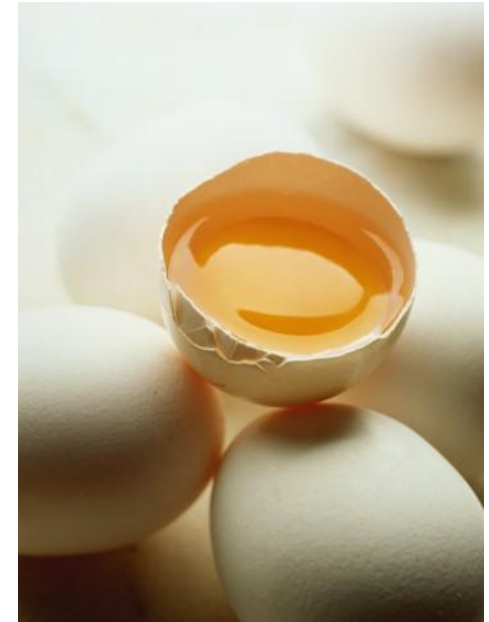
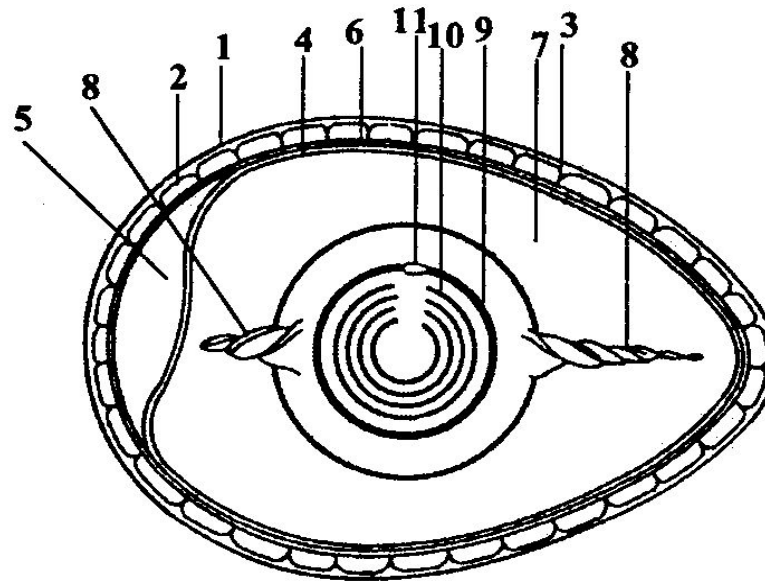
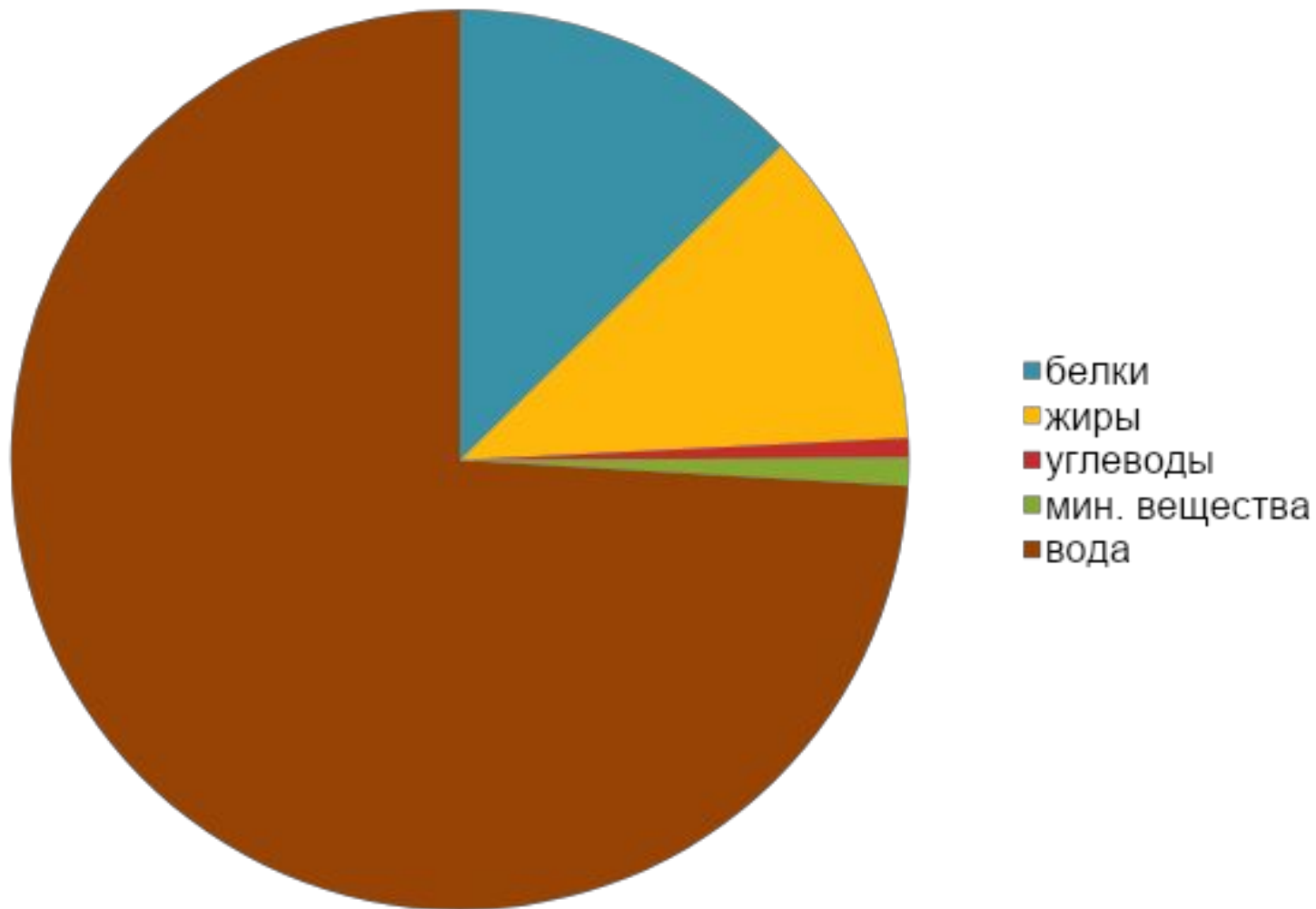


