**Здравствуйте уважаемые студенты!**

 Сегодня мы с вами выполним практическую работу по теме

 **ЯЙЦА и ЯЙЦЕПРОДУКТЫ** и ответим на контрольные вопрос (кратко), оформив все в конспект.

Посмотрите презентацию, найдете много полезного и познавательного.

Желаю успеха! Работы отправлять по адресу. Не забываем выполнять работы!!! olga.tulubaeva2013@yandex.ru

Ответьте на вопросы:

1. Какие требования предъявляются к качеству диетических яиц?
2. Что такое меланж и какие требования предъявляются к его качеству?
3. Какое количество яичного порошка равноценно по энергетической ценности одному яйцу, если учесть , что скорлупа составляет 11% массы яйца, а средняя масса яйца 45 гр.
4. Что такое воздушная камера? От чего зависит ее высота? Почему?
5. После варки яиц вкрутую поверхность желтка оказалась зеленой? Можно ли использовать такое яйцо? Что произошло?
6. Какая часть яйца считается ценной в пищевом отношении? Почему?
7. С каким дефектом яйца можно использовать в пищу?
8. На какие категории делятся яйца и от чего зависит их категория?

Тест по теме "Яйца"

1) Сколько меланжа необходимо для приготовления порции омлета при замене яиц, если на порцию идет 2 яйца по 40 гр.

а) 20

б) 40

в) 80

2) Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца.

а) меланж

б) меланж + молоко

в) яичный порошок +молоко

3) Какие яйца чаще всего заражаются сальмонеллезом.

а) утиные

б) куриные

в) индюшиные

4) Сколько можно хранить диетические яйца.

а) 10 дней

б) 7 дней

в) 120 дней

5) Для чего необходима подскорлупная оболочка.

а) чтоб не смешивался белок и желток

б) чтобы не проникали микробы

в) чтоб белок не прилипал к скорлупе.

6) Где расположен зародышевый диск в яйце.

а) в белке

б) в воздушной камере

в) на желтке

 7) Сколько весит грамм яйцо II категории.

а) 65

б) 45

в) 55

8) Температура хранения яиц

а) 00С

б) 350С

в) -50С

9) Льезон - это:

а) смесь яиц и молока

б) взбитые яйца

в) смесь яиц и минеральной воды

10) От чего зависит высота воздушной камеры яйца.

а) ни от чего не зависит

б) от срока снесения яйца

в) от температуры