
Холодные блюда

из яиц

Правила хранения яиц

- хранить яйца в холодильниках при температуре от 2 до 4 °С;
- закладывать на хранение яйца только с чистой скорлупой;
- не загружать в холодильник теплые яйца;
- не закладывать на хранение яйца с надтреснутой скорлупой;
- не помещать яйца рядом с остро пахнущими продуктами

Правила подготовки яиц к использованию

- овоскопирование
 - замачивание в воде с температурой не более 40 °С в течение 5- 10 мин
 - промывание теплой водой с 1-2%-ным раствором кальцинированной соды,
 - дезинфицирование 0,5%-ным раствором хлорамина
 - ополаскивание холодной проточной водой в течение 5 мин.
 - сильно загрязненные яйца протирают солью.
- Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Яйца под майонезом с гарнир



Яйца



Салат ЯИЧНЫЙ