Рис. 17. Схема разреза куриного яйца

- 1 – надскорлупная пленка; 2 – скорлупа; 3 – поры; 4 – подскорлупная оболочка;
5 – воздушная камера; 6 – белочная оболочка; 7 – белок; 8 – градинки;
9 – желточная оболочка; 10 – желток; 11 – зародышевый диск

Химический состав



Классификация яиц



Диетические



Столовые

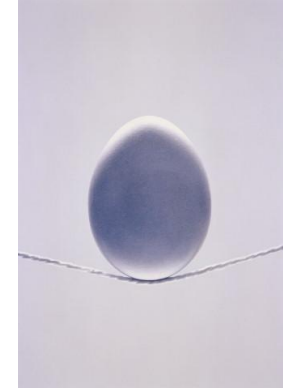
Срок хранения

7 суток

25 суток

в холодильнике
не более 120 суток

Яйцо



● БЕЛОК

- ✓ ГЛЮКОЗА
- ✓ НАТРИЙ, КАЛИЙ, КАЛЬЦИЙ
- ✓ ЖЕЛЕЗО, ФОСФОР, ХЛОР
- ✓ СЕРА, ЙОД, МАГНИЙ
- ✓ ЦИНК
- ✓ СВИНЕЦ
- ✓ БРОМ
- ✓ МАРГАНЕЦ

● Желток

Аминокислоты

Жир

Кислоты:

