1. **Ocena świeżości jaj**
2. **W skorupkach**
* **Prześwietlanie w owoskopie** ( prześwietlanie wnętrza jaja)

**Jajo świeże** jest jasne, ma gęste przejrzyste białko oraz żółtko okrągłe mało ruchliwe, centralnym położeniu. Komora powietrzna jest mała i ciemna.

**Jajo nieświeże**  jest mętne i ciemne, białko ma rzadkie oraz powiększone i ruchliwe żółtko. Komora jest powiększona, jasna.

* **Próba wodna.** Świeżość jaja określa jego położenie w naczyniu z wodą – im jajo starsze, tym większa komora powietrzna i tym wyżej unosi się w wodzie. **Jajo świeże** leży poziomo na dnie, jajo 2 – 3 tygodniowe pływa pionowo w środku, **stare** natomiast unosi się na powierzchni



1. **Po wybiciu**

 **Jajo świeże** ma żółtko wypukłe, białko bezbarwne, gęste, przejrzyste,

widoczne chalazy. **Jajo nieświeże** ma żółtko powiększone, spłaszczone,

 zmieniona barwa, białko zamglone, mętne, rozrzedzone, zanik chalaz

1. **Obróbka wstępna jaj**
* Jaja należy umyć w ciepłej wodzie
* Następnie należy przeprowadzić dezynfekcję ( termiczną – zanurzenie we wrzątku 10 -15 sek., chemiczną - zanurzenie w roztworze płynu dezynfekcyjnego, promieniami UV – w naświetlaczu)
* Przed dodaniem do potrawy wybić na talerzyk ( ocenić świeżość )
* Po każdym kontakcie ze świeżymi jajami umyć ręce
* Jaja należy przechowywać w oddzielnych pojemnikach, na wydzielonych półkach chłodziarek, a najlepiej w oddzielnych chłodziarkach

**Podczas obróbki cieplnej jaj zachodzi:**

* **Koagulacja - białko -- 50 – 55 °C**
* **Denaturacja żółtko -- 65 -- 70° C**
1. **Obróbka cieplna jaj**
* Nie gotuj jaj bezpośredni wyjętych z lodówki
* Przed gotowaniem skorupkę nakłuj za pomocą kłujki
* Mierz czas gotowania
* Gotuj partiami
* Po ugotowaniu schłodź w zimnej wodzie ( z wyjątkiem jaj podawanych na ciepło)
* Jaja w koszulkach gotuj w zakwaszonej wodzie z dodatkiem soli