

| | |
|---|---|
| Eier nicht mit kaltem Wasser abschrecken | <ul style="list-style-type: none"> • Abschrecken mit kaltem Wasser reduziert die Haltbarkeit (durch Unterdruck beim Abkühlen werden Wasser und Keime durch die Schalenporen gesogen) • Abgeschreckte Eier sind <u>nicht</u> besser schälbar • Statt Abschrecken das «Nachkochen» durch verkürzte Kochzeit kompensieren |
| Brucheier aussortieren | <ul style="list-style-type: none"> • Es dürfen nur gekochte Eier mit intakter Schale verkauft werden (gekochte Brucheier verderben rasch) |
| Eier korrekt färben | <ul style="list-style-type: none"> • Spezielle, lebensmitteltaugliche Eierlacke verwenden, welche die Schale luftdicht versiegeln und damit die Haltbarkeit erhöhen (siehe auch Datierung) • Eier direkt nach dem Kochen, d.h. noch warm färben (Farbe trocknet schneller) • Auf eine vollständige Farbabdeckung (Versiegelung) der Schale achten • Vor dem Abpacken Eierfarbe trocknen und die Eier abkühlen lassen |
| Qualität (Kochgrad) ca. 1 Stunde nach dem Kochen überprüfen | <ul style="list-style-type: none"> • Auch nach Verlassen des Kochers bleibt die Temperatur im Innern der Eier hoch («Nachkochen»), deshalb kann der Kochgrad erst nach dem Abkühlen abschliessend beurteilt werden: <ul style="list-style-type: none"> – bei zu wenig lang gekochten Eiern ist der Dotter immer noch flüssig – bei idealer Kochzeit ist der Dotter von wachsartiger, verformbarer Konsistenz und hat eine schöne Farbe und ein gutes Aroma – bei zu langer Kochzeit ist der Dotter hell, «trocken», von brüchiger Konsistenz und von «mehligem» Aroma – bei zu langer Kochzeit steigt das Risiko von blau-grünen Dotterrändern (v.a. bei «älteren» Eiern) • Auf Grund der Ergebnisse die Erfahrungswerte bezüglich Kochzeit anpassen: Sich in kleinen Schritten (+/- ½ Minute) an das ideale Resultat «herantasten». |
| Gekochte Eier korrekt datieren | <ul style="list-style-type: none"> • Korrekt gekochte und mit Schalenlacken gefärbte Eier sind «mindestens haltbar bis...»: 30 bis 40 Tage nach dem Kochen • Achtung: Eier mit Färbungen, die keine Versiegelung der Schale bewirken (z.B. Farbhölzer oder Zwiebelschalenfärbung) sind wesentlich weniger lang haltbar! |

Kochgrad (des Dotters)

Oben: schöne Farbe, wachsweiche Konsistenz (ideal).

Unten: ausgebleicht und stark krümelig (zu lange gekocht).

Bestimmung des Kochgrades

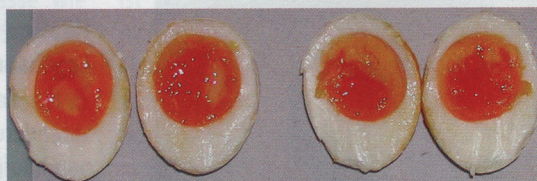
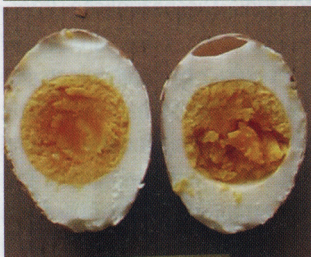
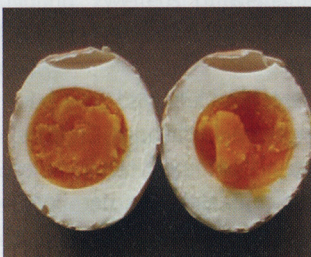
Oben: Bei Stichproben direkt aus dem Kocher darf der Dotter noch zur Hälfte flüssig sein.

Unten: Gleiche Kochzeit und -methode, aber nach 2 Std.: Der Dotter hat sich weiter verfestigt (links unten: ideal).

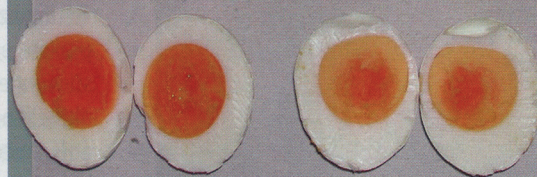
Qualitätsmängel

Oben: Dotterränderverfärbungen entstehen v.a. bei «alten» Eiern und langem Kochen.

Unten: Dotter am Rand bei «alten» bzw. zu warm gelagerten Eiern.



direkt aus dem Kocher



2 Std. nach dem Kochen

Kochzeit A

Kochzeit A + 2 min

