วิธีเก็บไข่ให้ได้นานๆ

นำเสนอเมื่อ : 10 ต.ค. 2551

วิธีสังเกตไข่สด คือ ผิวจะมีนวลเคลือบอยู่ เมื่อจับ ผิวจะสากๆ และถ้าลองตอกออกดู ไข่แดงจะนูน ขณะที่ไข่ขาวจะเป็นลิ่มๆ ในทางตรงข้าม หากไข่ไม่สดผิวจะค่อนข้างมัน ลื่น เมื่อตอกออกดู ไขแดงจะแบนราบ ถ้าใกล้เสีย ไข่แดงจะเละ และจะมารวมกับไข่ขาว

เวลาซื้อไข่มาแล้ว ห้ามล้าง เพราะจะทำให้นวลที่เคลือบอยู่ ถูกล้างออกหมด คงไว้ซึ่งเปลือกไข่ที่มีรูพรุน ทำให้เชื้อโรคสามารถซึมผ่านทางรูพรุนนี้ เข้าไปภายในไข่ ทำให้ไข่เสียเร็วขึ้น

การเก็บรักษาไข่ควรเก็บในช่องเก็บไข่ในตู้เย็น โดยให้ด้านป้านอยู่ด้านบน เพราะด้านป้านจะมีฟองอากาศอยู่ภายใน พอพลิกขึ้นด้านบน จะทำให้ไข่แดงไม่แตกเร็ว จึงเก็บไข่ได้นานขึ้น