

축평원에 궁금한 점을 물어보세요

Q&A

네티즌 궁금증

정보사업팀

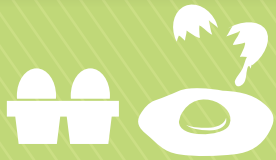
Q 쇠고기를 재 냉동하면 안 되는 이유는?

A 재 냉동된 쇠고기를 먹어도 되지만 고기 맛이 떨어지게 됩니다. 냉동된 고기를 해동한 뒤 다시 냉동실에 보관할 때에는 식중독균에 오염될 수 있고 해동된 고기는 냉장육보다 산패 가능성이 훨씬 높으므로 빠른 시간 안에 조리하는 것이 좋습니다. 한 번 해동한 고기는 다시 얼리지 않는 것이 좋겠죠?



Q 계란은 크기가 큰 게 맛있는 건가요?

A 크기가 작고 주령대가 높지 않은 계란은 껍데기도 진한 갈색으로 단단하고 계란을 깨 보았을 때 점도와 탄력성이 매우 우수하지만, 주령대가 높아지고 알이 커지게 되면 껍데기도 약해지고 노른자나 흰자의 탄력성과 점도도 상대적으로 떨어지게 되고 노른자를 감싸고 있는 난황막이 쉽게 터지는 문제가 생길 수 있어서 신선함이 떨어집니다. 따라서 계란의 크기가 크다고 해서 품질이나 맛이 좋다고 할 수는 없습니다.



Q 닭고기를 왜 여름철 보양식이라고 하죠?

A 닭고기는 섬유질이 가늘고 연하여 소화 흡수율이 높고 단백질 함량이 높은 대신 지방함량이 다른 고기에 비해 낮습니다. 또한 비타민류의 좋은 공급원으로서 생리활성기능을 촉진시켜 주는 역할도 합니다. 특히 삼계탕은 영양이 풍부하고 소화가 잘되어 활동량이 많고 스트레스에 시달리는 현대인들에게 좋은 여름철 보양식입니다. 동양건강³⁶⁵