

최우수상!

양옥희씨를 만나서

취재 : 김미옥

(본회 홍보담당)



▲ 제 2 회 전국닭고기요리솜씨대회에서 영예의 최우수상을 차지한 양옥희씨.

본회는 지난 9월 9일(화) 여의도 대한생명빌딩에서 제 2 회 전국닭고기요리 솜씨대회를 개최하였다. 이대회 최우수상인 농수산부장관상을 수상한 닭고기건포의 출품자 양옥희씨(52, 서울시 중구 신당 5 동 107-30)와 솜씨대회가 끝난 며칠후 인터뷰를 가졌다.

■ 제 2 회 전국닭고기요리솜씨대회에 참가하게 된 동기는?

양옥희 : 신문에 난 광고를 보고 알게되었다. 제 1 회 솜씨대회때도 직접가서 구경을 하였으며 우리집에서는 닭고기를 매우 좋아해 평소에 닭고기요리에 대해 관심을 갖고 있다.

■ 평소에 닭고기에 대해 관심을 갖고 있다고 했는데 닭고기에 대한 인식은 어떤가? 또 소비는 얼마나 하나?

양옥희 : 닭고기는 우선 가격이 저렴하고 요리종류가 다양해서 매우 좋아한다.

단백질이 많이 함유되어 있으며 기름기가 적어 단백질이 많이 함유되어 있으며 기름기가 적어 단백질이 많이 함유되어 있다.

우리집은 4 식구인데 한달에 평균 6 마리정도를 먹고 있다.



▲ 수상소감을 이야기하는 양옥희씨



▲ 이날 행사를 위해 강의하는 왕준련 회장

닭튀김을 즐겨해먹고 그외에도 여러종류의 닭고기요리를 즐기는데 워낙 좋아하고 많이 먹다보니 색다른요리를 만들게되고 조리법도 새로운방법을 찾게 되었다.

우리집 애들도 어렸을때 부터 닭고기를 많이 먹었더니 질 좋은 단백질을 풍부하게 섭취해 애들도 건강하고, 가계비에도 큰 도움을 주고 있다.

■ 닭고기건포를 만든 계기는?

양옥희: 손님이 갑자기 오셨거나 몸이 불편할 때 밀반찬용·술안주로 닭고기를 사용할 수 없을까? 해서 닭고기를 요리할때 마다 건조시킬 방법을 생각했다.

평소에는 잘 먹지만, 조리하는데 시간이 걸려 급히 쓸 수가 없었다. 만일 물기를 빼고 건조를 시키면 어떨까라는 생각을 했지만 통닭은 힘들다는 생각이 들어 살코기로만 이루어진 안심살을 이용하기로 했다.

상할것을 염려해 직사광선은 피하고, 구멍이 뚫린 채반을 이용해 그늘에서 말렸다. 맨처음에는 안심을 통째로 말려서 실패를 했다. 그후에는 두겹지 않게 하려고 포를 뜨고 칼등으로 두들겨

서 말렸더니 예상대로 꼬득꼬득하게 말랐다.

이렇듯 여러번 되풀이 하다보니 점점 방법이 늘어나 양념(소금, 후추가루)도 첨가하고 인삼이 있을때는 인삼가루도 뿌려서 말렸더니 더욱 좋은 완성품이 되었다.

이제 우리집에는 손님이 찾아왔을때 안주나 밀반찬용으로 닭고기건포를 많이 애용하고 있다.

■ 수상소감과 닭고기요리솜씨대회를 본 느낌은?

양옥희: 행사당일 입상자 발표때는 실감이 나지 않았다. 예상도 못했는데 최우수상에 이름을 불리게 되니 얼떨떨하고 당황이 되었다.

상장과 상품을 받고서부터는 “내가 진짜 상을 탔구나!”하는 느낌이 들었으며 뭐라 할말이 없을 정도로 기분이 좋았다.

9월 9일 12시가 조금지나 행사장에 도착해서 요리를 접수한후 진열대에 올려놓고 보니 내가 가져간 요리가 왜 그렇게 왜소하게 보이는지 창피함마저 느껴졌다.

내가 집에서 상상하던 것과는 천지차이로 틀렸다. 출품된 요리들이 어느것 하나 빠짐없이 맛

있고 화려해 보였다. 어느요리는 손으로 만져보고 싶을만큼 색깔도 예쁘고 그릇도 어울리며 한 입 꼭 깨물고 싶을 정도였다. 그에 비해 내가 출품한 요리는 어림도 없다는 생각이 들어 입상은 생각지도 못했다. 예상외의 큰상을 받게 되어 매우 기쁘고 심사위원 여러분과 대한양계협회·한국식생활개발연구회에 감사 드린다.

■ 끝으로 닭고기건포 만드는 법에 대해?

양옥희 : 만드는 법은 다음과 같다.

첫째, 안심부위를 얇게 포를 떠서 흰색으로 보이는 힘줄을 떼다.

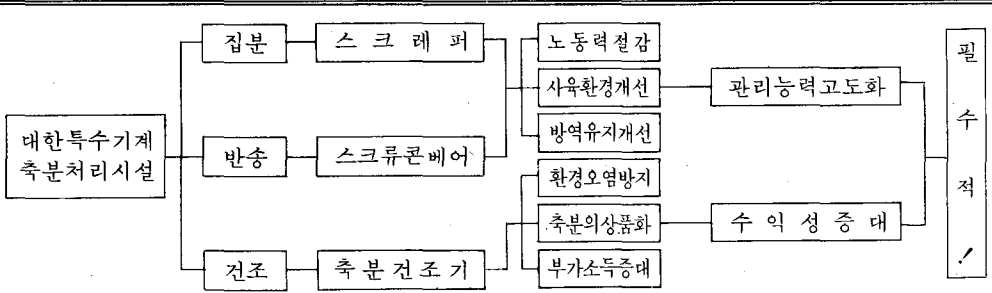
둘째, 칼등으로 포뎀 안심을 두들겨 맛소금, 백후추가루, 통깨를 뿌려 채반에 펼쳐 놓는다.

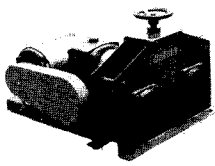


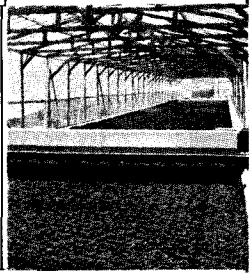
셋째, 응달에서 말리며 안심을 자주 뒤집어 앞뒤가 골고루 마르게 한다.

넷째, 2~3일 말려서 건조하게 되었을 때 참기름을 발라 구워 먹으면 일품이다. 만일 닭고기 건포만을 만들 경우는 닭고기 안심부위만을 큰 수퍼마켓, 쇼핑센터, 백화점에서 따로 구입할 수 있다. ♣

축분처리시설

유망중소기업 지정업체
축산기계생산 전문업체



원 치	스크레퍼	스크류 콘베어	축분건조기
			

DAEHAN 大韓特殊機械 대전시 동구 대화동 37 (대전제 2공단) TEL. (042) 622-8111 (대)