



雞蛋的精選泛用資訊



雞蛋的功能

由膨脹到乳化，美國雞蛋和雞蛋製品為不同食品提供20種以上不同優化功能，詳情請瀏覽 AEB.org/Functionality



由新鮮雞蛋轉換為雞蛋風乾製品或液體製品

利用簡單配方查明如何在食譜中以雞蛋風乾製品或液體製品取代原隻雞蛋。觀看影片或下載轉換參考資料，請瀏覽 AEB.org/Conversion



關於雞蛋營養的資料和食譜工具包

如欲了解多種關於雞蛋的營養和最新研究報告，及下載食譜和營養資料，請瀏覽 EggNutritionCenter.org/Materials。



雞蛋製品採購指南

查明那一種產品是你真正需要的，聯絡液體製品、急凍液體製品、風乾製品和增值雞蛋製品的供應商，請瀏覽 AEB.org/BuyersGuide



關於雞蛋安全和處理雞蛋的影片

觀看一系列有關安全處理雞蛋和儲存雞蛋的影片，請瀏覽 AEB.org/EggHandling



雞蛋流行食法

由美國頂級廚師提供最新雞蛋流行食法，尋找最時尚的配搭和調味，請瀏覽 AEB.org/IET



餐飲業食譜

雞蛋的用途繁多，不論早、午、晚餐也很容易配合各種不同菜式。從各國廚師的精選食譜取得靈感，請瀏覽 AEB.org/Recipes



食譜構思

從廚藝大師取得靈感，以不同食譜展現美國雞蛋的獨特功能。請瀏覽 AEB.org/Formulations

