



프로그래밍 | 블로그

앱 | 메모 | 태그 | 안부게시판

계란찜 좋아하시나요?? 보들보들한 그느낌이 좋고... 간단한 식사대용 혹은 아이들 밥반찬으로 너무 좋아 자주 해먹고 있습니다. 예전에 식당에 갔더니 보들보들한 계란찜에 새우가 썩~ 들어간 게 정말 맛있더라고요. 그뒤로는 항상 계란찜에 맛있는 새우살을 듬뿍 넣어 만들어 먹곤 하는데요~

계란찜 만드는법도 참 쉬운데 언제먹어도 참 맛있더라고요.

오늘 제가 사용한 계란은 축산물품질평가원에서 1등급 판정을 받은 좋은 계란을 사용하여 계란찜을 만들었는데요. 가족이 먹을건데 계란 하나라도 깬간하게 골라야겠지요~ 아무튼 오늘은 축산물품질평가원의 1등급판정을 받은 계란으로 만든 보들보들 계란찜, 계란찜 만드는법을 소개해 보겠습니다.

계란찜재료 : 계란4개, 새우15마리, 소금1/3티스푼, 다시마2장, 물500ml



자~ 그럼 이제부터 보들보들 맛있는 계란찜을 만들어보겠습니다. 일단 재료는 새우 약 15마리정도, 계란은 4개정도 사용하였습니다.



계란찜을 위한 육수를 우려내야하는데요, 일단 물 500ml와 다시마를 넣고 끓이다가 물이 끓기 시작하면 가츠오부시를 한 줌 넣은 후 불을 꺼 줍니다. 불을 끈후 약 5분 후 가츠오부시와 다시마를 건져내주면 계란찜에 들어갈 육수가 완성됩니다. 만들어진 육수는 냉장고에 넣어 빠르게 식혀 준비해줍니다.

보들보들한 계란찜의 맛을 더해줄 새우는 적당한 크기로 다져 준비해 주세요.

계란 4개는 알끈을 제거하여 준후 소금 1/3작은술 정도를 넣어 잘 풀어줍니다. 그후 <계란물 1: 육수1.5> 비율로 잘 섞어 체에 내려 줍니다. 체에 내려진 계란물은 계란찜하기에 적당한 그릇에 담아 줍니다.



그후 팔팔 끓는 찜통에 계란찜 용기에 종이호일이나 쿠칭호일을 덮어준후 약 5~7분 정도로(젓가락으로 찔러 보았을 때 묻어 나오지 않을 정도) 찜주세요. 기호에 따라 새우와 홍고추, 약간의 푸른 잎과 함께 장식해줍니다.

보들보들한 그 맛이 아주 일품인 맛 좋은 계란찜, 계란찜 만드는 법 완성입니다.



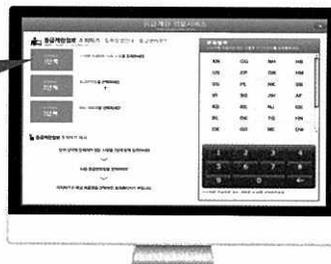
보는 것만으로도 보들보들하게 정말 먹음직스러운것 같은데요~ 어른들은 물론 아이들도 너무좋아해 자주자주 해먹고 있는 맛 좋은 계란찜입니다.

이 맛 좋은 계란찜!! 좋은계란으로 만들면 더욱 좋겠지요~

계란의 품질을 평가하는 계란등급제라는 것이 있다고 하네요. 계란등급제는 위생적인 계란의 생산, 유통, 소비를 유도하기 위한 제도로 품질등급과 중량규격에 맞춰 엄격하게 이뤄진다고 하는데요.

계란등급판정은 축산물품질평가원의 주관하에 세척, 코팅과정을 거쳐 계란의 전체적인 모양, 난각의 상태,오염여부를 계란외부의 상태를 평가하는 투광판정, 계란을 깨뜨린 후 나타난 난백의 높이와 계란의 무게,이물질 유무 등을 평가하는 할란 판정과정을거쳐 1*등급, 1등급, 2등급, 3등급란을 분류한다고 합니다.등급란의 경우 20~50주령 이하의 젊고 건강한 닭에서

생산한 1등급 이상의 계란으로만 시판되는데요. 생산된지 3일 이내의 계란만이 등급판정의 자격을 얻기 때문에 등급계란은 정부가 품질을 공인하는 신선한 계란이라고 할수 있습니다.



계란등급판정을 받은 계란은 위와 같이 계란의 난각에 지역코드, 생산자번호, 계급번호, 등급판정일자, 집하장명이 표기된 마크가 새겨져 있습니다.

축산물품질평가원(<http://www.ekape.or.kr/>)에서는 등급표기를 확인하고 구입한 계란 등급정보를 직접 확인할수 있는 '등급계란정보시스템'을 운영중인데요. 제가 샀던 위의 계란...1등급으로 알고 샀는데... 정말 1등급이 맞는지 축산물품질평가원 홈페이지에 들어가 '등급계란 정보'에 들어가 직접 조회해 보았습니다.

위의 계란에 찍혀있는 코드를 빈칸에 차례대로 입력하고 등급계란정보를 조회해보니... 등급정보 1등급인 진짜 1등급 계란이 맞더라고요~ 오~ 직접 계란의 등급정보를 직접 알아볼 수 있어서 참 좋더라고요. 축산물품질평가원에서 계란등급제에 1등급 판정을 받은 질좋은 계란으로 만든 계란찜입니다. **등극자**

출처: <http://kshee04.blog.me/10147321859>