



高品質美國雞蛋和雞蛋製品的用途

高品質的美國雞蛋在食品製作上能發揮超過20種不同功能，能幫助麵包發起、混合不同液體、結合零碎的食材、使醬汁變得更濃稠和使麵糊變得更鬆軟。



膨脹/起泡/成形



膨脹能加強食物的質感。由蛋白形成的泡沫，能使製品的體積比原來增大6至8倍。有助於製作麵漿、蛋白酥、奶油慕絲和梳芙厘時，使其更為輕盈鬆軟。

AEB.org/Aeration



黏合功能



雞蛋有助將食材結合在一起，甚至形成啫喱狀，特別有助於肉類和小食類製品預防碎裂或變形。

AEB.org/Binding



凝固/加強濃稠度



雞蛋能形成啫喱狀，結合不同食材，有助加強如蛋奶凍、糖霜、奄列和布甸等混合漿的濃稠度，於製作蛋糕和曲奇時也效果一流。

AEB.org/Coagulation



乳化



雞蛋有助混合難於結合的不同液體材料，例如油和水，於製作沙律醬汁、調味醬汁和雪糕時擔當的角色尤其重要。

AEB.org/Emulsification



膨鬆



當氣體打進食材時，雞蛋能大大提高各類食物和烤焗食品的膨脹和鬆化程度，於製作麵包和糕餅時尤見其效，對食物的分量、形態和質感帶來莫大的影響。

AEB.org/Leavening



incredible!



American Egg Board
AEB.org



高品質美國雞蛋和雞蛋製品的用途

更多使用高品質美國雞蛋的理由

粘合

蛋白有助食材粘合。

AEB.org/Adhesion



防止細菌

雞蛋在殺菌或抑制微生物生長上貢獻良多。

AEB.org/Antimicrobial



褐色化/豐富色彩

雞蛋有助烤焗食品呈現金黃色。

AEB.org/Browning



淨化

蛋白可用於製作液體食材，例如高湯和清湯。

AEB.org/Clarification



食物塗層/烘乾/最後修飾/光澤/隔離

雞蛋能發揮以上功能，尤其在烤焗食物上更見功效。

AEB.org/Coating



結晶化/凝固

雞蛋能有助於冷凍甜品上形成晶瑩狀態。

AEB.org/Crystallization



可食用的包裝

蛋白可用於製作可供食用的薄膜，而這種薄膜亦可用作食物包裝。

AEB.org/EdiblePackaging



味道提升

雞蛋能提升及加強食物的其他味道。

AEB.org/Flavor



鞏固健康/豐富蛋白質

一隻大號雞蛋含有13種主要維他命和礦物質、6克的高品質蛋白質和9種主要氨基酸。

AEB.org/Fortification



保濕/滋潤

雞蛋有助食物水份保持得更長久。

AEB.org/Humectancy



穩定酸鹼度

雞蛋製品的酸鹼值一般比較穩定。

AEB.org/pH



味道豐富

雞蛋能豐富食物的味道，加強口感和芳香。

AEB.org/Richness



延長儲存時間

雞蛋有助維持食物質素。

AEB.org/ShelfLife



軟稔度/質感

雞蛋為烤焗製品帶來輕盈柔軟的豐富口感。

AEB.org/Tenderization



拂打

空氣很容易便能被打進雞蛋，能改善食物口感和觀感。

AEB.org/Whipping



美國雞蛋和雞蛋製品

20多種優點

歡迎瀏覽

AEB.org/Functionality



歡迎聯絡美國雞蛋製品的廠商：

AEB.org/BuyersGuide



American Egg Board
AEB.org