

타이밍이 맛! 3분 대박가게의 비밀 맛있는 오리고기를 기다리는 시간 3분!

▶KBS생방송 「무한지대 137회」 2009년 7월 16일(목)

▶애마 오리(본사) : 경기도 광주시 중부면 엄미리 583 ☎031)769-1572 <http://www.amaory.co.kr>

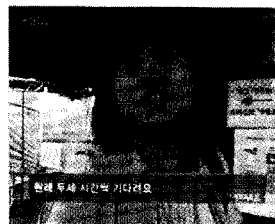


상대방의 첫인상을 결정하는데 걸리는 순간 5초!
연인과 달콤한 키스를 나누는 최적의 순간 10초!
사람의 식욕을 자극하는 맛있는 기다리는 순간 3분!



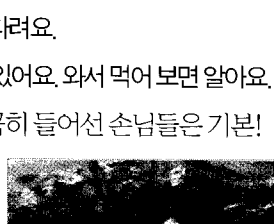
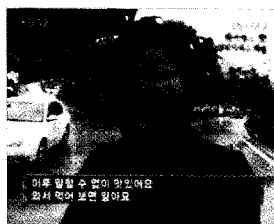
이 시간 속에 숨겨진 문
전성시 대박집의 비밀이
공개된다.

이곳 경기도 광주는 사
람이 인산인해다.



[손님1] 원래 두세 시간씩 기다려요.

[손님2] 이루 말할 수 없이 맛있어요. 와서 먹어 보면 알아요.
일렬종대 줄은 필수요, 빼곡히 들어선 손님들은 기본!



이렇게 문전성시 이루는 이집의 효자메뉴는 미끈매끈
기름기 짙짙 흐르는 훈제오리!



팔도 통틀어 이집이 최
고라 는 말 자동으로 나
온다.

[손님3] 최고다, 최고!
이 집을 고집하는 이유
가 있다.



[손님4] 음식을 주문하면
한 2-3분이면 나와요.

그 말이 사실인가 싶어
시간을 잤더니 주문 후
음식이 나올 때까지의
시간이 2분 18초!



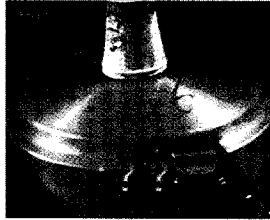
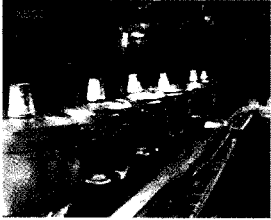
[사장] 손님이 줄서 있을
때 얼마나 배가 고프고 힘
드시겠어요. 그래서 얹으

시면 바로 음식이 나갈 수 있게 하게 됐어요.
까다로운 손님들 입맛까지 사로잡은 그 비밀이 궁금하
다.

훈제된 오리를 냄비에 넣어 다시 한 번 끓여내는데 일



품오리고기 대령하려니
바쁘다.
초절정 인기달리는 3분
훈제오리의 맛을 결정하
는 중요한 것은 바로 냄



비에 써놓은 솥자들!

【주방장】 솥을 올린 시간입니다. 오리의 최고 관건은 시간



조절이죠.
계다가 솔마다 씌워놓은
종이컵에 시선 집중!
그 움직임 꼼꼼히 체크
해 조리시간 지켜줘야

한다.



【주방장】 한번 냄새를 맡았
을 때 달콤한 향이 나면 이
제 다된 거예요
이렇게 김을 빼내고 3분
안에 먹어야 오리 본연의

맛을 느낄 수 있기 때문에 막판 스피드가 중요하다고
한다.

【주방장】 윤기가 자르르 흐르는 오리가 탄생하는 거예요.



이것이 연일 만원이요, 대박을 만드는 훈제오리!



먹기 좋게 잘라내면 손님
상 앞으로 가는 일만 남
았다.
탱탱한 육질에 윤기가 자
르르~보기만 해도 군침

이돈다.

【손님5】 먹기가 상당히 좋아요. 부드럽고 연하고.

그맛을 어찌 말로다 표현할까?

어른, 아이 할것 없이 인기만점~

【손님6】 오리 최고예요~

