



KBS 「세상의 아침」 초여름 氣찬 오리의 비밀

스테미너 식품에는 장어, 미꾸라지, 가물치 등 여러 가지가 있지만 하지만 초여름 보양식으로는 이것을 빼놓을 수 없다. 황제가 먹었다는 바로 이것! 한번 만나보도록 하자.

1 키토산 오리, 키토산이 듬뿍, 대게 먹인 오리



초여름 보양식의 대표주자 오리를 소개한다. 먹이부



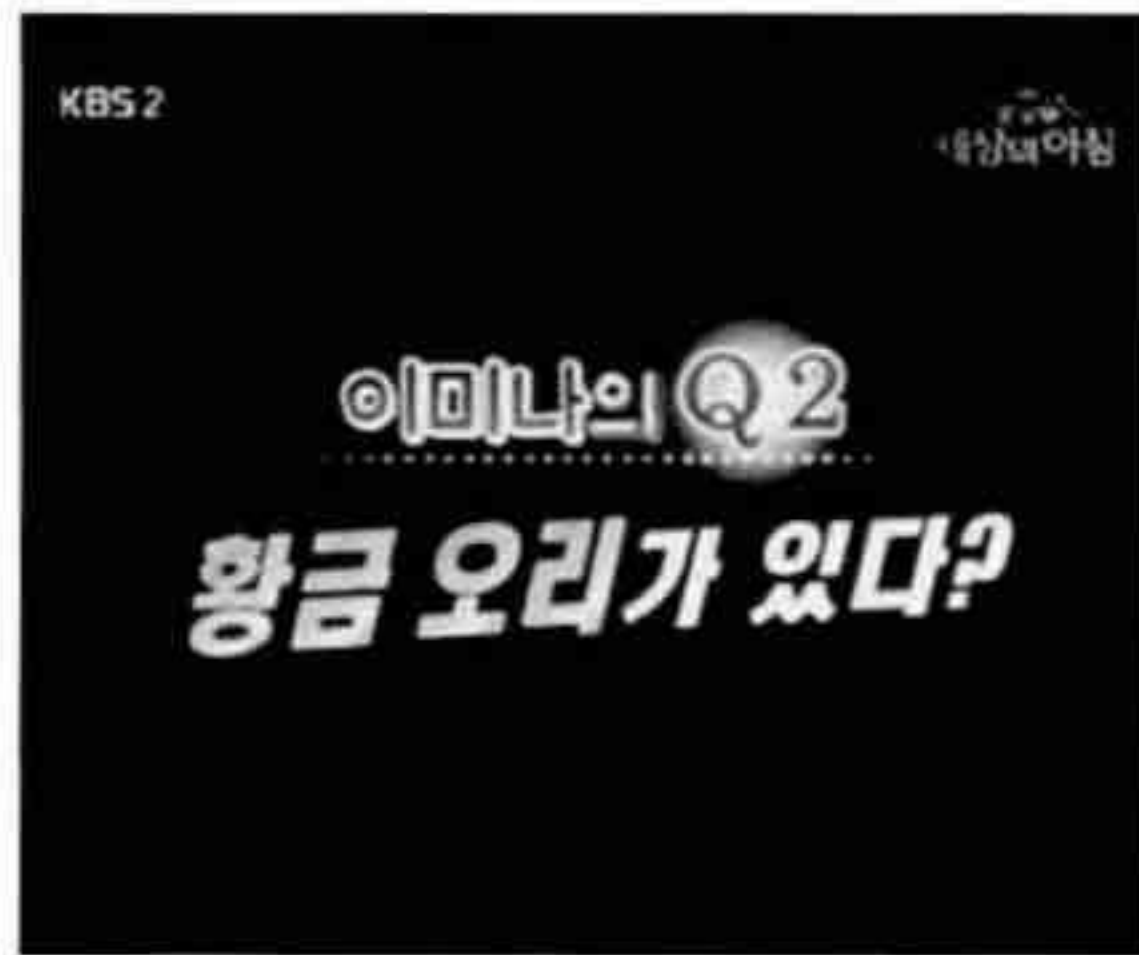
터 다른 귀한 오리가 있다는 제보를 듣고 찾아가 한 오리농장. 비밀은 바로 대게를 먹인 오리에 있었다. 대게 먹인 오

리를 찾아 경북 영덕으로 고고~.

