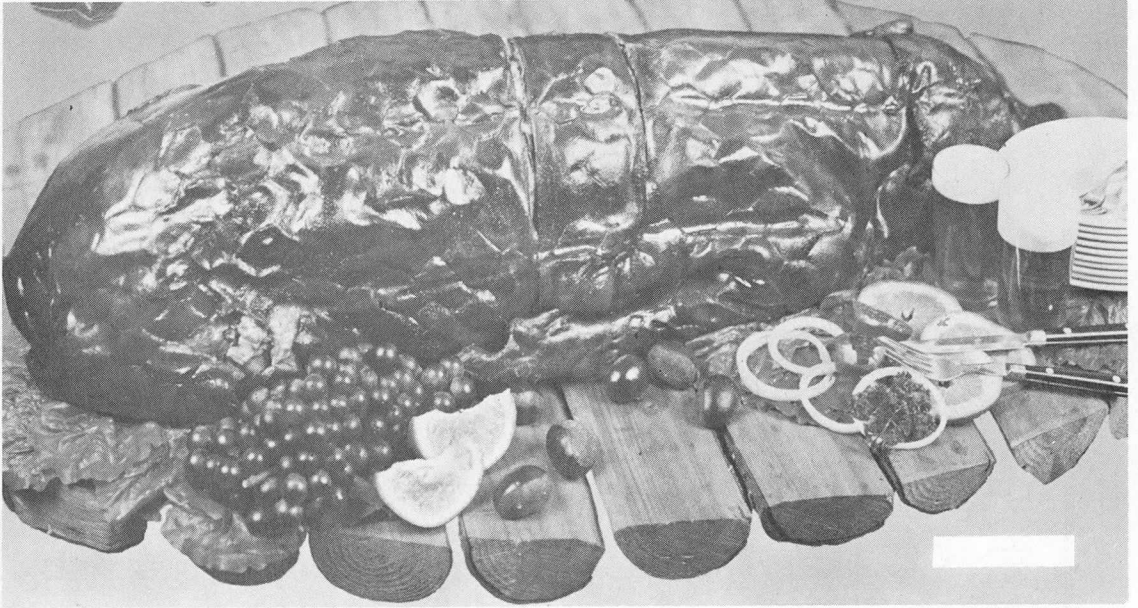


통돼지 바베큐 요리



통돼지 바베큐 요리란 40~70kg의 통돼지를 장시간 숯불에 구워 지방을 완전히 제거시켜 담백한 맛을 즐길수 있는 돈육 최고의 요리이다.

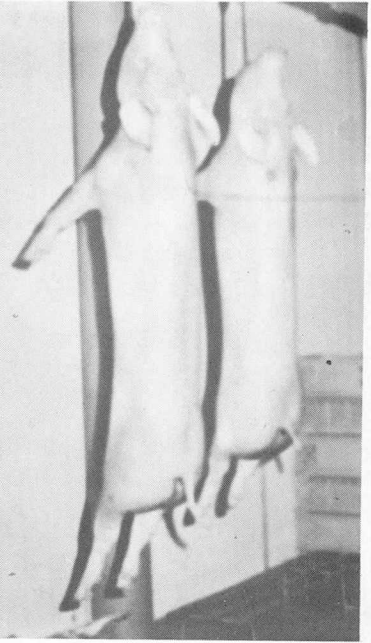
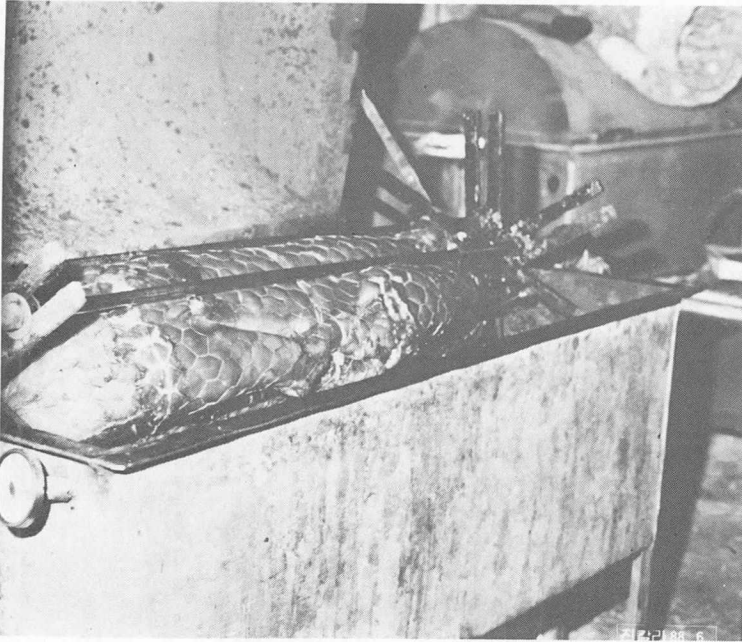
통돼지 바베큐 요리 이외에도 안심 바베큐, 등심 바베큐, 솔더 바베큐, 햄 바베큐 등 돈육의 주요 부분을 그 나름대로 특이하게 이용한 제품도 있다.

