

التصدير دليل الموارد



وظيفية البيض

يؤمن البيض الأمريكي ومنتجاته أكثر من ٢٠ ميزة وظيفية لتطبيقات الطعام، بدءاً من التهوئة ووصولاً إلى الاستحلاب. اكتشفوا المزيد عنها كلها على الرابط

AEB.org/Functionality



تحويل البيض بقشره إلى بيض سائل أو مجفف

يمكنكم استخدام معادلة بسيطة من أجل استبدال البيض بقشره ببيض سائل أو مجفف في وصفة ما. شاهدوا مقطع فيديو أو قوموا بتنزيل ورقة عمل على الرابط

AEB.org/Conversion



تحويل البيض بقشره إلى بيض سائل أو مجفف

يمكنكم استخدام معادلة بسيطة من أجل استبدال البيض بقشره ببيض سائل أو مجفف في وصفة ما. شاهدوا مقطع فيديو أو قوموا بتنزيل ورقة عمل على الرابط

AEB.org/Materials



دليل شراء منتجات البيض

حددوا منتج البيض الذي تحتاجون إليه، ثم تواصلوا مع بائعي البيض السائل، والمجلى، والمجفف، ومضاف القيمة، باستخدام هذا المورد على الرابط

AEB.org/BuyersGuide



مقاطع فيديو حول سلامة البيض والتعامل معه

شاهدوا هذه السلسلة المصوّرة لتعلم الممارسات الفضلى لكيفية تخزين البيض والتعامل به بشكل آمن. الرابط:

AEB.org/EggHandling



آخر الاتجاهات في مجال تحضير البيض

تعلموا أحدث الابتكارات لتحضير البيض في أمريكا من كبار الطهاة. استكشفوا النكهات والتحضيرات الأكثر شعبية بين الذواقة، عبر الرابط

AEB.org/IET



وصفات خدمة الطعام

يتميز البيض باستخداماته المتعددة وهو يتناسب بسهولة مع أي طبق تحضرونه لأي وقت من النهار. استلهموا مع وصفات عالمية ووصفات مختبرة متوفرة على الرابط

AEB.org/Recipes



صيغ الوصفات

استلهموا من الصيغ والتطبيقات التي وضعها خبراء المطابخ باستخدام منتجات البيض الأمريكية التي أثبتت وظيفيتها الفريدة، قوموا بزيارة الموقع:

AEB.org/Formulations