살을 다 발라먹고 남은 대게 껍질을 물기 없이 잘 말리

고 분쇄과정을 거쳐 오리 사료로 사용하고 있었다. 이렇게 대게분말을 오리사료에 첨가시 대게에 다량 함유된 키토산으로 오리의 자가 면역력을 높여줄 뿐 아니라 사람이 먹었을 때 영양도 배가된다는 사실!

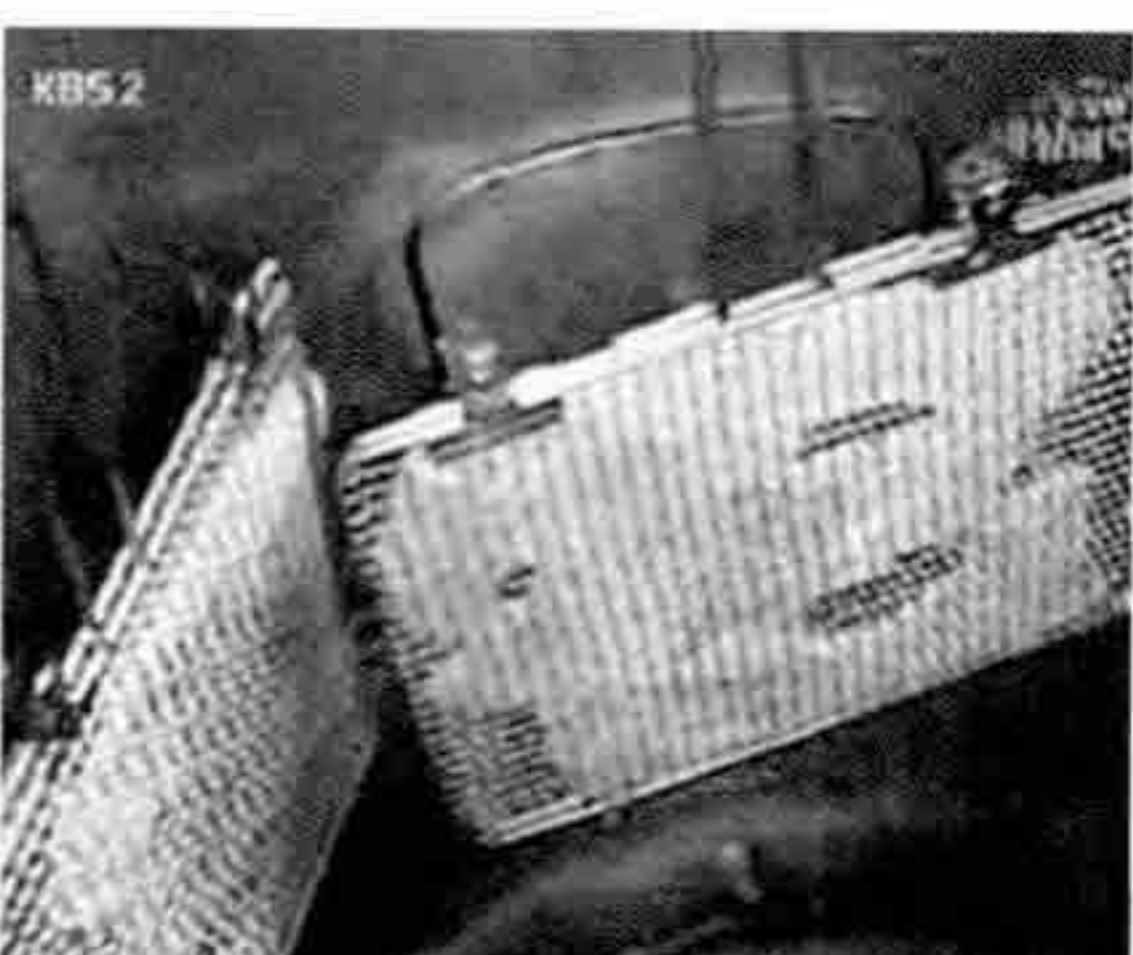
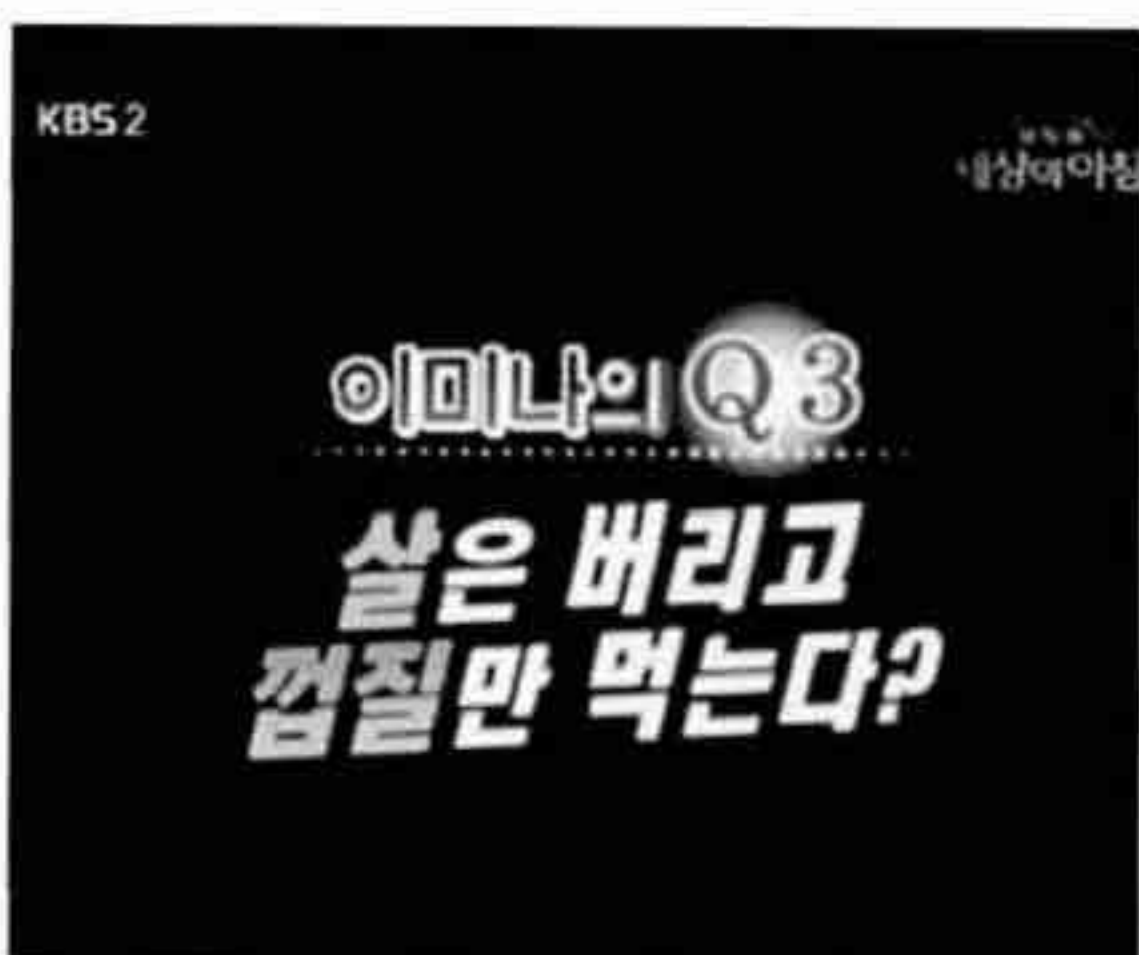
2 황금오리, 들어는 봤나? 번쩍번쩍 황금오리!



