# HUEVO LÍQUIDO A HUEVO EN POLVO hoja de trabajo para conversión

## Huevo Entero Líquido a Huevo Entero en Polvo

Dado que el huevo entero líquido está compuesto por casi un 75% de agua, usted necesitará determinar dos cantidades para la conversión en cada fórmula—el peso equivalente al huevo entero en polvo Y al agua necesaria.

#### Cálculo del Huevo Entero en Polvo:

Divida el peso actual del huevo entero líquido en su fórmula entre 4 para determinar el peso necesario de huevo entero en polvo.

÷ 4 =

Peso del huevo entero líquido Peso del huevo entero en polvo

#### Cálculo del Agua:

Multiplique el peso del huevo entero líquido por 3 para determinar el peso del aqua necesaria.

x 3 = Peso del huevo entero líguido Peso del agua necesaria

NOTA: LOS CÁLCULOS SON LOS MISMOS, YA SEA QUE SE UTILICEN ONZAS O GRAMOS COMO LA UNIDAD DE MEDICIÓN.

### Verifique su Cálculo:

Verifique si sus cálculos son correctos sumando el peso del huevo entero en polvo y el peso del agua. Si esto equivale al peso original del huevo entero líquido, sus cálculos son correctos.

Peso del huevo entero en polvo

Peso del agua

Peso del huevo entero líquido

Si requiere más ayuda para realizar la conversión, por favor comuníquese a: American Egg Board al 847.296.7043 o visite AEB.org/ConversionDelHuevo AlB International al 800.633.5137 o visite AlBonline.org

Para localizar a un proveedor de calidad de ovoproductos en polvo, visite AEB.org/BuyersGuide





Consejos de Conversión:

- Si usted utiliza huevo entero de cascarón y quisiera saber el peso promedio del huevo entero en su fórmula, por favor descargue una de nuestras hojas de trabajo para conversión de huevo entero de cascarón a huevo entero líquido antes de usar esta hoja.
- El huevo entero en polvo puede mezclarse con otros ingredientes secos y refrigerarse a una temperatura de 32° a 50°F (de 0° a 10°C) en un contenedor sellado herméticamente hasta que estén listos para usarse.
- Si el huevo entero en polvo necesita rehidratarse por separado para su fórmula, se recomienda que se mezcle una cantidad pequeña del azúcar u otro carbohidrato de su fórmula en el huevo entero en polvo antes de añadir el agua. Esto puede ayudar a evitar los grumos cuando se mezcle con el agua.