



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Potraviny a výživa

Ročník: druhý

Téma: Technologie v souvztažnosti s  
předmětem Potraviny a výživa

Vypracoval: Ing. A. Říhová

Materiál: VY\_32\_INOVACE\_338

Datum:

Anotace: Vejce



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Vejce

- = zárodek budoucího živočicha
- slepičí, křepelčí, perličky, pštrosí (1,5 kg)
- kachní, husí - vysoké riziko kontaminace **salmonelami**

## Salmonelóza

= bakteriální nákaza, inkubační doba  
6–48 h.

### příznaky:

průjem, zvracení, krev ve stolici,  
teplota, u imunodeficientních osob  
může zapříčinit i smrt, spolehlivě  
je **ničící teplota 80 °C**, !!! **trestní čin  
obecného ohrožení**



## Prevence:

- průmyslově vyráběné majonézy (pH nižší než 4,5, při němž salmonely nerostou), v létě se varovat majonéz, salátů, zmrzlin, sněhových zákusků, žloutkových krémů
- hygienické riziko: řádné **skladování** ( 4-12 °C, nekolísat), **manipulace** s vejci – přípravny, rozklepávání (skladování v chladu max. den), **záruční doba**, dostatečné **tepelné zpracování**.
- čerstvost vajec – **vizuálně, čichem**



[1]

[2]

[1] <http://img.cz.prg.cmestatic.com/media/images/600x338/Nov2012/1418169.jpg?d41d>

[2] <http://cs.medisa.org/nemoci/salmoneloza>

# Tržní druhy :

- velmi oblíbené 300 ks / rok / osoba ----> snížit
- doporučeno 3 ks / týdně

**složení:** plnohodnotné **bílkoviny** (bílek - šlehatelnost)

**lipidy** (**lecitin** – fosfolipid, emulgátor,

**cholesterol** 1600 mg / 100g X z velkochovů nižší 220mg / 1 ks)

**vitamíny** – A, D, E, K, B, **karotenoidy**

**minerální látky** – Fe, Ca, Mg, P, Na, K

- současná technologie velkovýroby odstraňuje sezónnost snůšky

## Označení:

na přepravních obalech (název a sídlo dodavatele, země původu, jakostní třída, hmotnostní skupina, počet v obalu, způsob chovu, trvanlivost).

**Složení :** pórovitá skořápka  
podskořápečná blána – tupý konec s vzduchovou bublinou  
bílek na poutkách  
žloutek.

**!!! Receptury připouštějí pouze čerstvá vejce**



<http://img.ihned.cz/attachment.php/220/36893220/aotu4CDE7GIKNQWcdefghpqrz1T29Vm/vejce.jpg>

# Tržní druhy vajec:

## I. Čerstvá

vejce **EXTRA A** (7 dnů od data třídění)

vejce **A** (28 dnů od data snůšky)

– obě A třídy se **hmotnostně třídí** (dle skořápky a stáří)

<b>XL</b>	73 g <
<b>L</b>	63 – 73g
<b>M</b>	53 - 63g
<b>S</b>	53g >

vejce **B** – hmotnostně netřídí

## II. Konzervovaná

vaječná hmota = melanž se konzervuje pasterizací, sušením, přidavkem cukru, soli, mrazením

III. **Chladírenská** – povrch s minerálním olejem, 0,5 °C

# Použití vajec:

**Vejde se zpracovávají všemi tepelnými úpravami:**  
**vařením – ve skořápce – nahniličko, naměkko, natvrdo**

- bez skořápky - pošírovaná
- ve vodní lázni – sedliny



[1]

**pečením – na zapékání**

- pečení na pánvi – sázená vejce, míchaná vejce, vaječné omelety
- k přípravě nákypů
- k přípravě moučníků (sníh, žloutková pěna)

**Smažením – smažená vejce (šáteček)**

- v těstíčku.



[2]

**Úkol: nastudujte si přípravu alespoň tří receptur přípravy vajec.**



[3]

[1] <http://img.mf.cz/677/993/2/517Ddd6325a29.jpg>

[2] [http://www.obrazky.cz/?q=vejce+s%C3%A1zen%C3%A1&step=20&filter=1&s=&size=any&slid=zg\\_EWrx7wDqz0xayk0iG&orientation=](http://www.obrazky.cz/?q=vejce+s%C3%A1zen%C3%A1&step=20&filter=1&s=&size=any&slid=zg_EWrx7wDqz0xayk0iG&orientation=)

[3] [www.apetitonline.cz/tipy-triky/2954-jak-spravne-uvarit-vejce.html](http://www.apetitonline.cz/tipy-triky/2954-jak-spravne-uvarit-vejce.html)



Děkuji za pozornost 😊





[1] KOLAŘÍKOVÁ, Jana. *Potraviny a výživa 1. díl: Učebnice pro střední odborná učiliště*. Probulov 20, PSČ 398 07: Orlík, 1994.

[2] PÁNEK, Jan, POKORNÝ, Jan, DOSTÁLOVÁ Jana, KOHOUT, Pavel. *Základy výživy*. Vydání první. Praha: Svoboda Servis, 2002. ISBN 80-86320-23-5.

[3] SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 2.: Učebnice pro SOU, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. Vydání první. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.