- ✓ Олеиновая
- ✓ Линолевая
- ✓ Пальмитиновая
- ✓ Стеариновая

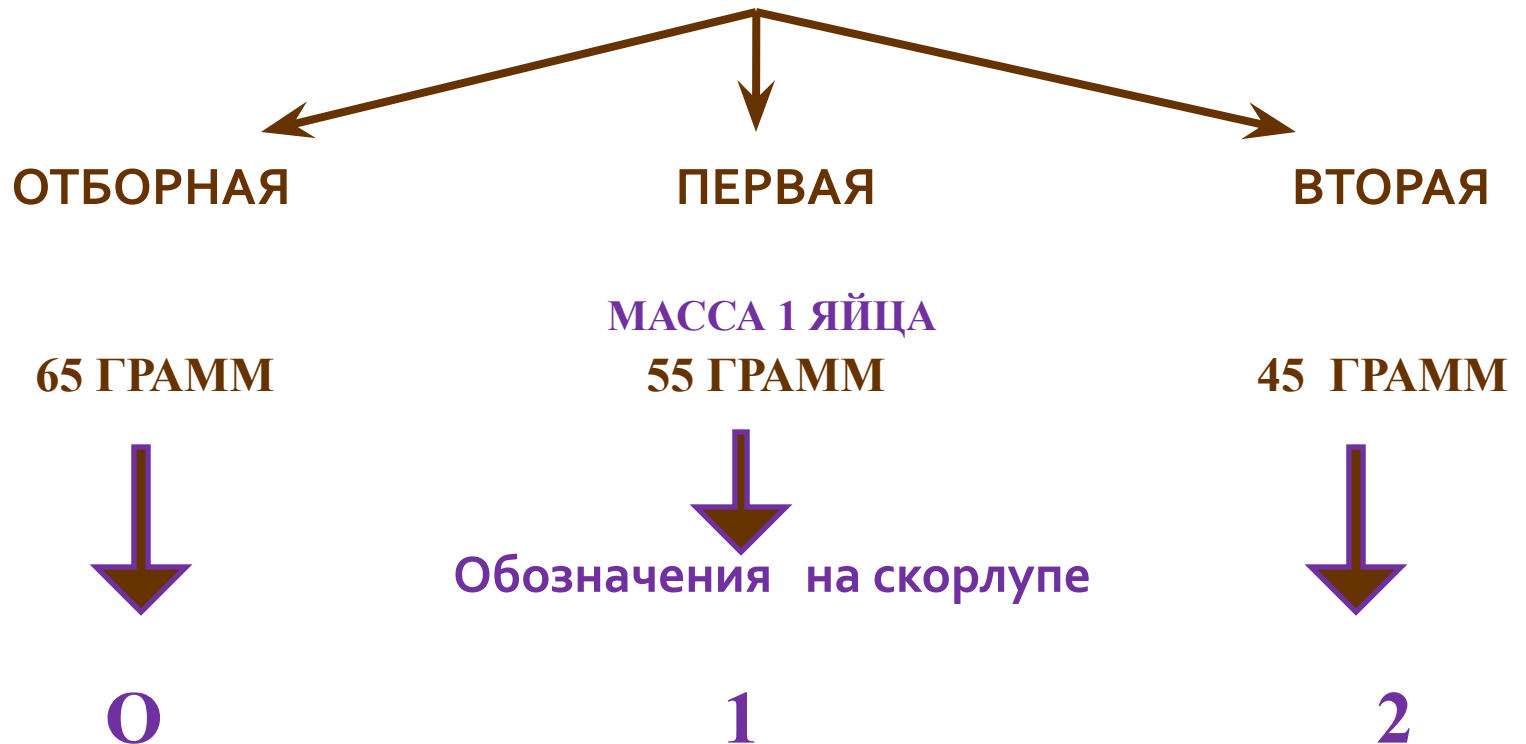
Витамины: А, Д, В₁, В₂, В₃Р

Свежие яйца



ДИЕТИЧЕСКИЕ И СТОЛОВЫЕ ЯЙЦА

КАТЕГОРИИ



ДЕФЕКТЫ

- МАЛОЕ ПЯТНО
- БОЛЬШОЕ ПЯТНО
- КРАСЮК
- ТЕК
- КРОВЯНОЕ ПЯТНО
- ЗАТХЛОЕ ЯЙЦО
- ТУМАК
- ЗЕЛЕНАЯ ГНИЛЬ
- МИРАЖНОЕ ЯЙЦО
- ЗАПАШИСТОЕ
- ВЫЛИВКА
- ПРИСУШКА

МАРКИРОВКА

Краска:

