



계란 표면에 이물질이 많은 계란은 신선도가 떨어질 수 있으므로 표면이 깨끗하고 매끈하며, 반점이나 거친 흔적이 적은 계란을 선택하는 것이 좋습니다. 껍질에 약간의 금이 가거나 깨지지 않은 것을 선택하고 깨뜨렸을 때 노른자와 붙어있는 흰자위의 높이가 높고, 노른자는 봉긋 솟고 탄력이 있는 것이 좋습니다. 깨뜨렸을 때 혈반 및 이물질이 보이지 않는 것이 좋고, 신선한 계란의 흰자위는 탄산가스가 많이 함유돼 있어 하얗고 탁하게 보입니다.

계란의 보관은 저온저장이 가장 좋는데, 5℃에서 습도 70~80%의 조건이 가장 신선하게 보관할 수 있습니다. 냉장 보관할 때는 둥그런 부분에 호흡하는 기실이 있으므로 그 부분을 위로 가게 보관하고 냉장고 보관 시 문 부위는 여닫을 때 계란이 흔들리므로 안쪽에 두는 것이 좋습니다. 계란 껍질은 씻지 말고 구입한 그대로 보관해야 하는데 그 이유는 피막이 외부 미생물의 오염을 막아주기 때문입니다.

