

1% 재료들의 화려한 맛변신... 숨겨진 1%! 아는 사람만 먹는다!

▶MBC TV 「슈퍼VJ 신동방통」, 2009년 4월 9일(목) 방송분 ▶사진제공 : 따뜻한 집 춘천 막국수 ☎352-8855

사람들의 입맛을 사로잡는 다양한 식재료들. 하지만 그 중에서 푸대접을 받고 있는 부위들이 있다. 이제 숨어있는 1% 부위가 화려하게 변신한다! 오리발과 오리 허는 못 먹는다는 편견은 이제 그만! 오리발 편육냉채, 오리허 볶음 그리고 돼지갈비 부위와 삼겹살 사이의 뼈 부분을 통째로 구운 뒤 갈비처럼 뜯어먹는 뼈삼겹... 숨어있는 1% 재료들의 화려한 맛의 변신이 시작된다.



우리에게는 너무나 익숙한 음식들. 하지만 그 속에 우리가 모르는 특별한 맛이 있다?
아는 사람만 먹는다는

숨겨진 1%의 부위, 그 놀라운 맛의 세계로 출발!
1% 맛의 비밀이 숨겨져 있다는 오리요리 하지만 아무리 둘러보아도 특별한 요리가 없는데...?
【리포터】 여기에 특별한 것이 있다면서요?
【직원 ①】 저희 집에 그런 게 있대요? 저희는 잘 모르겠는데요.



【직원 ②】 그런 거 없는데요.

【직원 ③】 저는 잘 몰라요.

아니 왜 다들 오리발이셔~?

【김정자 대표】 저희 집 대표메뉴 '오리발' 이예요.

【리porter】 먹을수 있는 거예요 이걸요?

【김정자 대표】 그럼요~ 얼마나 맛있는 음식인데요.

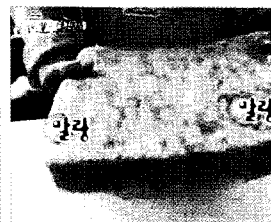


그맛있다는 요리, 어떻게 만드나 궁금하시죠?

먼저 오리발을 끓는 물에 넣어 푹 삶고, 뼈 따로 살코기 따로 정성껏 발라낸 뒤에 뼈를 고운 국물에 살을 다시 풍당~ 살며시 저어줍니다. 살이 흐물흐물해질 때까지 기다렸다가 고정팬에 부어 그대로 냉장고에 6시간 정도 응고를 시키면 이렇게 말랑말랑, 쫄깃쫄깃한 오리발 편육이 완성됩니다.

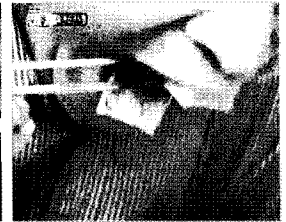
그대로 먹기 좋게 썰어내면 갈숨 듬뿍, 젤라틴 덩어리! 건강에도 좋고, 맛도 좋은 영양 만점 오리발 편육 완성!

【김정자 대표】 저희 집 맛의비밀 오리발 편육이예요.



총 10시간의 과정을 거쳐 탄생한 오리발 편육 요리!

【손님들】 "오~!"

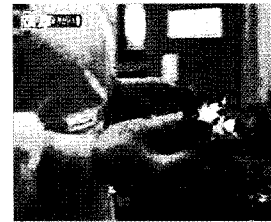


중국에서는 다양한 오리발 요리를 오래전부터 먹었다고 하는데... 어떻게 오리발 요리 먹을만하셔요?



【손님 ①】 오리발이라 그래서 꺼림칙하고 이걸 어떻게 먹었는데 닭발보다 더 고소한 것 같고요 쫄깃하고 맛있어요.

【인터뷰-서울산업대학 식품공학과 장판식 교수님】 오리발에는 단백질 함량이 상당히 높죠. 단백질 중에서도 젤라틴



이라는 단백질이 많아서 쫄깃쫄깃한 탄성을 부여한다든지, 또 피부미용에 상당히 도움을 줄 수 있습니다. 오리 요리의 두 번째 1%



숨은맛!



아무리 봐도 어느 부위인지 모르겠다. 맛을 보면 어느 부위인지 좀 알려나?
 [손님 ③] 참새다리 구워먹

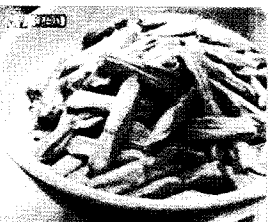
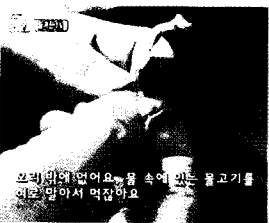
는거같아.

[손님 ③] 쫄쫄하고 오돌오돌하고 맛있어요.

[손님 ④] 뼈가 씹히는거 보니까 혹시 목 부위?

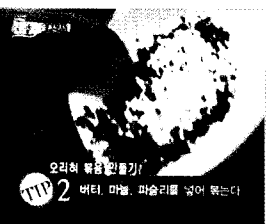
[손님 ⑤] 주둥이?

이 재료의 정체는?



다. 오리 한 마리에서 이 작은 혀가 나오는데요. 동물 중에서 혀에 뼈가 있는건 오리

밖에 없어요. 물 속에 있는 물고기를 혀로 말아서 먹잖아요. 아주 신기하면서도 대단한 힘을 가졌기 때문에 아주 귀한거죠.



동물 중 유일하게 혀에 뼈가 있다는 오리!

뼈와 살 사이에 공기층이 부풀지 않게 살짝 익혀주고 버터를 먼저 녹인 다음 마늘, 파슬리로 양념을 하여 향을 잡아주고 접시에 담아 내면 오리 혀 요리 완성!



오리가 버릴 것 없는 완전 식품이지만 특히 오리혀는 치질에도 효과가 있다네요.

이제는 집에 싸갈 생각

까지 하는 주부님들. 먹어보니 맛 괜찮죠?

[손님 ⑥] 오돌오돌하게 씹히는게 진짜 특이해요. 맛있어요. [손님 ⑦] 처음 먹어본 음식이라 아주 새달랐고요, 좋은 경험을 할 것 같아요. 끝내주고 베리 굿입니다.

아는 사람만 안다는 우리나라 1% 식재료!

영양 만점 오리발과 오리혀 요리 드시고, 우리나라 1%에 도전하세요!