Красная и дата

синяя

Штамп

- Категория
- Круглой формы
- Дата



Температура хранения

Диетические

не выше 20°C

Столовые

не выше 20°C

не ниже 0°C

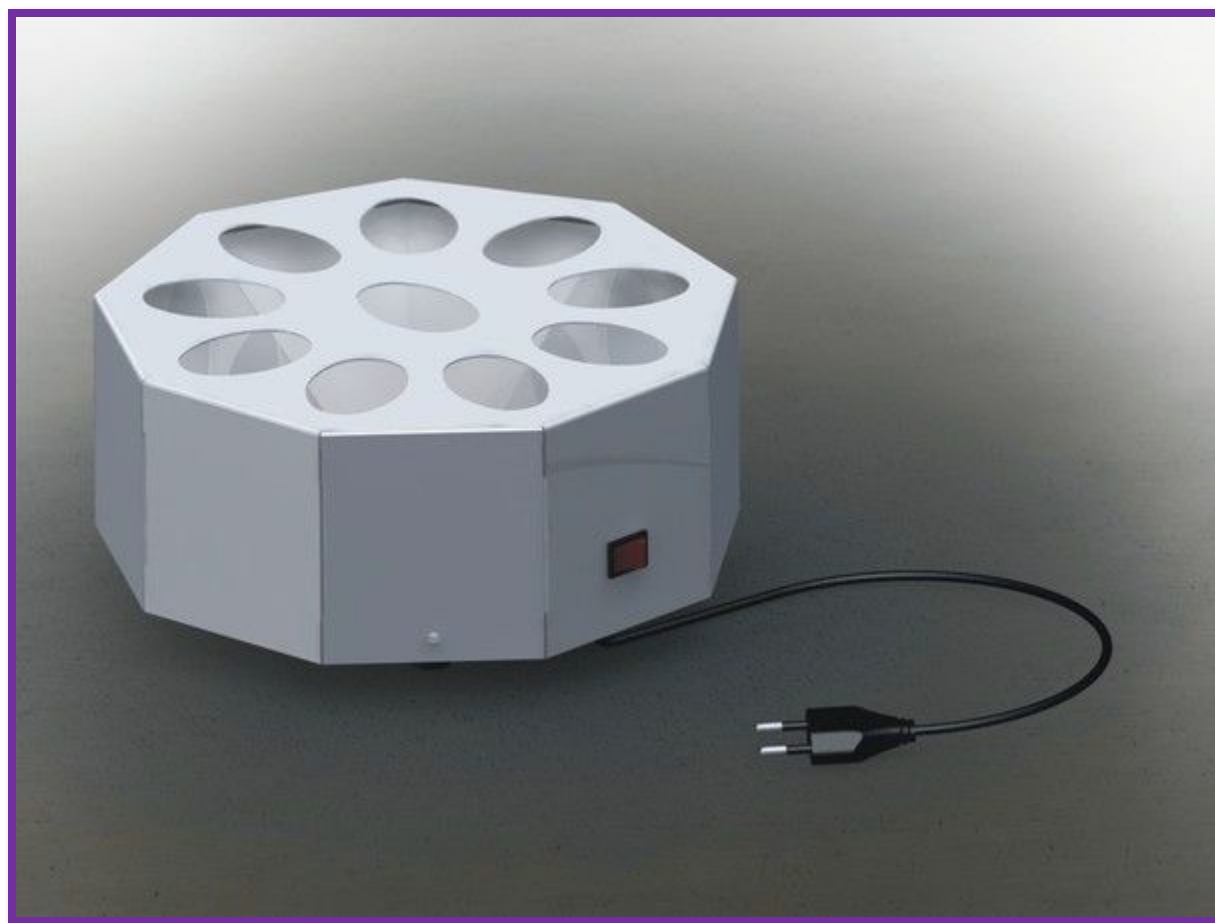
В холодильнике

от 0° до 2°C

Влажность воздуха

85 -88 %

ОВОСКОП



Яйца на овоскопе





Использование яиц

- *Салаты*
- *Соусы*
- *Кондитерские изделия*
- *Булочные изделия*
- *В вареном виде*





яйцепродукты

яйцепродукты



Мороженые яичные продукты

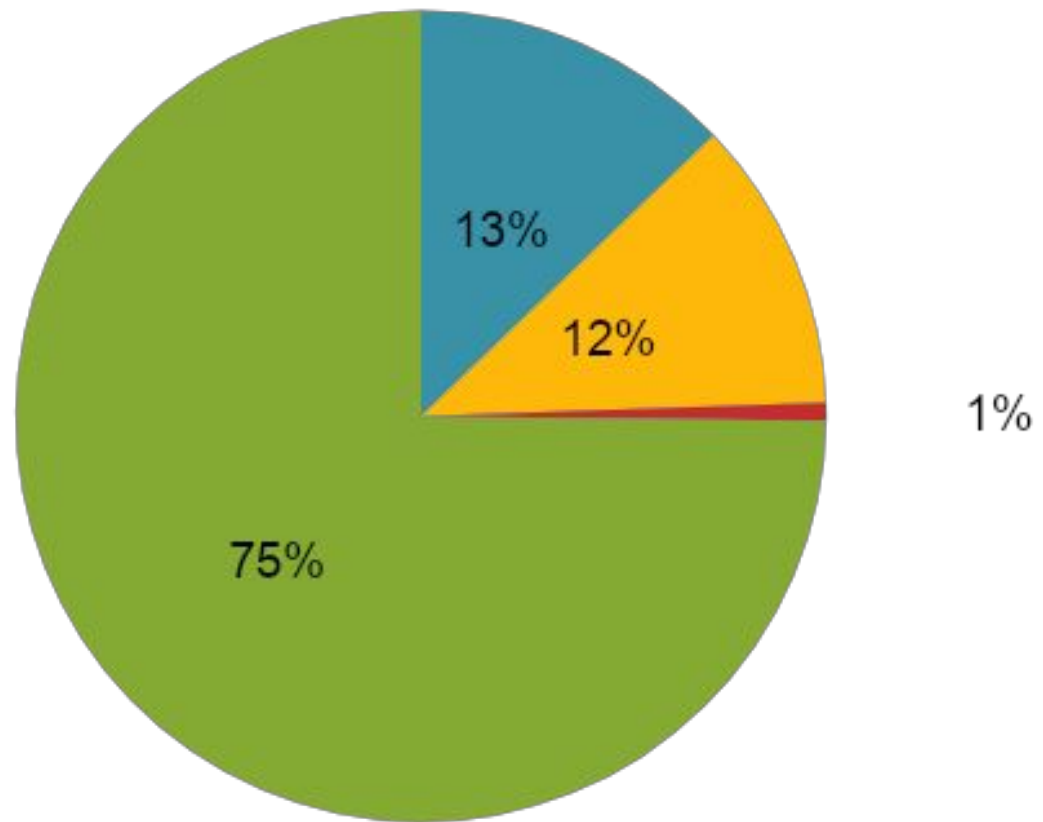
- Яичный меланж
- Яичный белок
- Яичный желток

Заморозка при температуре:

