

ご存知ですか？タマゴの5つの機能

熱凝固性

熱を加えると固まる

プリン、卵焼き、
茶わん蒸し など



栄養

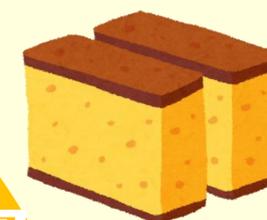
栄養価が高く
消化も良い

タマゴには
こんなにたくさんの
すごい機能がある！

風味・色調

卵黄の風味やコクを与え
黄色みや焼き色を付ける

カステラ、ホットケーキ、
オムレツ など



乳化性

水と油を
均一に混ぜ合わせる

マヨネーズ、アイスクリーム、
カルボナーラソース など



起泡性

メレンゲなど泡を
安定化させ
ふんわりした食感を与える

メレンゲ、マシュマロ、
シフォンケーキ など

