

20+

# USES FOR HIGH-QUALITY U.S. EGGS & EGG PRODUCTS

고품질의 미국산 계란 및 계란 제품의 20가지 응용법

## 고품질의 미국산 계란을 사용해야 할 더 많은 이유들

### 접착력

계란의 흰자는 재료 간 응집과 결합에 도움이 됩니다.



### 항균제

미생물의 증식을 막아주고 나이가 미생물 제거 과정에 도움이 됩니다.



### 브라우닝 / 색상조정

구운 빵, 쿠키 등이 노릇노릇한 황금색을 띄도록 도와줍니다.



### 정화

계란의 흰자는 수프와 같은 액상 음식을 맑게 합니다.



### 코팅 / 건조화 / 마감처리 / 광택처리 / 단열

계란의 이러한 기능들은 특히 구운 제품들에 더욱 효과적입니다.



### 결빙화 조절 / 기능 / 결빙력

얼린 디저트류의 얼음 결정체 형성을 조절합니다



### 가식성 포장지

계란의 흰자는 음식을 포장할 때 식용 가능한 포장지로도 만들어질 수 있습니다.



### 맛

맛에 풍부함을 더하고, 나이가 다른 맛들의 풍미도 함께 끌어올려줍니다.



### 단백질 강화 / 농축

큰 계란 한 알에는 무려 13개의 필수 비타민과 미네랄이 함유되어 있고 6그램에 달하는 양질의 단백질과 9개의 모든 아미노산이 함유 되어있습니다.



### 습윤과 보습

음식이 오랫동안 마르지 않도록 습도 유지에 도움이 됩니다.



### ph 안정성

계란 제품의 pH는 통상적으로 일관성을 유지합니다.



### 풍미

계란은 음식에 풍부한 맛과 향, 식감을 모두 더해 줍니다.



### 유통기한 연장

식품의 품질 수준을 유지하는데 도움을 줍니다.



### 질감의 연화

구운 제품들의 가볍고 폭신한 식감을 만드는데 뛰어난 도움을 줍니다.



### 휘핑

공기 주입이 용이하여 식감과 외형을 향상시킵니다.



### 20가지 장점 보러가기



고품질 미국산 계란 공급업체를 찾으신다면 [AEB.org/BuyersGuide](http://AEB.org/BuyersGuide)에 방문해주세요.



American Egg Board  
AEB.org