

# 맛은 기본이요, 푸짐한 서비스까지~! 그녀들만 안다! 아줌마 단골 맛집!

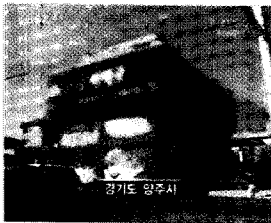
▶KBS 2TV TVJ특공대, 2009년 9월 4일(금) 방영분

▶황금풀코스, 황금오리바비큐 (순금바비큐가든) : 경기도 양주시 덕계동 507-6번지 ☎031)866-5293

▶들깨수제비 정식 (옛골 장작구이) : 경기도 남양주시 외부읍 도곡5리 482-1번지 ☎031)577-1294



아줌마들 입이 떡 벌어졌다. 냉장고에 남은 반찬들은 이날만큼은 나몰라라. 맛은 기본이요, 푸짐한 서비스까지~! 그녀들만의 특별식이 짝 펼쳐진다. 간간하기로 소문난 대한민국 아줌마들이 선택했다! 그녀들의 맛있는 외출. 아줌마들이 강력 추천하는 단골맛집!!



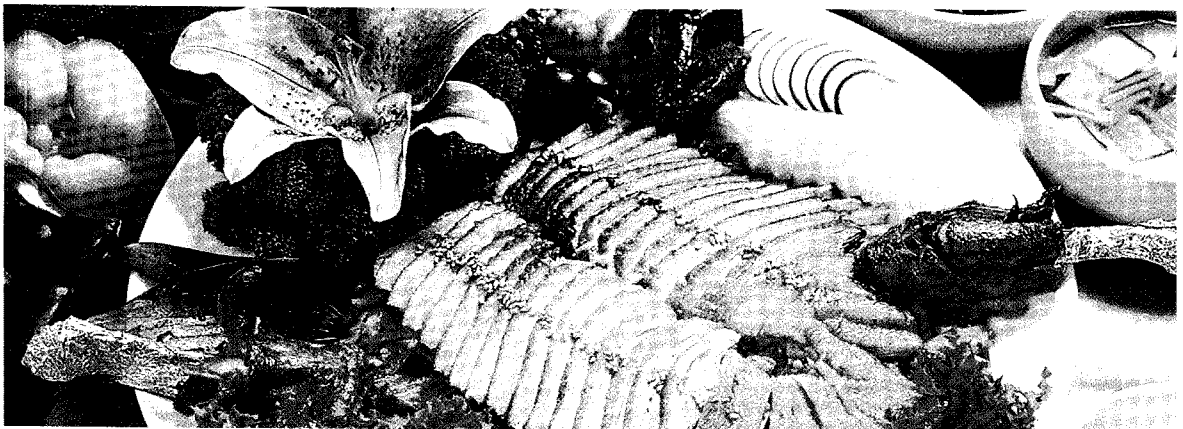
경기도 양주, 가을바람  
술술 들어가기 좋은날~  
작정하고 나선 듯 아줌  
마들 발걸음이 심상치  
않다.

【손님 1】 왕비대접 받으러 왔어요.

【손님 2】 집에서는 무시리고 여기 오면 왕비가 돼요.

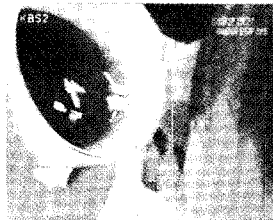


이곳에 오면 무시리 팔자도 왕비 되긴 시간문제!  
그비법은 바로 황금가루!

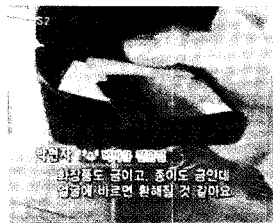




**[손님 3]** 아까워요. 집에서 구경도 못하는데. 금가루가 아니라 꿀가루다. 꿀떡꿀떡 잘도 넘어 간다!



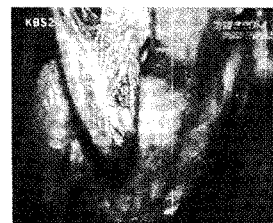
**[박현자 사장]** 황우마차 서비스입니다. 화장품도 금이고 종이도 금인데 얼굴에 바르면 환해질 것 같아요.



예약 아줌마 단체를 위한 서비스. 금가루 들어간 화장품으로 공짜 피부 관리 받는 찬스를 놓치면 아줌마가 아니다.



**[손님 3]** 집에 가면 금의환향했다고 하겠어요.



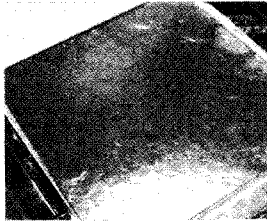
주방에선 손님들의 입맛

을 사로잡을 만한 준비가 한창!

달랑 오리구이? 단골로 만들기엔 약하지 않은가요?



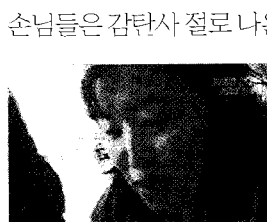
**[장충원 주방장]** 앞으로 오리가 반짝반짝하게 변할 겁니다.



미운오리를 백조로 만들겠다는 주방장, 비장의 레시피는 바로 황금종이.



