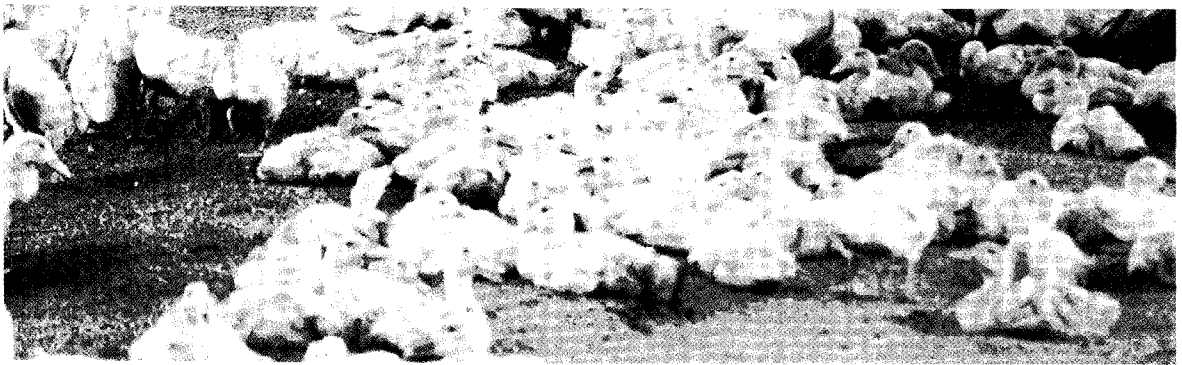


손님이 미안할 때까지~ 파격가 맛집! 온가족을 만족시키는 오리코스요리

▶KBS생방송 「무한지대 139회」 2009년 7월 21일(화) ▶오리 코스요리(삼백후 식당) : 경북 구미시 사곡동 45 ☎054)465-5235

오리 주물럭, 로스, 훈제, 족, 탕, 냉면이 제공되며 2인(반 마리)에 2만원, 4인(한 마리)에 35,000원

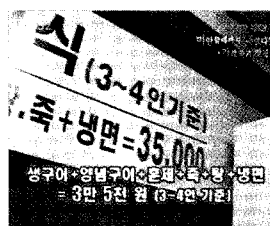


다양한 맛으로 온가족을 만족시키는 코스요리가 가격파괴를 선언했다. 너나할 것 없이 먹고 보는 이것은 양귀비가 먹고 진시황제가 인정을 했다는 보양식의 진수 오리~! 뻗보다 줄줄이 먹는 재미로 인기도.

【리포터】 뭐 드세요?



【손님1】 오리정식 먹고있어요. 오리훈제, 오리불갈비 정식이 세트에 나와요. 생구이 + 양념구이 + 훈제 + 족 + 탕 + 냉면 =



35,000원!

5가지 코스요리를 준비하려면 오리고기가 많이 들겠다. 그래서 매일 아침 나주에서 공수한다는 생오리를 손으로 척척 찢어서 준비한다.



싱싱한 채소도 아낌없이 듬뿍넣고 비법양념들을 넣어서 감칠맛을 살려내고 3일 숙성시킨 양념을 넣어서 오리고기를 문혀내면 손님맛이 준비 끝!

【사장】 오리에 대한 요리를 다 보여주기 위해서 들어가게



된거죠.
코스의 시작은 양념오리구이와 생오리구이로 시작된다.



이어지는 코스는 살을 발라낸 뼈와 12가지 한약재를 넣고 시원하게 끓여낸 오리육수로 맛을 내준다.



이 육수에 오리뼈와 갖은 한약재를 넣어서 보글보글 끓여내면 영양만점 오리탕에 죽까지 완성된다.

입맛대로 골라먹고 푸



잡하게 즐기는 오리코스!
세련된 향과 담백한 오리고기의 맛을 느낄 수 있는 오리생구이를 시작으로 해서 숯불양념훈제구이, 매콤

달콤한 양념구이.
한상 먹고나면 배가 두둑하다~!



【손님2】 킹왕짱(최고)이에요~
그래도 허전하다 싶으면 오리죽에 여름보양식 오리탕까지 납신다.



마지막으로 센스쟁이 사장님의 특별후식 냉면~



【손님3】 행복하게 생각해요. 요즘같은 불경기예요~
【손님4】 저렴한 가격, 파격적인 가격으로 먹을 수 있다는 사실이 참 좋은 것 같아요.

