



# 輸出品 リファレンスガイド



## 卵の機能性

空気混入から乳化まで、米国産の卵および卵製品を食品に加えることで食品に **20 以上**の機能的な効果をもたらします。

全ての効果については [AEB.org/Functionality](http://AEB.org/Functionality) をご覧ください。



## 殻付き卵を液体または乾燥卵に置き換える

レシピの中で殻付き卵を液体または乾燥卵に置き換える方法を単純な式を使って導きだすことができます。

[AEB.org/Conversion](http://AEB.org/Conversion) にアクセスして、ビデオを見るか、ワークシートをダウンロードしてください。



## 卵の栄養に関する参考資料とレシピの便利集

卵が持つ多くの栄養効果を知り、卵に関する最新の研究結果を得ることができます。レシピや栄養情報は [EggNutritionCenter.org/Materials](http://EggNutritionCenter.org/Materials) からダウンロードしてください。



## 卵製品のバイヤー向けガイド

まず必要な卵製品を見つけ、次にオンライン情報源を使って、卵製品（液状、冷凍、乾燥、高付加価値など）の売り手に連絡してください。

ガイドは [AEB.org/BuyersGuide](http://AEB.org/BuyersGuide) からご覧いただけます。



## 卵の安全性と取り扱いに関するビデオ

このビデオシリーズでは卵の安全な取り扱いと保存のベストプラクティスを照会しています。ビデオは [AEB.org/EggHandling](http://AEB.org/EggHandling)

からご覧いただけます。



## 卵の驚きトレンド

トップシェフが米国の最新卵トレンドをお伝えしています。外食通の間で最も人気のある味付けや調理法は [AEB.org/IET](http://AEB.org/IET)

からご覧いただけます。



## フードサービス向けレシピ

卵は極めて多くのレシピに使うことが可能で、1日のどの時間帯の食事にも合わせやすい食材です。

[AEB.org/Recipes](http://AEB.org/Recipes) では、世界各地のシェフが作成と監修を務めた感動的なレシピの数々を紹介しています。



## レシピの作成

独特の機能性を持つ米国産の卵製品を使って調理科学者が生み出した調理法と用途は、刺激的なものばかりです。

[AEB.org/Formulations](http://AEB.org/Formulations) に掲載のレシピをご覧ください。



American Egg Board  
AEB.org