통돼지 바베큐는 실내 및 야외 등의 파티 전 문용으로서, 생활수준의 향상으로 이제는 누구나 찾고 즐길 수 있는 요리로 정착되어 가고 있다.

만드는 법

- 도 축** : 탕박, 탈모, 장기류등을 제거
: (이분도체로 도축하지 않고 통돼지를 이용, 즉, 복부절개한 도축)
- 예 냉** : 3~5℃에서 예냉시켜 보관(예비냉장실)

- 세 척** : 세모제거한 후 세척
(토치랩프를 이용 세모를 제거)
- 햄 넣 기** : 복부 절개한 후 장기류를 제거 (12kg)시키는데 장기류 대신 타도축의 햄과 과일류(밤, 대추등)을 채워준다.
- 봉 합** : 복부절개한 부분을 봉합사를 이용 꿰맨다.
- 망 씌 우 기** : 도체의 고기(肉)의 떨어짐 방지를 위해 철사망을 이용 도축 전체에 망을 씌운다.
- 기 계 올 리 기** : 기계균형을 맞춘후 통돼지(도축)을 기계위에 올려 놓는다.
- 훈연(燻煉) 숯불 접 화** : 기계위에 올려진 통돼지를 참나무 숯과 박달나무 숯등을 이용 숯불에 익힌다.
(숯불연기는 맛을 향상시키는 역할)



열 처 리

: 온도와 시간을 조정 열처리를 계속 한다.



포 장

: C/T BOX에 포장 70~75°C의 열을 유지해 주어야 한다.



출 고

: 최단시간내에 통돼지 바베큐 요리를 시식할 수 있도록 해야 한다.(2시간이내)

통돼지 바베큐의 종류와 가격

통돼지 바베큐 요리는 40kg에서 70kg의 비육돈을 이용, 최저 30명에서 최고 100명까지 그 식수인원을 정할 수 있다.

표 통돼지 바베큐 요리 종류와 가격

분류 종류	1호(40kg)	2호(50kg)	3호(60kg)	4호(70kg)
식수인원	30~40명	50~60명	70~80명	90~100
가 격	250,000	270,000	295,000	320,000

(부가세포함 남부햄 기준가격)

통돼지 바베큐의 소비처

○ 실내 및 야외행사의 파티 전문용 (부페식과 카테일 파티 등)

○ 주요행사에 이용 : 창립기념일, 준공식 체육대회, 야유회, 회갑, 혼례용, 기공식, 세미나, 파티, 연수교육, 개업식, 외국인 접대파티, 동창회, 기업이나 회사의 선물지원용.

〈취재 : 이 원 복〉

* 통돼지 바베큐 요리의 취재에 협조해 주신 (주)남부햄의 강우상 이사, 이운호 가공과장과 임직원에게 감사드립니다.