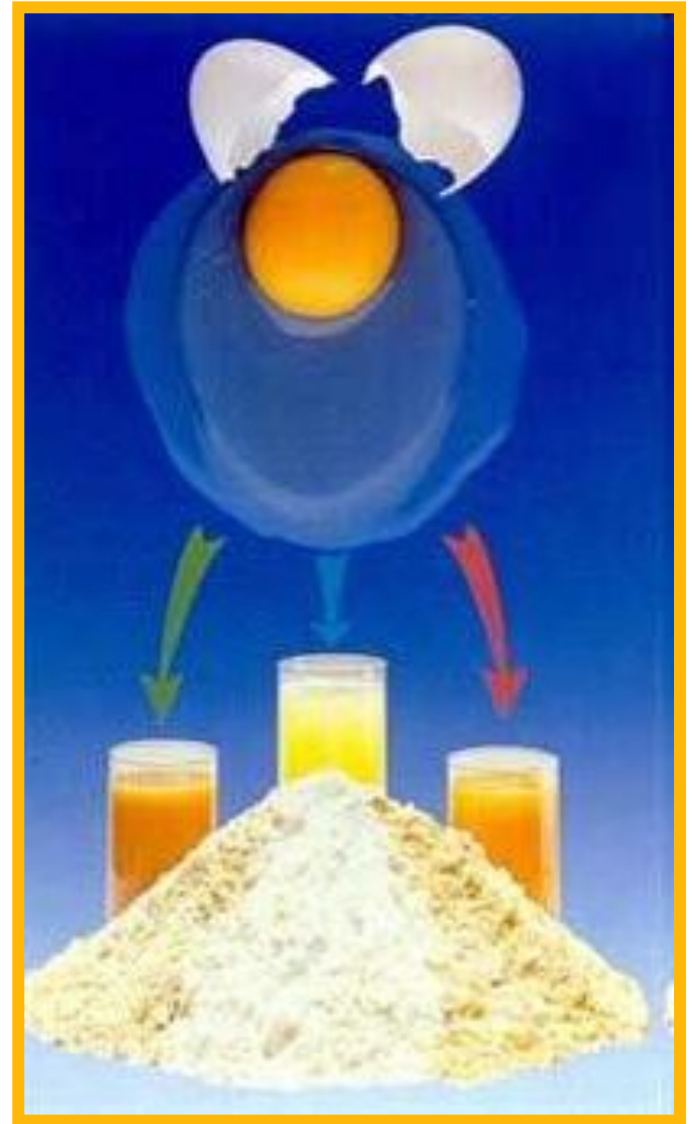
- 18 градусов

Состав меланжа

■ белки ■ жиры ■ углеводы ■ вода







Требования к качеству

Вкус и запах: свойственный продукту;

Консистенция : мороженая – твердая;

после оттаивания – жидкая;

Цвет:

- ◆ *меланж – темно-оранжевый;*
- ◆ *белок – беловато-палевый,*
- ◆ *Желтовато - зеленый*
- ◆ *желток – палево-желтый;*

На поверхности – ОБЯЗАТЕЛЬНО – наличие бугорка

Хранение мороженных продуктов

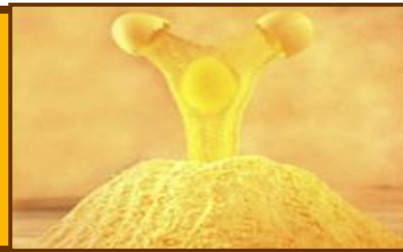
- o **Упаковывают:** в металлические банки по 5,8,10 кг;
- o **Укладывают:** в деревянные ящики;
- o **Хранят:** при температуре – 9...- 10° С;
при влажности 80 - 85 %;
- o **Срок хранения:** до 8 месяцев

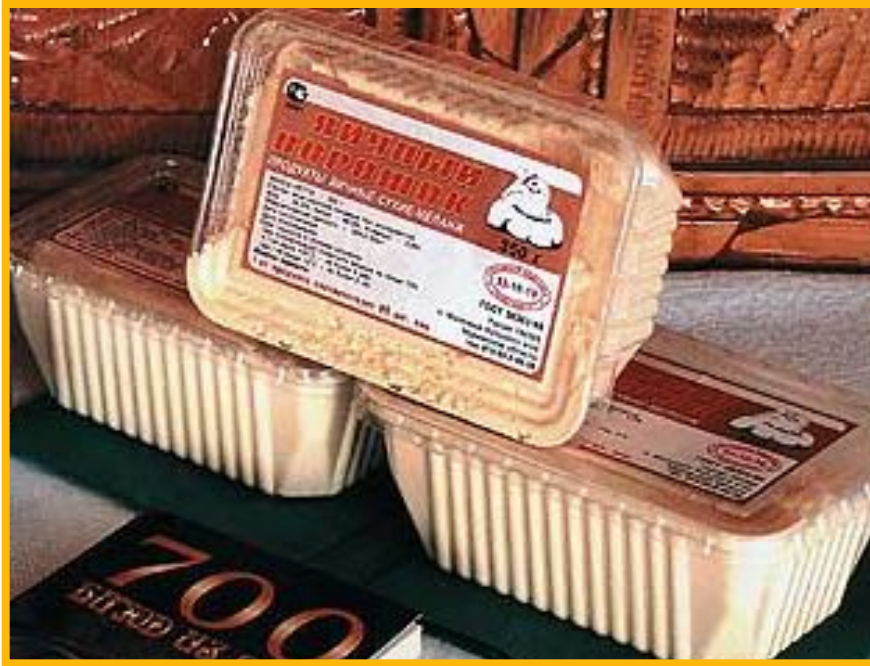
Яичные порошки

Виды :

