



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

# **Vejde a vaječné polotovary**

# Chemické složení vajec

Vejce jsou výborným zdrojem bílkovin

Železo, vápník, magnézium, fosfor,  
draslík, sodík;

vitamíny A, B6, B12, D a E;

Z tuků obsahují cholesterol



# Vejce z velkochovů

Vejce z velkochovů jsou pravidelně kontrolována na přítomnost bakterií → pravděpodobnost nákazy salmonelou je snížena.

# Označení slepičích vajec

Vejsce prodávaná v obchodech jsou označena razítkem.

Jednotlivá písmena a čísla v kódu nás informují

a) o typu a způsobu chovu nosnic

0 = vejce nosnic z ekologického chovu

1 = vejce nosnic žijících ve volném výběhu

2 = vejce nosnic chovaných v halách na  
podestýlce

3 = vejce nosnic z klecového chovu

b) o zemi původu vajec, registračním chovu a  
hmotnostní skupině vajec

# Hmotnostní skupiny slepičích vajec

„S“ (small) – hmotnost do 53 g

„M“ (medium) – 53-63 g

„L“ (large) – 63-73 g

„XL“ (extra large) – přes 73 g



# Křepelčí vejce

Jsou daleko menší, než vejce slepičí  
(průměrná váha: 10 g)

Obsahují přibližně stejné množství cholesterolu  
jako slepičí

(přepočet na 100 g potravin)



# Vaječné polotovary

Tekuté vaječné polotovary:

## *Melanže*

pasteurovaná vyklepaná vejce použitelná hlavně pro pekařskou a cukrářskou výrobu



# *Bílky*

pasterovaný vaječný bílek (tekutý)

Vyrábí se neslazený, solený, nebo  
slazený (obsah cukru: 50%)

Využití hlavně v cukrářské výrobě

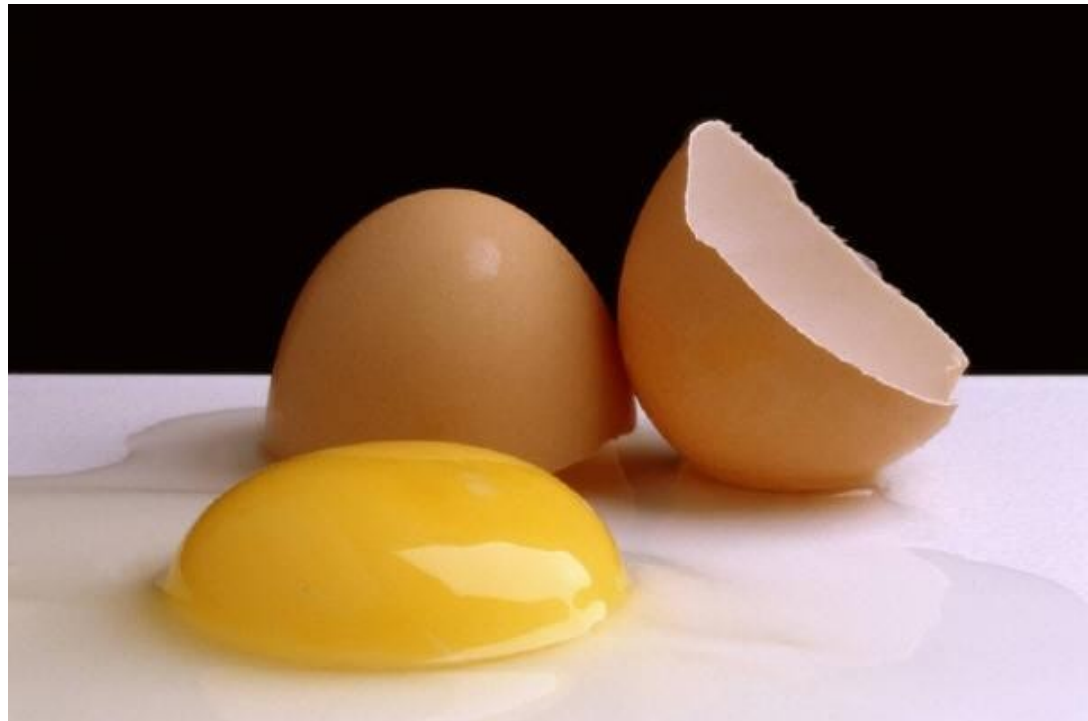




# Žloutky

Pasterovaný tekutý žloutek může být přirozené chuti, solený nebo slazený

Využití pro pekařskou, cukrářskou výrobu a gastronomii.



# Sušená vejce

Prodává se sušená  
vaječná melanz,  
sušený vaječný bílek i  
žloutek.

Používají se jako  
náhrada za čerstvá  
vejce

např. v cukrářské  
výrobě



# Vařená vejce a výrobky z vařených vajec

vařená loupaná vejce

- v nálevu nebo vakuově balená
- např. na výrobu salátů, oblohy a hotových jídel



## Dlouhá vejce

- hmota vařených bílků a žloutků ve tvaru válce (v průřezu vypadá jako vařené vejce), celá nebo nakrájená na plátky
- používají se ve studené kuchyni (zdobení, bagety, saláty)  
a v lahůdkářské výrobě



# Pokrmý z vajec – vaječné pokrmy

- Sázená vejce
- Míchaná vejce
- Omelety
- Pomazánky, saláty

# Sázená vejce



# Míchaná vejce



# Vaječná pomazánka





# Vaječná tlačěnka



# Zdroje

- <http://www.vejcekosicky.cz/znaceni vajec.html>
- <http://www.ceskavejce.cz/hmotnostni-skupiny-vajec.php>
- <http://www.framagro.cz/cz/vyrobky/>
- <http://www.zeelandia.cz/products/vajecne-polotovary/>
- <http://www.kuchyne.cz/vareni-a-stolovani/10-receptu-z-vajec-k-rychle-veceri-i-jako-pohosteni.aspx>
- <http://www.receptar.net/recepty/studena-kuchyne/pomazanky/1277-vajickova-pomazanka-foto.html>
- <http://www.vahala.cz/cs/kategorie-vyrobku/ostatni-aspikove-vyrobky>



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda