

알고 계세요?!

Q.1 계란삶을 때 소금, 식초 넣는 이유



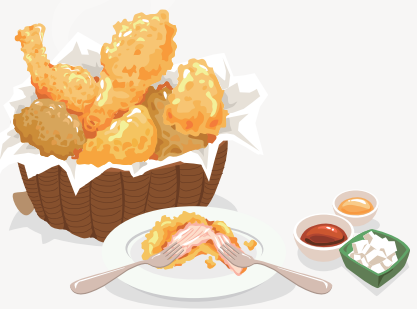
계란을 삶을 때 소금 또는 식초를 넣거나 소금+식초를 넣는 이유는 계란을 삶는 동안에 난각(계란껍질)에 금이 가거나 깨져서 이 깨진 부분으로부터 내용물이 흘러나오는 것을 방지하기 위함입니다.

즉 소금이나 식초(레몬주스도 동일한 기능을 함)가 깨진 부분으로부터 흘러나오는 난백(흰자)을 응고시켜 깨진부분을 막는 역할을 하여 더 이상 내용물이 누출되지 않도록 하는 것입니다.

그리고 소금이 삼투작용을 일으켜 계란 속에 들어있는 난각막을 분리시켜 계란이 쉽게 까질 수 있도록 하는 역할도 있다고 합니다. 소금만 넣는 것이 좋은지 식초만 넣는 것이 좋은 지 물어보시는 분들이 많은데 일반적으로 소금+식초를 같이 넣어 삶는 것이 더 효과가 좋다고 합니다.

Q.2 좋은 닭고기 고르는 요령

좋은 닭고기 고르는 요령은 닭고기는 요리 용도에 맞는 크기와 부위를 먼저 선택합니다.



1. 목, 다리, 내장 등이 위생적으로 제거되어 외관상 청결한지 잘 살펴보아야 합니다.
2. 껍질은 크림색으로 윤기가 돌고 털구멍이 울퉁불퉁하게 튀어나온 것이 신선하고 주름이 잡힌 것은 피하는 게 좋습니다.
3. 촉촉한 정도의 수분과 살이 두툼해 폭신한 느낌을 주는 고기가 맛있습니다.
4. 반드시 냉장고에 보관(5℃ 이하) 되어 있어야 합니다.

5. 삼계탕처럼 한 마리를 통째로 사용하는 요리에는 통닭을 구매하며 삼계탕에는 400~500g의 삼계탕용 닭을 고르면 좋습니다. 또한 닭다리구이, 핫윙 등 부위별 요리를 위해 날개, 다리, 가슴살 등 부위별로 구입하는 것도 요령입니다. 마지막으로 등급판정 받은 닭고기를 구입하시면 등급판정일자가 표시되어 있어 신선하고 위생적인 닭고기를 구입하실 수 있습니다. **등급정원**