

힘이 불끈! 여름 보양 특미 흑마늘과 만난 오리구이

▶KBS2TV 「VJ 특공대」 2009년 6월 26일(금) ▶이명가 오리촌 : ☎032)473-5292



【이정민 아나운서】 후텁지근한 날씨 때문에 몸도 마음도 지친 분들 많으시죠. 이럴 때 기운도 살리고, 기분도 살리는 보양식 한 그릇 어떨까요. 힘이 불끈 솟는 여름철 보양 특미들. V카메라가 담아왔습니다.

불끈불끈, 기분은 화끈화끈! 몸에 좋고, 기차게 맛있는 여름 보양 특미를 지금 공개한다.

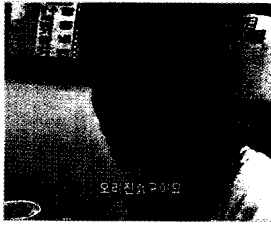


무더위도 문제없다. 여름만 되면 어깨부터 축 처지는 대한민국 국민들은 주목하시라. 전국팔도를 다 뒤졌다. 기운은



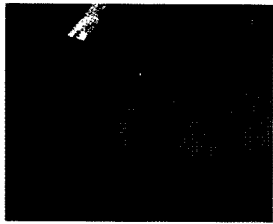
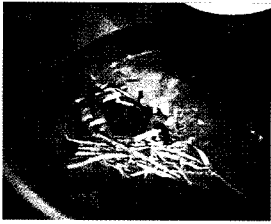
어쩐지 몸이 허할 때면 찾게된다는 인천의 한 식당. 사람들이 이구동성 강력추천하는 보양식이 숨어있다





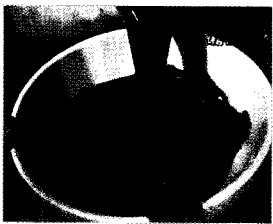
는데...
【손님1】 오리진흙구이요.
 몸에 좋은 오리만으로는
 아쉬워 초특급 보양재료
 총출동한다.

【이천현 사장】 흥삼입니다.



그냥 먹어도 아쉬운 흥삼이 오리를 위해 살신성인 나
 섰으니, 반나절 끓여만든 흥삼액의 보양계의 절대지
 존 오리를 2시간 숙성시키면 1단계 완성! 흥삼에 이어
 등장한 요 녀석은?

【이천현 사장】 흑마늘 발효 액기스입니다.



흑마늘의 대활약은 지금부터. 흑마늘 진액을 오리 구
 석구석 발라 하룻밤 숙성시킨 후에 45일 숙성 흑마늘
 을 오리 배에 넣는데, 뿐만 아니라 해바라기씨, 잣, 오



곡밥까지. 텅 빈 오리가
 슴 딱딱 채워주니 몸에
 안 좋을래야 안 좋을 수
 없을 듯!

【이천현 사장】 완전 영양식
 입니다.



여기서 끝이 아니다. 해
 남에서 공수한 초대형
 연잎에 토종솔잎 솔솔
 뿌려 향기 더해 퐁퐁 싸



매야 한다니. 복잡한 과정 거칠수록 영양성분은 업그
 레이드. 손님들 몸보신 시켜주려다가 사장님 기운 다
 빠지겠다.



【이천현 사장】 조금 복잡하
 지만 손님들이 더 맛있게
 먹었으면 해서 (조리)단계
 를 늘렸어요.

특수 제작한 진흙토기에
 넣어 450℃ 오븐에서 통째로 굽는데, 만든 정성만큼
 굽는 시간도 보통이 아니다.

【이천현 사장】 3시간 동안 굽는데, 저녁 7시에 오리진흙구
 이가 나와요.

까다로운 조리과정 덕에 하루 전 예약은 필수. 3시간 뜨
 께운 찜질하고 나온 오리, 껍질은 바삭하고 속은 부드



러운 그야말로 걸 다르고
 속 다른 오리로 건강 사
 로잡을 일만 남았는데.
 흑마늘오리진흙구이에
 시선집중!



【손님2】 맛있게 생겼다. 감탄사 절로 나온다. 뜨거운 철판에서 속 보여주시니, 지글지글 소리에 한번, 그맛에 두 번 반하는



건당연지사.

연잎과 술 향이 코끝을 찌르니 자연의 맛에 정신이 번쩍, 부드러운 식감에 입맛이 반짝! 이제 정신없이 먹는 일만 남았다. 오리 한 마리면 4명이 배 두드리면서 먹는다는데.

영양재료와 주인장의 정성에 힘이 불끈불끈!



【손님3】 오리알이에요.

【손님4】 힘이 팍팍 솟아요. 미식가들 입맛 사로잡은 또 다른 보신 메뉴 있는데, 오븐에서 45분 구운 단호박에 흑마늘 진액 뿌려 숙성시킨 오리고기를 팍팍 넣었다.



【직원1】 단호박 훈제구이요.

특히 오리 초보자들에게 안성맞춤이라는 단호박 오리 훈제구이.

호박꽃 피어나듯 눈앞에서 피어나는 단호박에 입맛 절



단호박 훈제구이예요



로 사니 벌써 몸보신 절반은 성공한 셈. 폭신평신타 단호박과 쫄깃쫄깃 오리의 만남에 불멸더위에 집 나간 입맛이 돌아오는 것은 시간문제.



흑마늘하고 오리 있으면
올여름 걱정 없습니다

【손님5】 흑마늘하고 오리만 있으면 올여름 걱정 없습니다.

