계란 안 깨지게 싸우려면?

계란을 삶다 보면 종종 깨질이 터져 계란 속이 박으로 흘러나오는 경우가 있어요.
계란 안 깨지게 싸우려면 어떻게 해야 하나요?
- 본 내용은 '유익한 정보 검색'에서 누리꾼이 올려놓은 내용을 발췌한 내용입니다.

계란을 삶을 때 기본적으로 소금이나 식초를 첨가한다는 것은 아주 쉬운 것이라 볼 만하다. 그런데도 간혹 몇 개의 계란이 터진다면 계란을 삶기 전의 보관 방법이나조리에 넣는 방법이 틀렸을 수도 있습니다.

우선 냄프가 안 있는 계란보따 볼로 슈퍼에서 사가지고 온 계란을 이용하거나 냄프가 없는 상태에서 삶으면 깨질 수 있습니다.
그런 상태에서 처음부터 밥을 넣고 식혀서, 너무 강한 불은 바닥에 물기가 생기면서 계란까치 순을 할 수도 있기 때문에 불로 익혀야합니다.

계란을 냄프가 없을 때 삶지는 않은 것은 바로 삶아도 됩니다. 그 대신 물도 넓혀 부어주셔서 처음엔 반드시 약한불로 삶아야 합니다. 처음부터 밥으로 삶으셔면 절대 안 됩니다. 약한불로 삶으셔서 깨진 계란 이외에도 쉽게 터지지 않으셔요. 소금 식초 아무것도 안 넣어도 불 조절, 온도조절, 깨진 것만 살피면 됩니다. 오래 삶을 수록 속이 단단해집니다.

삼파이에 올려 놓고 쟁셔 드세요 안 캐지고, 화저도 구운계란처럼 약간 노랑게 변하기도 하지만 약히는 시간과 관련이 있으니 적당히 약히시면 되고요, 쟁서 드시면 안 깨집니다.

가장 쉬운 방법을 알려 드릴까요.

냄비에 계란이 잠길 정도로 물을 끓고 센불에 올립니다. 물이 끓기 시작하면 불을 켜고 두경을 덮은채 10분간 끓두면 정말 맛있는 삶은 계란이 됩니다.

간단하죠!!

전자레인지에 넣고 따뜻한 물을 쏟아주고 3분이면 반숙, 5분이면 완숙.
시간도 절약하고, 이 방법 쓰면 계란 깨지는 걱정 없습니다. 그리고 한 손으로 틀치면 깨질 쪽 벗겨집니다. 신기할 정도로 계란이 삶아집니다.

이렇게 쏟면 깨지지도 않고 계란 깨질 1초면 벗겨집니다.

압력솥에 쏟는 방법도 있습니다. 압력솥 아래에 대충 5cm 정도 물을 붓습니다. 셀프 삶반이 있죠, 그걸 둘러서 물링고 계란을 거기 올리는 겁니다. 밥을 하듯 계란을 쏟면 됩니다(약 3분정도).
(주의 삶반이 표면이 압력솥 가장 자리에 닿으면 안됩니다. 최소 1cm 정도 떨어져야 합니다. 권장)