

# 닭고기의 효율적인 이용방법

## 통닭 자르는 법

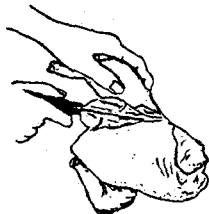
비록 소매점에서 항상 자른 닭을 살수 있지만 통닭은 보통 kg당 100원 정도 싸다. 그래서 집에서 닭을 자른다면 절약도 되고 좋아하는 닭 요리에 맞게 자를 수 있다. 닭고기를 잘 자르려면 다음 방법을 따르면 된다.

① 가슴을 아래로 하고 다리로 닭을 잡는다. 양쪽 날개를 자른다.



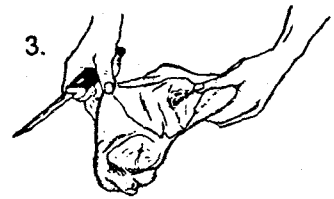
1.

② 다리를 앞으로 하여 도마위에 놓고 한 다리를 잡고 몸체와 다리 사이의 접질을 마디까지 자른다.



2.

③ 닭을 올리면서 마디뼈가 나올 때까지 다리를 뒤로 꺾고 다리를 잘라낸다. 나머지 하나도 같은 방법으로 한다.



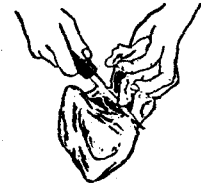
3.

④ 넓적다리에서 마디를 잘라 아랫다리를 자른다.



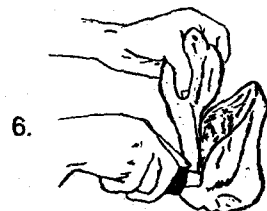
4.

⑤ 가슴과 등을 분리하기 위하여 꼬리를 잡고 늑골을 따라서 등뼈까지 대각선으로 자른다.



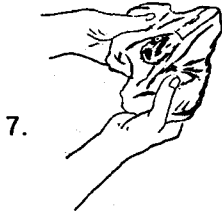
5.

⑥ 등뼈를 따라서 목끝까지 자른다. 반대쪽도 같은 방법으로 하여 등부위를 떼어낸다.

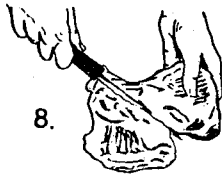


6.

⑦ 통가슴고기로 사용준비가 됐고 또는 반대 쪽으로 잘라도 된다. 반쪽으로 자르려면 껍질을 아랫쪽으로 놓고 창사골을 자르고 용골이 튀어나올 때까지 뒤로 꺾는다. 고기와 용골사이로 엄지손가락을 넣어 뼈를 잡아 빼다.



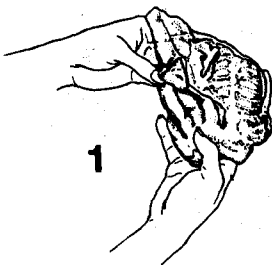
⑧ 가슴고기를 반으로 원하면 뼈를 발라낸다.



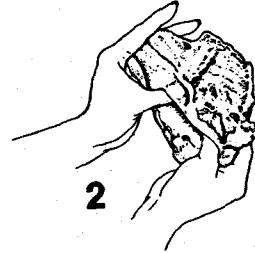
### 닭 가슴고기뼈 바르는 법

많은 닭고기요리는 뼈바른 가슴고기를 이상적인 부위로 사용한다. 뼈바른 가슴고기값은 뼈 있는 것의 약 두배가 된다. 약간 연습하면 누구나 이들 뼈바르는 방법을 배울 수 있고 적은 노력으로 많은 절약을 할 수 있다.

