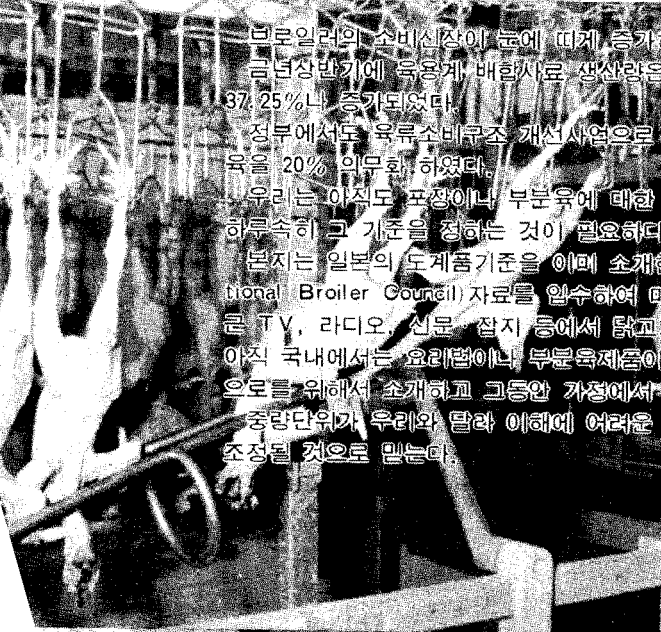




# 닭고기의 포장과 구매 방법



브로일러의 소비심장이 눈에 띄게 증가하고 있다. 금년상반기에 육용계 배할사료 생산량은 약 30만톤으로 작년 같은 기간에 비해서 37.25%나 증가되었다.

정부에서도 육류소비부족 개선사업으로 닭고기의 소비증대를 위해 수입쇠고기 포장육을 20% 의무화 하였다.

우리는 아직도 포장이나 부분육에 대한 기준이 없어 규격과 품질이 다양해 불편하며 하루속히 그 기준을 정하는 것이 필요하다.

본지는 일본의 도계품기준을 이미 소개한 바 있으며 이번 호에서는 미국 BNC (National Broiler Council) 자료를 입수하여 미국의 포장방법과 부분별 용도를 소개하고 최후로 TV, 라디오, 신문, 잡지 등에서 닭고기 구매방법에 대한 문약이 많아지고 있으나 아직 국내에서는 요리법이나 부분육제품이 이에 맞게 생산되지 않고 있다. 그러므로 앞으로를 위해서 소개하고 그동안 가정에서 추부가 할 수 있는 방법을 소개한다.

중앙단위가 우리와 달라 이해에 어려운 점도 있는데 이는 우리 현실에 맞게 앞으로 조정될 것으로 믿는다.



# 닭고기의 포장방법

포장육에 대한 소비자의 관심이 높아지고 있다. 수입쇠고기가 포장육으로 전량 판매되고 있으며, 돼지고기도 포장육으로 판매되기 시작하고 있다.

더욱 고무적인 일은 절단해서 포장·판매하는 업자가 증가하고 있으며, 사업전망이 밝아 새로운 투자가 포장유통분야에 이루어지고 있다는 것이다.

정부의 육류 소비구조개선 정책에 따라 닭고기도 포장돼서 우선적으로 수입쇠고기-판매점포를 통해 시판되고 있다.

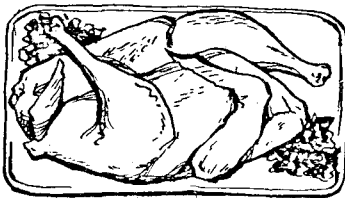
어떻게 포장 하면 소비자의 눈길을 끌 수 있으며 수익을 올릴 수 있을까?

아직도 우리나라에는 닭고기에 대한 규격기준이 없어 하루속히 규격기준이 정립되어야 될 것이다.

본지는 8 월호부터 10 월호까지 3회에 걸쳐 일본의 예를 소개한데 이어 미국 NBC (National Broiler Council, The madison Building, Washington D. C 20005)의 자료를 소개한다.

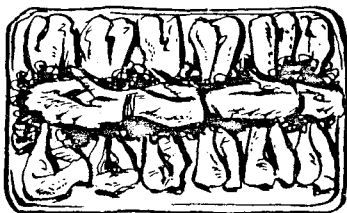
## 바베큐용 반쪽

가슴부위를 다리끝에 놓음으로써 아담한 포장  
이 된다.



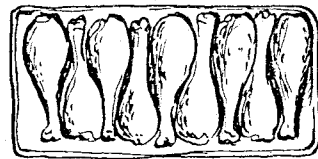
## 가정용 날개포장

큰 접시 양쪽에 두줄로 날개를 놓고 가운데에  
한줄을 세로로 놓아 품위있는 포장이 된다.



## 드럼스틱

고기살이 풍부하고 맛이 좋은 부위다. 조그마  
한 접시에 조밀하게 포장한다.

