

JAJA I PROIZVODI OD JAJA:
POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
1. RAZRED

Olgica Jukić, prof. eduk. Reh. savjetnik



JAJA

Jaja su namirnica životinjskog podrijetla.

Najviše u prodaji su kokošja jaja.

Jaja sadrže bjelančevine (uglavnom u bjelanjku) i masti (u žumanjku).

bjelanjak

žumanjak

U pripremi raznih jela i slastica vrlo često razdvajamo bjelanjak od žumanca te ih posebno priređujemo npr. bjelanjak često utučemo u jednoličnu smjesu.

Uz bjelančevine i masti jaja sadrže i važne minerale i vitamine. Jaja imaju visoku prehrambenu vrijednost.

Jaja moraju biti dobro kuhana ili pečena jer mogu sadržavati bakteriju SALMONELE koja uzrokuje teška trovanja.

Jaja priređujemo na niz različitih načina:



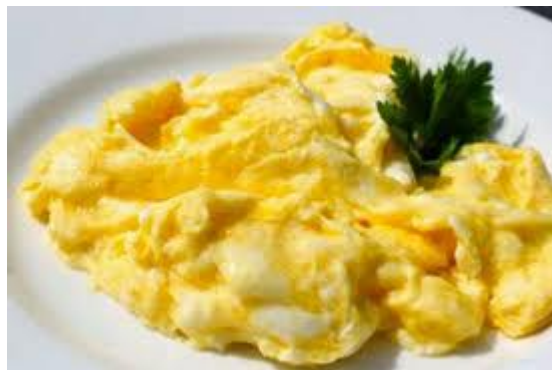
jaja na oko



tvrdno kuhana jaja



omlet



kajgana



meko kuhano jaje



punjena jaja

U pekarskoj i slastičarskoj proizvodnji jaja su nezaobilazni sastojak u izradi smjesa za konačni proizvod; kruh i peciva, kolači, keksi....

Prema svježini i kvaliteti jaja se dijele u dvije klase:

„A“ klasa; svježa jaja

„B“ klasa; jaja za daljnju preradu.

Jaja „A“ klase obzirom na težinu dijele se na:

XL – vrlo velika jaja

L - velika jaja

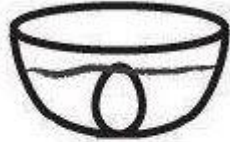
M - srednje velika jaja

S - mala jaja.

Jaja čuvamo u hladnjaku, tako da uži dio jajeta bude prema dolje. Razlog tome je što je u tupom dijelu jajeta zračna komorica koja se s vremenom stajanja jaja u hladnjaku povećava.

Pri upotrebi jaja važno je provjeriti da li je jaje još jestivo. Evo malog trika za provjeru:

Svježe ili pokvareno jaje?



Stavite jaje u posudu ispunjenu vodom



Ako potone na dno, jaje je svježe.



Jaje staro sedam dana okomito će stajati u vodi ali i dalje je jestivo



Ako pluta, jaje je staro i nije više za konzumiranje



vidljivi znakovi kvarljivosti nakon kuhanja



čim razbijemo jaje možemo vidjeti...što?

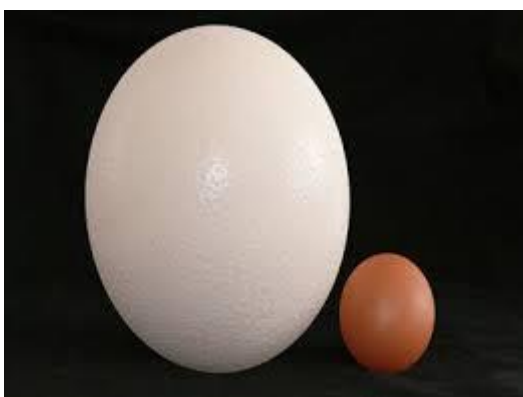


Jaja se prodaju u plastičnoj i kartonskoj ambalaži, najmanje od 6 do 30 komada u pakiranju.

Osim kokošnjih jaja u ugostiteljstvu koriste se i npr. pačja, nojeva, guščja, prepeličja itd. jaja. Neka od njih su posebno skupa delicija.



jaja prepelica



kokošjeg jajeta

nojevo jaje je puno veće i teže od

PONOVIMO:

1. Opiši dijelove jajeta?
2. Da li jaja imaju veliku prehrambenu vrijednost?
3. Nabroji nekoliko načina pripreme jaja?
4. Kako dijelimo jaja „A“ klase?
5. Opiši kako možemo provjeriti da li je jaje svjež!
6. U kakvoj ambalaži kupujemo jaja?
7. U kojem položaju čuvamo jaja u hladnjaku?
8. Koja još osim kokošjih jaja se koriste u ugostiteljstvu?