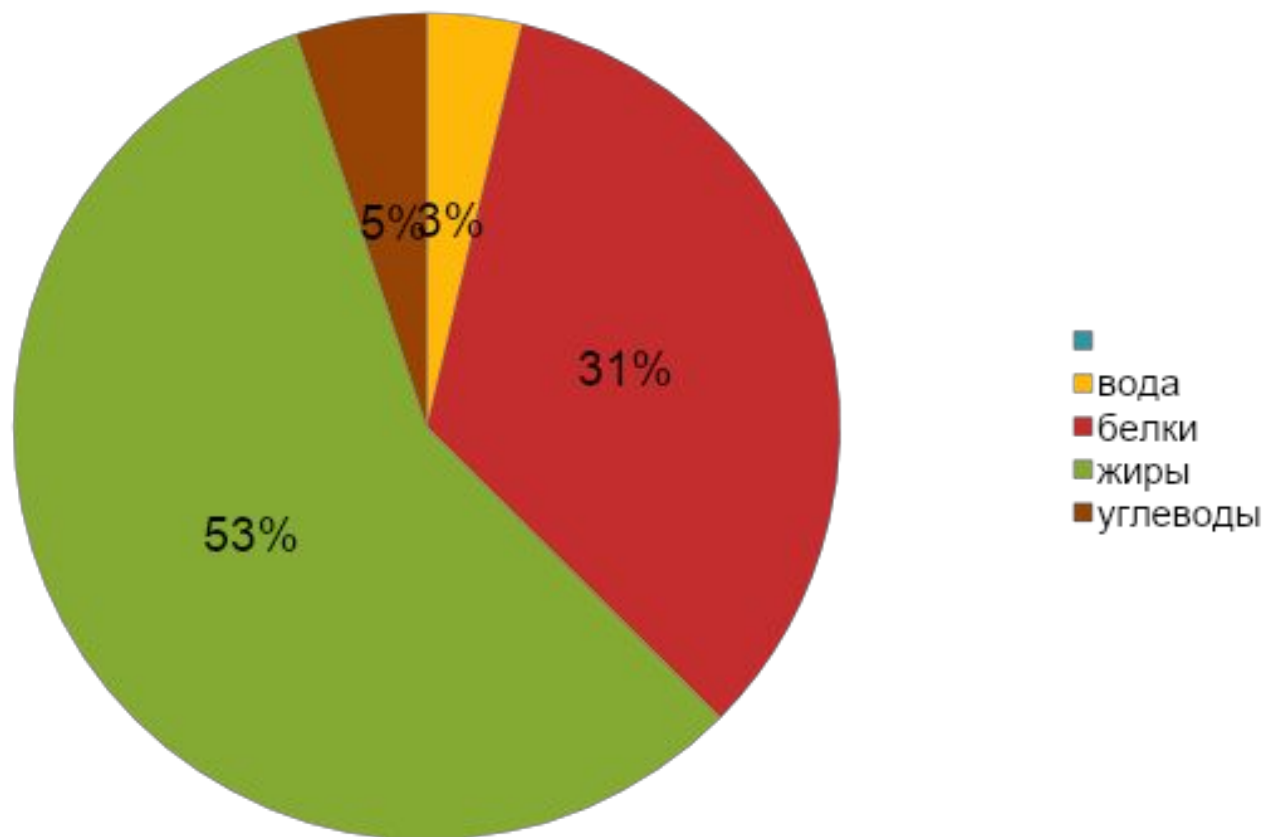
- 1. Смесь белка и желтка**
- 2. Сухого белка**
- 3. Сухого желтка**