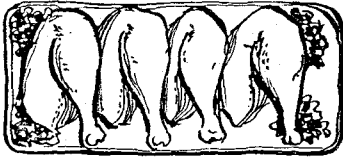


## 날개와 근위

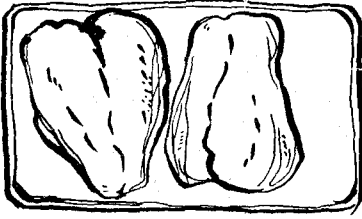
접시에 두줄로 날개를 놓고 중앙에 근위를 놓  
는다.



다리포장  
 바베큐용으로 특히 좋으며 넓적다리가 붙어 있다.



가슴고기  
 뼈바른 가슴살코기



네개다리포장  
 다리 두개를 더 보태서 세일용으로 좋다.



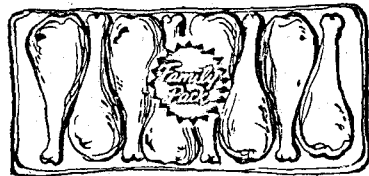
1/4 쪽과 고추  
 다리 1/4 쪽짜리네개로 그릴에 특히 좋다. 고추를 곁들여서 바베큐용으로도 좋다.



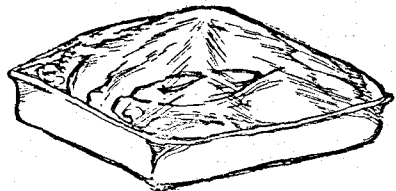
브로일러  
 두개의 큰 브로일러-후라이어로 가족과 손님을 접대하는데 좋다.



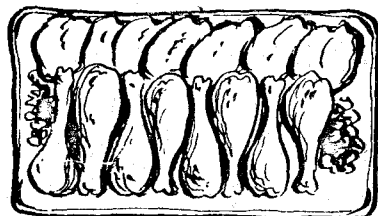
가족용 포장  
 6~8개의 다리, '가족용포장'이라는 스티커를 붙여 놓고 있다.



딕시형포장(DIXIE)  
 남부의 튀김용닭, 고기있는 부위를 밖으로 해서 포장한다.

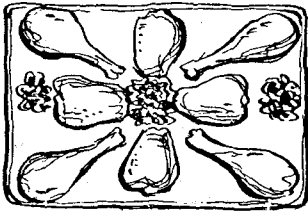


써니사이드업포장(SUNNY SIDE UP)  
 구미를 돌리기 위한 다리와 넓적다리포장방법



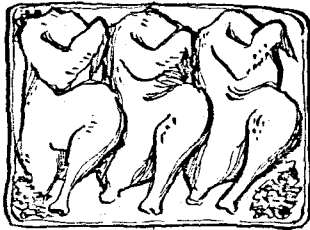
핀휠포장(PINWHEEL)

눈길을 끌고 구미를 돋구는 포장법으로 다리 네개를 잘라서 다리끝을 코너에 놓고 포장한다.



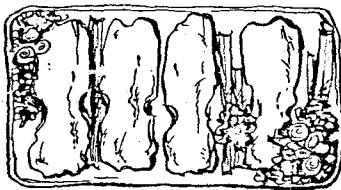
반쪽짜리 세개포장

한마리는 모자라고 두마리는 많을 때 이들의 반쪽짜리 세개는 안성맞춤 포장이 된다.



스프롱포장

등과 목을 큰 접시에 놓고 당근과 상치를 곁들인다.



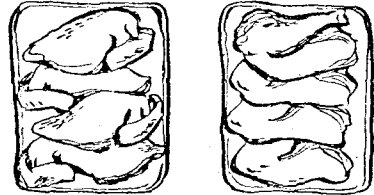
통가슴살포장

여성잡지와 신문의 요리난에 살코기를 사용한 요리방법이 소개되고 있다. 뼈바른 것이나 반쯤 뼈바른 것을 원하는 경우도 있다. 통가슴살코기 3개를 세우거나 눕어서 포장한다.



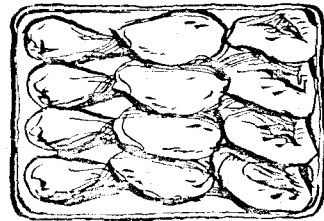
가슴살과 다리

바베큐용으로 좋다.



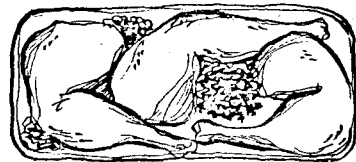
콤비포장

이 포장은 눈을 끌수 있고 값만큼 가치가 있는 포장으로 6 1/4 x 8 1/2 인치짜리 접시를 사용한다.



1/4 쪽다리포장

3~4개의 1/4쪽다리를 세일용으로 포장한다.



썬가슴살포장(Shingle)

가슴살을 썬개서 배열하되 반쯤 접쳐서 포장한다.