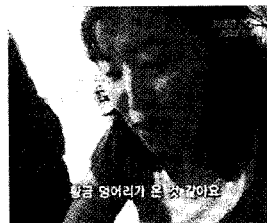
사람도 금 두루기 힘든 세상. 오리아~ 너 호강 제대로 한다.



**[장충원 주방장]** 이게 바로 황금오리비비큐입니다.

이정도면 100% 단골로 만들기 식은 죽 먹기다. 생전 처음 보는 메뉴에

손님들은 감탄사 절로 나온다.

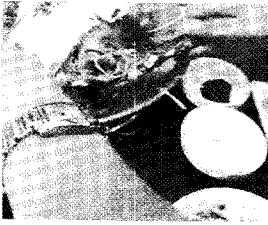


**[손님 4]** 황금덩어리가 오는 것 같아요.

이 귀한 것을 어떻게 먹냐고 하면서도 오리로 향하는 저 손들을 보시라.

오리다리잡고 뜯어 뜯어~ 입에 넣는 순간 살살 녹는다.



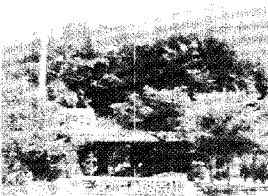


【손님 5】 피부에도 좋고 다이어트에도 최고일 것 같아요. 살코기 뜯어먹으라 뼈만 앙상하게 남았을 법도

한데 금박 들렀다고 껍질 먼저 찾기 바쁘다.



【손님 6】 금이 해독작용에도 좋대면서요. 해독되면 몸도에 빠질 것 아니겠어요?

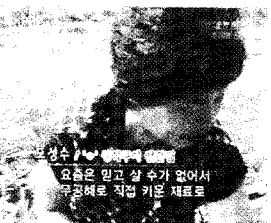


경기도 남양주시, 아줌마들 밭길 재촉하게 만드는 이곳! 자리에 앉자마자 애타게 찾는 메뉴는?



【손님 1】 들깨 수제비 정식 12인분 주세요. 수제비 앞에 들깨 붙었다고 들깨 손수 따러 가시는 사모님~ 이렇게 부

지런히 따는 이유 따로 있다.

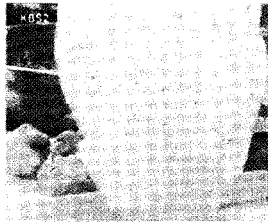


【도성수 사장】 요즘은 밭고 살 수가 없어서 무공해로 직접 키운 재료로 손님들

에게 대접하고 싶어요. 초록빛 들깨 잎이 새하얀 밀가루를 적시자 향긋한 향이 솔솔솔~

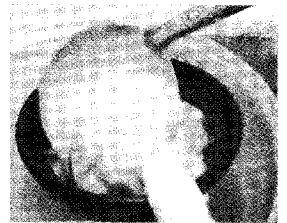


【김중식 주방장】 들깨 수제비니까 들깨 고유의 향을 내기 위해 넣었어요.



내 가족이 먹는다 생각하고 만든 수제비 반죽. 그 색 한번 곱다. 10가지 재료 넣은 육수에 수제비 반죽을 풍당풍당~

마지막으로 들깨가루 듬뿍 넣어주는데, 주인양반 인심 한번 후하다.



【김중식 주방장】 영양식이라 들깨를 많이 넣어야 해요. 국물 한 방울이라도 식기 전에 속전속결 손님상으로



대령이요~ 수제비도 국물도 들깨 범벅이니 한입 떠먹자 머리부터 발끝까지 들깨 향이 온몸에 퍼진다.



【손님 2】 구수하고, 국물이 진해요.

【손님 3】 들깨향이 너무 좋네요.

수제비만으로 부족하다



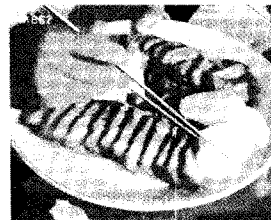
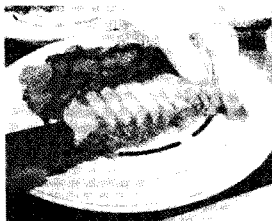
고? 여기 장작구이도 기다리고 있다.

**[김종식 주방장]** 이걸 참나무라 참나무로 구우면 고유의 향이 고기에 배어져 맛있어져요.



마당쇠 도끼질에 안방바

님들 빵~ 장작불 냄새에 계산하고 돌아서는 아줌마들 또



먹고 싶어진다. 드디어 개봉 박두~ 황토 가마의 문을 여니 노릇노릇 익어가는 오리와 오겹살들~ 정말 군침

돈다. 들깨수제비로 배의 반의 반도 못 채웠다는 아줌

마들에게 희소식이 아닐 수 없다. 이 정도는 먹어줘야 제대로 먹었다는 말이 나오는 거 아닌가?



**[손님 4]** 들깨수제비와 오겹살, 오리훈제까지 9천원이면 정말 싼 거 아니에요?



먹고 죽은 귀신 때깁도 좋다고 했던가. 시원한 백김치에 싸서 한 입~ 상추쌈에 싸서 두입~ 한 번에 즐길 수 있는 세가

지맛!



**[손님 5]** 몸에 좋은 것만 싸게 주니까 자주 와야겠어요.

정겨운 수다가 넘치는 그녀들만의 맛있는 놀이

터! 그곳이 있어 아줌마들은 행복하다.