귀하디 귀한 황금과 몸에 좋은 오리를 한꺼번에 맛볼 수 있다? 황금오리는 화로에 구워 기름은 빼고 담백한 맛을 배

가시킨 오리바비큐에 금박지를 덧입혀 내는 요리로, 맛 뿐 아니라 먹는 사람으로 하여금 특별한 기분까지 갖게 해준다.

3 오리 껍질요리, 살코기는 No! 껍질만 먹는다.



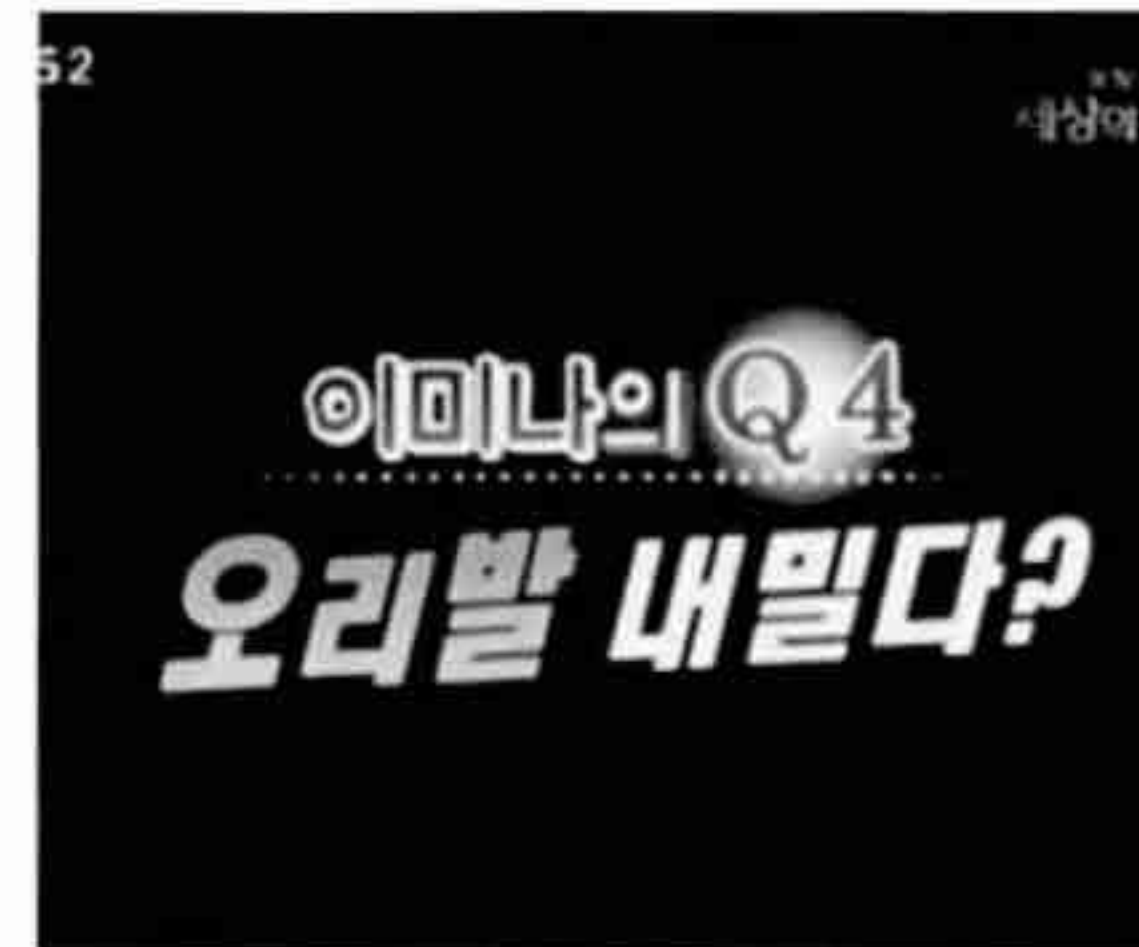
아는 사람만 안다는 오리 껍질요리를 위해서는 살코기에서 껍질을 온전히 벗겨내는 것이 노하우. 잘 벗겨낸 오리 껍질을 석쇠에 끼워 숯불의 열기로 약 10분간 구워내면 특

유의 쫄깃함이 살아있는 오리 껍질이 완성된다. 이렇게 구워낸 오리껍질을 길쭉하게 썰어내 갖은 야채와

곁들여 내면 상큼하고 쫄깃한 맛에 살코기는 거들떠도 안본다고...

방송지 협찬 : (주)청산식품

4 오리발 볶음, 닭발보다 맛있는 오리발, 맛이 끝내줘요~



오리요리의 마침표, 바로 오리발이다. 깨끗이 손질한 오리발을 물에 데치다가 양념장과 야채를 넣고 볶아주면 매콤

한 오리발볶음이 탄생한다. 직접 손으로 들고 뜯는 맛이 일품.

5 오리&오리발 진흙구이

오리 속을 18가지 약재와 잡곡으로 채워 오리발로 대미를 장식하고 진흙용기에 넣은 후 3시간 동안 가마에서 구워낸 오리 진흙구이는 오감을 모두 만족시켜 주는 요리로 유명하다.



어떻게 먹어도, 어디를 먹어도 맛있는 오리, 올 여름에는 다양한 오리요리 먹고 건강하세요~