Яичный порошок

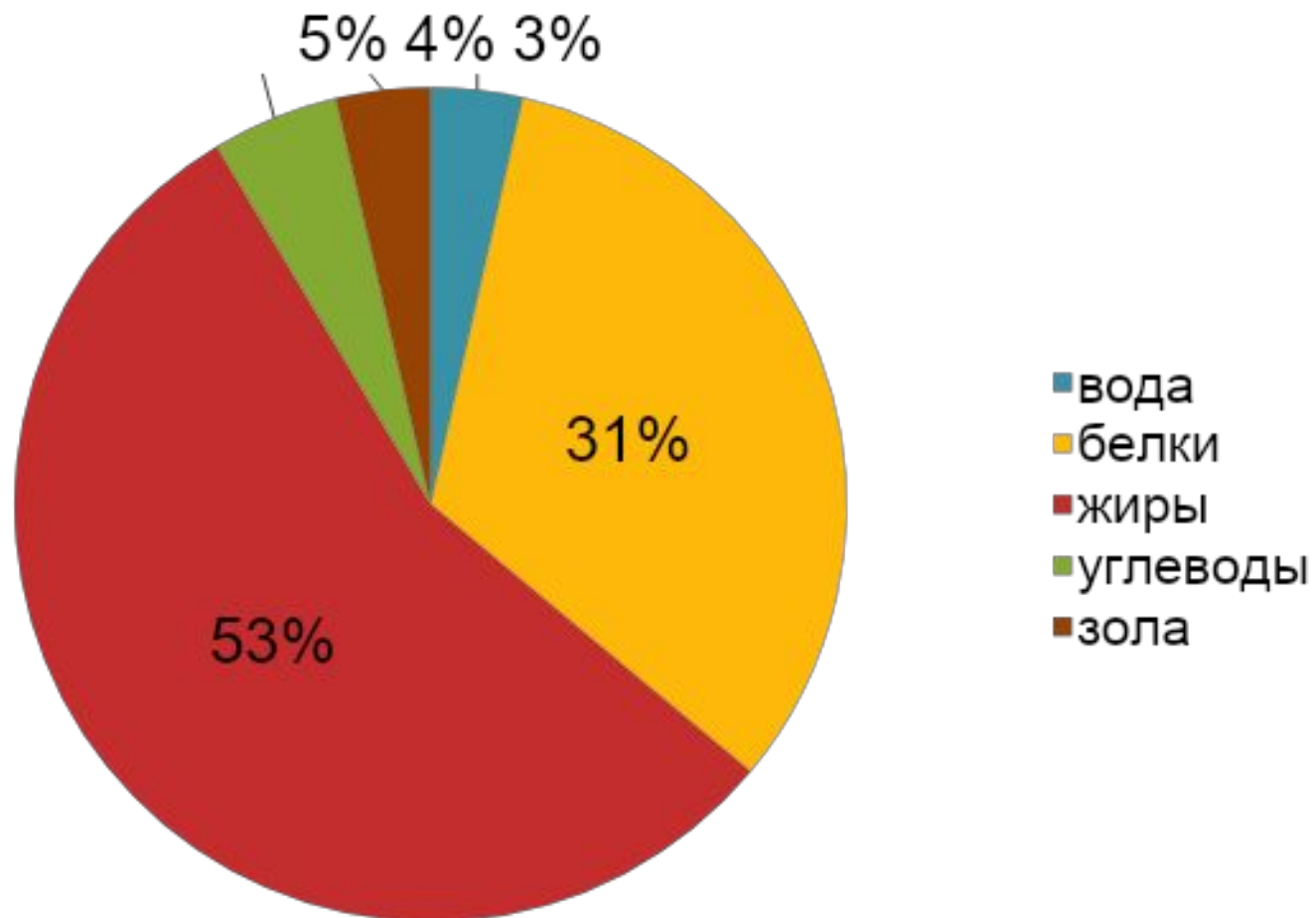




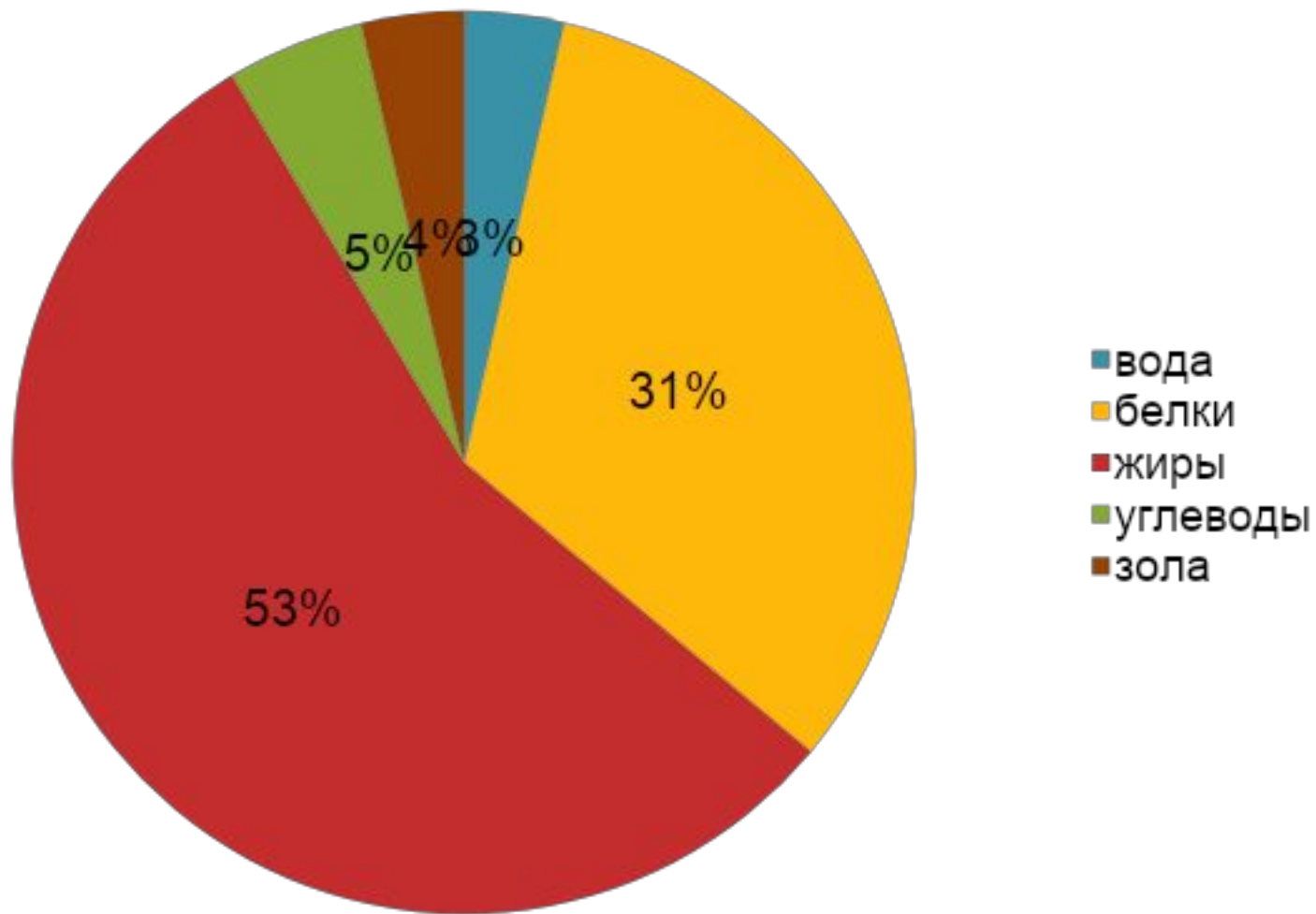
Яичный порошок



Яичный белок



Яичный желток





Требования к качеству

- **Вкус и запах:** свойственные яйцу
- **Структура:** порошкообразная
- **Цвет:** *яичного порошка:* светло-желтый
сухого белка: желтовато-белый
сухого желтка: от светло-желтого до желтого с оранжевым оттенком
- **Масса:** однородная

