Q 계란찜에 구멍이 안 생기게 하려면?

A 강한 불에서 계란찜을 하면 수분이 증발해 버려 거품이 생기고, 그 거품이 응고되기 시작한 계란 속으로 파고 들어가 구멍이 생긴다. 이것을 막으려면 2분 정도 강한 불에서 끓이다가 약한 불에서 찌는 것이 포인트. 15~20분이 적합하며 너무 오래 찌면 수분이 증발해 부드러운 맛이 없어진다.

Q 삶은 계란을 자를 때

A 삶은 계란을 자를 때 부스러기가 많이 나온다. 이런 경우 식칼을 뜨거운 물에 담갔다가 자르거나 불에다 뜨겁게 쬐어 자르면 마치 기계로 자른 것처럼 노른자가 부서지지도 않고 매끄럽게 잘 썰어진다. 반숙한 계란은 양쪽 끝부분을 조금 잘라내 평평하게 해서 세운 다음 실을 이용하여 자르면 잘 잘라진다.

Q 계란을 반숙으로 삶으려면?

A 팔팔 끓는 물에 계란을 넣은 다음 불을 끈다. 약 6분쯤 지나면 이상적인 반숙이 된다. 계란을 삶을 때 지나치게(15분 이상) 삶으면 유화제일철이라는 화합물이 생성되어 흰자와 노른자의 경계가 꺼멓게 변색된다.

※ 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), kyunyang@gmail.com(김수영)