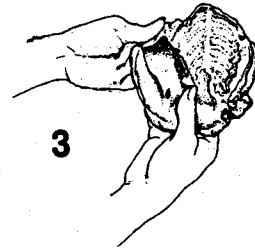
① 구부러져서 용골을 꺾고 큰뼈와 고기사이로 엄지손가락을 놀리며



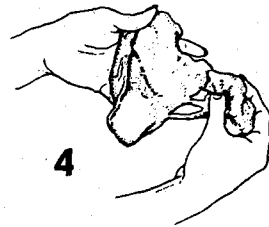
② 작은 뼈 아래로 엄지손가락을 놀리고



③ 작은 뼈를 고기에서 떼어낸다.



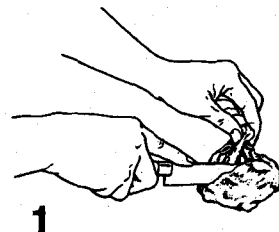
④ 원하면 껍질을 베끼고 다듬는다.



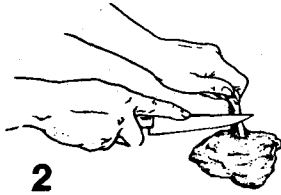
### 넙적다리 뼈바르는 법

뼈바른 넙적다리가 점점 인기가 높아간다. 다음 방법을 따르면 뼈바르는 것은 간단하다.

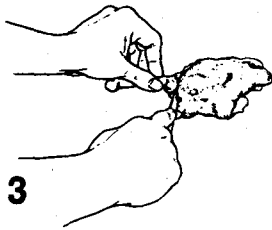
① 가는 쪽을 매듭에서 매듭까지 자르고



② 한쪽 매듭에서 고기를 자르고 뼈에서 발라내며



③ 다른 한쪽 매듭에서 고기를 자른다.



### 안전한 보관방법

소비자보호를 위하여 양계업계는 자체의 검사조직을 갖고 있다. 이 조직은 전반적인 사항과 구매시의 품질과 위생을 보증한다. 품질을 유지하기 위하여 소비자는 주의해서 닭고기를 취급해야 한다. 닭고기는 적절히 보관되며 전체적으로 맛있는 상품이 보증된다.

#### 보관방법

접시에 포장된 닭고기는 그 포장상태로 구매시부터 약 2일간 냉장할 수 있다.

여러 마리를 주머니에 포장한 닭고기는 행거에서 원하는 부분대로 분리시켜 깨끗한 포장재료에 재포장해야 한다. 요리 안한 것은 통으로 또는 쪄개서 냉동할 수 있다.

냉동할 때는 알루미늄일, 냉동지, 또는 플라스틱냉동백같은 방습재료를 사용한다. 또 봉하기 전에 포장으로부터 공기를 빼낸다.

적은 가족은 냉동 전에 닭고기를 따로따로 포

장하는 것이 편리하며 이 방법은 한번 식사에 필요한 개수를 사용할 수 있게 한다. 플라스틱 샌드위치주머니가 한쪽씩 냉동하는데는 이상적이다. 집에서 냉동하는 신선한 닭고기의 보존기간은 4~6개월이다.

요리한 닭고기는 2일간 안전하게 냉장할 수 있다. 요리한 것은 생고기와 같은 방법으로 냉동할 수 있으나 권장냉동기간은 다만 2개월 뿐이다. 통상적으로 냉동닭고기는 가장 양호한 조건으로 포장 보관될 때의 최장보관기간이 12개월이다.

#### 해동방법

닭고기의 포장을 풀고 냉장고에서 해동하는 것이 가장 좋고 1,814g(4 파운드)이하 통닭은 12~16시간, 쪄가리를 해동하는데는 4~9시간 있어야 한다.

더 빨리 해동하려면 포장해서 찬물에 넣는다. 다시 냉동하는 것은 좋지 않다. 해동후 재냉동하면 질이 저하된다.

#### 취급방법

식중독 등 위험을 없애기 위하여 생고기와 요리된 고기를 동시에 취급하지 않는다. 생고기취급시 사용한 손, 그릇 등을 사용하기 전후에 깨끗이 씻는다.