Упаковка и хранение

Упаковывают в:

- ❖ фанерные барабаны
- ❖ фанерно-штампованные бочки
- ❖ металлические банки

Хранят: при температуре не выше 20° С
влажности воздуха 65-75 % - 6 мес.
при температуре не выше 2° С
влажности воздуха 60-70 % - 2 года

Использование порошков

- Омлеты***
- Лезоны***
- Кондитерское
производство***

**Сделали яичницу из гусиных,
утиных, куриных и перепелиных
яиц.**



Сахарные яйца





- Такие яйца очень легко приготовить. Это несложно сделать даже детям. А как приятно будет получить такой подарочек к Пасхе.
1 вариант:
- Вырезать кусок картона, чтобы он покрывал полностью противень. Накрыть его пергаментом и положить на противень (вы не можете запекать яйца прямо на противне, так как жар металла расплавит их).
- Положить сахар в большую миску. Добавить 3 ст. л. воды и тщательно перемешать. Выглядеть он будет практически сухим, но главное, чтобы он слегка слипся.
- Разделить сахар по маленьким мисочкам и капнуть по 1-2 капли красителя, перемешать. Переложить сахар в формочки, тщательно и плотно его утрамбовывая, иначе они не будут достаточно плотными, чтобы держаться в форме яйца.
- Накройте чем-нибудь оставшийся сахар, пока вы работаете над одним яйцом. Набить формочку яйцом до края, перевернуть на картон и запекать при 100 гр С в течение 10 мин, если формочки большие, и 5 мин, если маленькие.

- Перевернуть яйца и оставить на 2 мин. Затем с помощью чайной ложки аккуратно выскоблить середину яйца ложкой, оставляя скорлупу толщиной 1 см (в маленьких яйцах выскабливать середину не нужно). Этот сахар можно использовать для приготовления других яиц, но возможно, нужно добавить каплю воды. Оставить на ночь, чтобы они высохли, затем соединить две половинки глазурью. Оставить на час или около того перед украшением.
- Добавление ленточки
- Выдавить глазурь на край каждой половинки перед тем, как соединять их. Затем положить между двумя половинками петельку из ленточки. Соединить две половинки так, чтобы ленточка приклеилась глазурью. Оставить на ночь перед тем, как вешать за петельку.
- Украшение
- красьте глазурь пищевым красителем и украсьте яйца глазурью из кондитерского мешка с простой насадкой или с насадкой в виде звезды. Также на глазурь можно наклеить сахарные цветы.

Рецепт сахарных пасхальных яиц

2 вариант:

● Ингредиенты:

● Для скорлупок:

● 1 чашка сахара

● 2 ч.ложечки воды, подкрашенной пищевыми красителями

● Для белковой глазури

● 1 яичный белок

● 250 граммов сахарной пудры

● 1 ложечка сока лимона

Технология приготовления пасхальных яиц

● Если используете сухие красители, то сначала нужно их развести в воде. А потом, уже к окрашенной воде примешивать сахар.

● Если не угадали с цветом, ничего страшного, добавляя сахар и воду, стараясь не нарушать пропорции, добейтесь желаемого оттенка.

● Наполните формочки для яиц сахарной массой, плотно утрамбовывая ее. Это можно поручить деткам, они ведь любят лепить куличики



- Поставьте наполненные формочки, на 10-15 минут в разогретую до 100 градусов духовку. По истечении указанного времени, оставьте формочки в духовке до полного остывания. Если сахарные скорлупки выглядят влажными, лучше не вынимать их до полного затвердевания сахара, тут лучше не торопиться, а то скорлупки могут рассыпаться. Влажные сахарные скорлупки очень хрупкие. Моим сахарным скорлупкам хватило 2-х часов для полного затвердевания.
- Извлечь заготовку будущих сахарных пасхальных яичек оказалось не сложно: я перевернула формочку на ладонь и слегка постучала по дну, заготовка яичка вывалилась мне на ладонь.
- Если Вы хотите поместить во внутрь сахарного пасхального яичка сюрприз, то придется аккуратно выскрести сердцевинку. Для этого лучше поместить заготовку опять в формочку для яиц и чайной или кофейной ложечкой выскрести аккуратно лишнее.
- В качестве сюрприза для пасхальных яичек, думаю, подойдут орешки или мелкие конфетки.
- Описания вариантов украшения сахарных пасхальных яичек можно глянуть по ссылке: [украшение сахарных пасхальных яиц](#)



Омлет фаршированный

