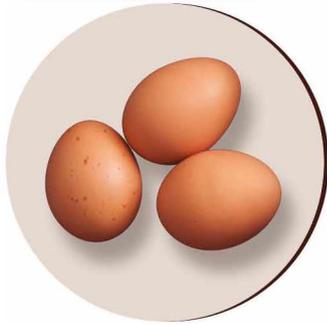


축산물품질평가원에서 알려주는 누리궁금증 Q&A



Q 쿡방에 매료된 초보 요리사입니다. 레시피대로 요리했는데 이상하게 고기가 질겼어요. 잘못 잘라서라는데, 어떻게 해야 하나요. 도와주세요.

A 고기를 자를 때 결을 잘 고려해야 합니다. 섬유질과 직각이 되도록 자르면 고기를 부드럽게 만들어줄 수 있어요. 고기를 섬유와 평행으로 자르게 되면 육질이 질겨지고 조리한 후 섬유가 수축되어 모양이 변해서 식감도 떨어지게 되지요. 그리고 질긴 고기라면 고기를 얇게 자르는 것도 식감을 좋게 할 수 있는 방법입니다.



Q 지난 폭염에 집에서 보관하던 계란이 부화했다고 하던데, 가능한 일인가요? 계란 부화의 과정을 설명해주세요.

A 계란은 부화 기간 21일이 지나 병아리가 됩니다. 단, 암탉과 수탉이 교미해 생산한 수정란(유정란)만이 가능하지요.

부화를 위해서는 일정 기간 알맞은 환경에 노출이 되어야 해서 어미닭이 알을 품는 환경과 유사하게 만들어줍니다. 온도는 보통 37.8~39.4℃ 정도, 습도도 함께 맞출 수 있다면 상대습도 55~68%를 유지합니다. 부하기 설정을 보통 저렇게 한답니다. 그런데 집에서 부화했다니 계란을 뒀던 곳의 온도가 그만큼 높았다는 얘기네요.

참! 알선 조건에 하나 더해 종종 알의 위치를 바꿔주면 더욱 좋습니다. 어미닭은 부리로 종종 알의 위치를 바꿔주거든요. 부화기에도 전란장치라고 유사한 기능이 있습니다.



Q 잔칫집에 갔다가 친척 어른신이 돼지머리 고기가 영양가가 좋다며 거듭 권해주셔서 생전 처음 먹어봤네요. 그런데 어떤 영양분이 들었나요?

A 돼지머리 고기 일반성분에 대한 먹을 수 있는 부위의 영양소(100g)를 정리해드립니다. 참고하세요.

구분	에너지(kcal)	수분(g)	단백질(g)	지방(g)	회분(g)	탄수화물(g)
머리 고기	279	57.4	20.6	20.3	1.5	0.2