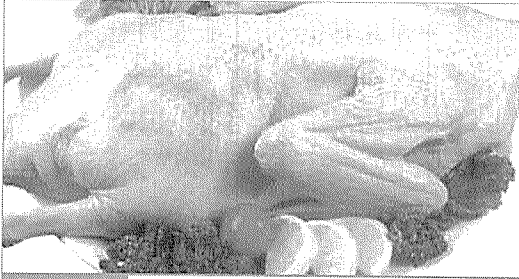


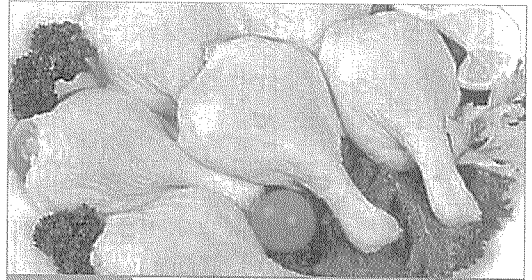


# 오리고기 부위별 용도



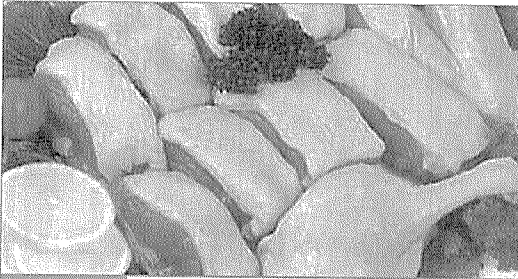
통오리

용도 : 탕, 찜, 찌개, 전골, 튀김  
 특징 : 신선 통 오리고기는 육질이  
 쫄깃하다.



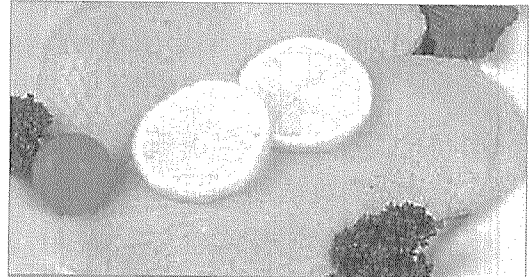
오리 봉

용도 : 후라이드, 튀김, 찜  
 특징 : 오리다리부분으로 쫄깃하고  
 고소하다.



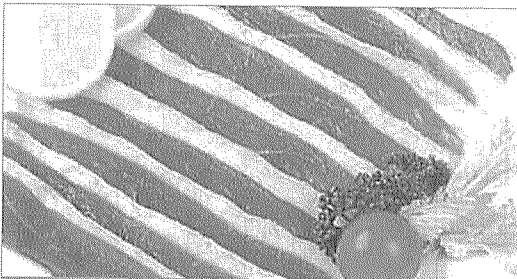
부분  
절단  
육

용도 : 탕, 백숙, 오리찜  
 특징 : 부분 절단 오리고기는 다양한  
 요리가 가능하다.



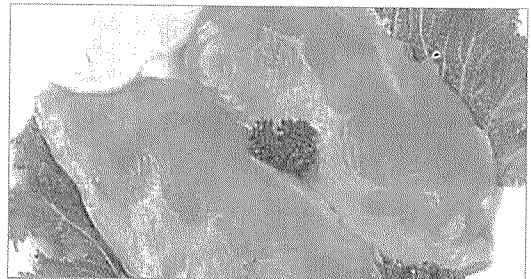
가슴살

용도 : 스테이크, 장조림, 초무침, 전  
 골, 양념구이  
 특징 : 지방이 적고 단백질이 풍부하  
 여 담백함.



정육  
슬라이스  
육

용도 : 구이, 전골, 양념구이, 꼬치  
 특징 : 용도에 따라 다양한 요리를  
 할수 있다.



가슴살

용도 : 장조림, 초 무침, 전골, 스테  
 이크  
 특징 : 지방이 적고 담백한 요리가  
 가능함

# 오리고기 선택요령 및 보관방법

## 좋은 오리고기 선택요령

오리고기는 알칼리성 식품이고 불포화지방산이 높아 항상 신선한 최급상태를 유지하여야 좋은 맛을 즐길 수 있다.

### 고기색

오리고기의 색은 선홍색에 가깝고 탄력이 있는 것이 이상적인 좋은 고기이다. 암정색을 띠는 것은 오래 보관된 고기고 푸른색을 띠는 것은 이상이 있는 고기로 좋지 않다.

### 지방색

오리고기 지방은 희고 탄력이 있는 것이 좋은 고기이다.

### 고기색깔

결이 곱고 탄력이 있는 것이 신선한 고기로 연하고 맛이 좋다.

### 부패된것

고기표면이 갈색 또는 녹색을 띠거나 지나치게 검은것 점액질이 느껴지고 비누와 유사한 냄새가 나는 것은 부패한 고기로 피하는 것이 좋다.

## 오리고기 올바른 보관요령

### 신선 냉장오리

신선 냉장오리는  $-2^{\circ}\text{C}$ 에서 보관 유통되는 고기로 위생상태가 청결해야만 보관이 오래간다. 냉장고에서 2일동안 보관이 가능하며 진공포장된 고기는 15일까지 보관이 가능하다. 고기를 보관할 때는 랩으로 밀착포장하는 것이 안전하며 다른 식품으로부터 냄새가 옮겨지는 것을 방지할 수 있다.

### 냉동오리

냉동오리는  $-18^{\circ}\text{C}$  내외에서 얼린 고기로 반드시 냉동실에서 보관해야 하며 3~4시간 자연해동 후 즉시 소비하는 것이 바람직하다. 해동된 고기라도 1일 이내 소비하는 경우 다시 얼리지 말고 냉장실에서 보관 후 소비하는 것이 좋다.