### 닭고기 시는법

닭고기는 가장 값싸고 가장 영양있는 고기 중의 하나이다. 그 가격은 변동하지마는 다른 육류단백질과 비교할때 훌륭한 가치를 가지고 있다. 소비자가 현명하게 사는 방법을 이해하면 닭고기는 아주 싼 상품이 될 수 있다.

전체적으로 검사받고 품질등급이 매겨진 푸줏간을 선택하며 이들 유명한 라벨실, 포장라벨, 날개에 달린 라벨, 내장포장 라벨을 잘 본다.

포장라벨에 있는 찍힌 날자와 판매표시를 잘 본다. 많은 도계장과 소매점이 날짜 찍은 닭고기를 취급한다. 이 날짜는 최종 구매시한을 표

시한다. 구매시한이 지난 상품은 구매하지 않는다.

닭고기는 여러가지 많은 포장형태로 살 수 있다. 통닭으로부터 닭꼬다리까지 소비자의 맛과 요리방법에 맞는 가장 적합한 포장을 선택한다. 다음의 여러종류가 있다.

통닭: 보통 가장 값싼 구매방법으로 227~340g(0.5~0.75파운드)이 1인분

반쪽: 특히 구이용 또는 옥외 바베큐용으로 좋고 반쪽 하나가 1인분

1/4쪽: 구이용, 바베큐용 또는 오븐용으로 1/4쪽이 1인분

자른 닭고기: 통닭을 8~9개로 자른다. 닭 한 마리는 약 4인분이다.

꼬다리: 가슴고기, 넓적다리, 아랫다리, 또는 날개 등 특정한 부위포장은 엷은색 고기 또는 진한색 고기에 대한 소비자의 강한 기호를 잘 충족시킨다.

내장: 뽕집, 간, 염통, 내장은 100% 먹을 수 있다. 113g이 1인분이다.

소비자는 구매시 닭고기의 종류를 알아야 한다. 닭고기는 신선한 것(냉동 안한 것), 냉동한 것, 또는 요리된 것 등이 있다. 브로일러-후라이어 닭고기의 약 90%는 도제되어 신선한 채로 얼음포장, 탄산가스포장 또는 찬물담금 처리를

해서 출하판매된다. 이들 포장방법의 차이점은 냉각방법과 도제장으로부터 운반과정에서 적절한 온도를 유지하는 방법이 다를 뿐이다. 수퍼에서 파는 닭고기는 구매시 요리용이다.

### 절약하는 방법

비록 닭고기는 타육류보다 싼 육류이지만 다음 점을 유의하면 더 절약할 수 있다. 등, 내장, 뼈를 두었다가 물을 붓고 고아서 둔다.

소스, 스프 등에 사용한후 남은 것은 냉동한다. 소비자가 좋아하는 팔메산과 스킨피니 요리에 들어가는 송아지고기 대신 뼈바른 닭가슴고기를 쓴다.

닭가슴고기가 필요한 요리에 더 싼 닭고기부위를 대신 쓴다.

냉동실에 닭간을 담아두는 용기를 넣어두고 충분한 식사량만큼 될 때까지 보관한다. 세일광고를 봐두었다가 냉동실이 되는대로 저장한다.

통닭을 세일하면 몇마리 사서 부위별로 자르고 같은 부위끼리 포장한다. 그러면 한끼 식사는 가슴고기만으로 충분히 할 수 있고, 또 한끼는 아랫다리로, 또 다른 한끼는 넓적다리로, 다른 한끼는 날개로, 그리고 뼈는 큰 솥에 스프를 만들 수 있다.

## Feeding system (사료급이시설)

### 1. 아연도금 철판 사료저장조

### 2. FRP 사료저장조

과학적, 합리적 설계로 언제나 신선한 사료를 저장 보관하며, 외양이 미려하여 보기 좋으며, 견고하고 안정된 재료는 오랜 수명을 유지합니다.

### 3. 사료 반송시설

# 평 농 축 기

주소: 경기도 평택군 진위면 가곡리 536-1  
전화: 평택 (1333) 4-7484