



무엇이든 물어보세요!

Q 계란이 터지거나 금이 가지 않게 삶으려면?

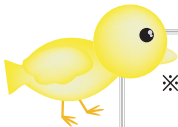
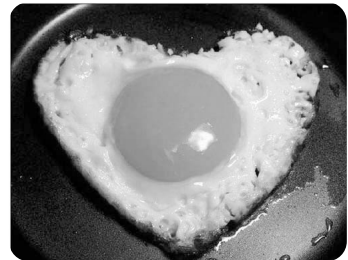
A 계란을 삶을 때 소금이나 식초를 약간 물속에 넣어 주면 흰자위를 단단하게 해주어 터지거나 금이 가지 않고 깨끗하게 삶아진다. 화력은 중간보다 약간 약하게 삶는다. 그리고 냉장고에서 곧바로 꺼내 삶으면 쉽게 금이 가므로 미리 얼마쯤 상온에 내놓았다가 삶아야 한다. 급격한 온도 변화는 계란 껍질을 갈라지게 하기 때문이다. 또 한 가지 방법은 계란의 둥근 쪽에 바늘구멍을 내고 삶으면 계란이 터지거나 금이 가는 것을 막을 수가 있다.(양계협회)

Q 삶은 계란의 노른자가 가운데 있게 삶으려면?

A 완숙 계란을 만들 때는 주걱으로 계란을 계속 굴려주어야 골고루 익으면서 한 쪽으로 치우치지 않게 된다.(양계협회)

Q 계란 후라이를 예쁘게 부치려면?

A 계란 후라이를 둥글고 예쁘게 부치려면 양파를 이용한다. 먼저 양파가 둥근 모양이 되도록 가장 중앙 부분을 약 1.5센티미터 두께로 잘라 큰 원만 남기고 나머지를 걷어낸다. 이것을 달궈진 프라이팬에 놓고 그 속에 계란을 부으면 양파 모양과 같이 동그랗고 예쁘게 부쳐진다. 접시에 옮길 때마다 후라이에서 양파를 떼어내 다시 사용하면 두께와 모양이 일정한 계란 후라이를 만들 수 있다.(양계협회)



※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.

궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.

ch-spirow@hanmail.net(장성영), i727i@naver.com(이경현)