

고기 손질 및 관리법

1. 고기를 재는 술은 알코올 농도가 낮은 것으로 선택하는 것이 좋다

알코올에는 단백질을 부드럽게 하는 성질이 있다. 술은 만드시 정종, 포도주, 맛내기 술 등을 넣어야 한다. 만약 소주와 같이 알코올 농도가 짙은 것으로 넣게 되면 오히려 역효과가 나고 고기가 전겨지므로 주의한다.

2. 고기는 덩어리째 사는 것이 좋다

고기는 잘라진 부분이 공기와 접촉하게 되면 산화되어 맛이 변하거나 썩기 쉽다. 고기는 공기와 닿는 면이 적을수록 좋으므로 덩어리째 사는 것이 훨씬 안심이다. 쇠고기는 자른 면이 빨강색이어야 좋고 돼지고기는 연분홍색 빛이 나면 시 표면에 광택이 나는 것이 좋다. 비계 부분은 눌러 보아 끈적 끈적하는 느낌이 아니면 좋다.

3. 질긴 고기는 샐러드유에 담가둔다

질긴 고기는 연하게 해서 먹으려면 식초에 담가두거나 빈 병이나 고기용 망치로 두들겨주는 방법이 있다. 이밖에도 고기를 샐러드 기름 속에 담가두는 방법도 있다. 샐러드 기름 속에 담글 때는 양파나 당근을 함께 넣어 주면 좋다. 식초를 백하거나 샐러드 기름을 백하는 기능도에 따라 정하면 된다.

4. 고기 냄새 제거에는 말린 굴 껍질을 이용하면 된다

이파리 등의 실내에서 고기를 구으면 냄새가 온 집안을 가득 채운다. 옷에도 냄새가 배어 외출할 때 신경이 쓰이게 마련이다. 고기를 다 굽고 나면 말린 굴 껍질 가루를 불 위에 조금 넣어 보자. 신기할 정도로 냄새가 금방 없어진다.

5. 돼지고기도 부위별로 골라 사라

쇠고기처럼 부위가 아주 세분화되어 있는 것도 아니고 맛의 차이가 크지는 않지만 돼지고기 역시

몇 가지 부위로 나뉘어진다. 부위에 따라 육질이 조금씩 다르고 맛과 영양가도 조금씩 차이가 있다. 따라서 부위별 특징을 알고 있으면 요리에 따라 어떤 부위를 쓸 것인가를 쉽게 결정할 수 있고 음식 맛도 한결 좋아진 것이다.

6. 신선하고 맛있는 돼지고기를 고르는 법

신선한 돼지고기는 선홍색(쇠고기보다는 연하다)을 띄며 윤기가 있고 고기 표면에 붙은 지방이 하얗고 끈기가 있다. 반대로 지방이 누린 빛이 나고 광택이 없는 것, 고기 색깔이 암적색으로 어둡고 푸연 것은 오래되거나 질긴 고기다.

7. 돼지고기 기름기 빼려면

돼지고기의 기름기 때문에 돼지고기를 싫어하는 사람이 많다. 돼지고기의 기름을 빼고 싶으면 조리하기 전에 생고기에 소금을 뿌린 다음 손으로 분질러 씻어내면 된다. 또 돼지고기를 넣고 씨게를 끓일 때는 먼저 돼지고기를 삶아 기름기를 뺀 뒤 씨게를 끓이던 적당한 양의 지방분 때문에 음식 맛이 부드러워진다.

8. 돼지고기를 겨자와 먹으면 누린내가 나지 않는다

쇠고기와 돼지고기에는 독특한 누린내가 나기 때문에 잘못 손질하면 먹기 어려울 때가 있다. 누린내를 없애려면 찬물에 고기를 씻고 물기를 완전히 제거한 후 요리를 해야 한다. 그렇게 하면 쇠고기보 국물을 낼 때 냄새 없는 국물을 얻을 수 있고 고기 맛도 변하지 않는다.

9. 돼지고기 누린내는 커피를 사용한다

돼지고기를 요리할 때 누린내를 없앨 때 생강, 파 등을 주로 이용하지만 커피를 한 스푼 정도 넣어 주는 것이 더 확실한 방법이다. 누린내를 없애고 향긋한 냄새까지 내게만든다.