

# 닭고기를 더 맛있어 보이게 하는 방법

황 규 선 교수

닭고기는 우리가 평소에 손쉽게 구할 수 있는 저지방, 고단백질 식품으로써 표면이 연핑크색이 돌며 살이 비교적 단단하다. 돼지고기와 비슷한 색을 띠는 육류로써 살이 잘 찢어지기 때문에 누구나 손쉽게 조리해 먹을 수 있는 식재료이다.

또한 닭고기 부위별로 즉, 닭날개, 닭봉, 가슴살, 안심살, 닭다리들의 부위는 그 부위의 특성과 모양을 생각하여 여러 방법으로 연출할 수 있다.

흔히 가정에서는 아이들을 위한 영양 간식으로 닭다리 튀김을 자주 하는데, 이러한 튀김은 담아낼 때에는 흔히 사용하는 무거운 식기보다는 바구니를 이용하여 그 위에 흰 기름종이를 얹어 튀김을 담아내고 바구니 아래에 팔손이와 옆난 같은 그린 소재의 잎을 깔아 연출하면 여름철 시원한 영양간식 뿐 아니라 시원한 생맥주와 어울리는 홈파티 안주요리가 될 수 있다.

닭고기는 성질상 감귤류와 음식궁합이 비교적 어울리는데 예를 들어 오렌지 자몽, 레몬 등을 슬라이스 하거나 소스 또는 졸임 형태의 잼을 만들어 곁들이면 색의 조화 뿐만 아니라 닭고기의 맛을 한층 더 돋울 수 있다.

이때는 하얀색이나 투명색인 큰 사이즈의 둥근 접시 중앙에 치커리나 비타민의 샐러드를 담고 살짝 구워낸 닭 가슴살을 가장 자리에 돌려 담아낸 후 중앙에 오렌지 소스를 뿌려주거나 자몽, 오렌지를 슬라이스 해서 얹어 곁들여 주면 닭고기의 흰색 살을 돋보이게 할 수 있다.

닭고기는 비교적 저렴하고 손쉽게 구할 수 있으며 다른 식재료와의 궁합이 비교적 잘 맞고 여러 사람이 나누어 먹기에 편한 식



재료로 외식업계에서 단골메뉴로 등장하는 식재료 중의 하나이다.

특히, 최근 오리엔탈풍의 동양적인 이미지가 유행이 되면서 타이, 인도, 중국식으로 조리되어 인기를 얻고 있다. 외식업계에서는 최근의 트렌드 이미지에 맞추어 조리법을 달리하거나 식기, 꼬치 등의 소재를 사용하는 등의 방법을 이용하여 소비자의 미각과 촉각, 시각을 동시에 만족시킬 수도 있다.

조리법을 이용한 스타일링의 경우는 흔히 한국식으로 말하는 '고명'을 예를 들어 이야기할 수 있는데, 소금과 후추 등의 기본 조미를 한 닭요리위에 인도풍의 노란 커리가루를 뿌려주거나 멕시코 고추와 같은 매운맛을 내는 빨간 고추 등을 뿌려주고 그 위에 고수잎이나 파슬리와 같은 그린색의 향채소를 얹어줌으로써 음식의 색이나 향을 동시에 돋보이도록 할 수 있다.

다음으로는 식기를 이용한 푸드 스타일링으로 최근 소비자들은 음식의 양이 적더라도 손쉽게 먹을 수 있는 finger food를 선호하는 경향이 있기 때문에 튀긴 닭이나 슬라이스 되어 조리된 닭안심살의 경우 꼬치에 끼워 맨 마지막에 파인에 플이나 색색의 파프리카, 피망, 체리토마토 등의 채소를 끼워 먹기 손쉽게 연출 할 수 있다.

그밖에 닭 가슴살 샐러드나 닭을 이용한 국수 볶음과 같은 요리는 개개인이 먹기 쉽게 투명 종이컵에 담아 소스를 뿌려내면 먹기도 쉽다.

여러 가지 색의 투명컵에 담긴 닭요리를 가로로 긴 유리접시나 아크릴판 위에 나란히 놓은 것을 상상해 보면 특히 젊은 연령대에 각광을 받을 수 있을 것이라 생각한다.

그밖에 옹기그릇을 이용하고 여러 색의 한국적인 느낌의 한지를 Table위에 깔아 연출함으로써

한국의 전통적인 이미지를 나타내거나 에스닉한 느낌의 천이나 소품을 이용하여 포인트만 주어도 마치 동남아나 인도의 섬에 온 듯 한 느낌의 소비자에게 전달될 것이다.

이렇듯 푸드 스타일링은 가정에서나 외식업계에서나 음식의 맛을 한층 돋보이게 할 수 있으며 거창한 접시나 소품을 따로 구입하지 않더라도 집에 있는 소품을 이용하여 누구나 손쉽게 연출해 낼 수 있다 작은 아이디어의 발상의 전환으로 가정에서는 센스있는 주부가, 외식업계에서는 유행을 선도하는 레스토랑이 되어 보는 건 어떨까? 

