

보다 특별하게! 보다 독특하게! 판이 바뀌면 맛이 보인다. 먹는 판이 다르다?! 이색 판 요리

▶KBS 2TV 「무한시대」 2009년 9월 2일(수) ▶오리 먹는 날 : 부천시 원미구 도당동 139번지 ☎032)672-6044



보다 특별하게! 보다 독특하게! 판이 바뀌면 맛이 보인다. 평생 단골을 사로잡는 판 요리의 초특급 비밀! 대한민국 입맛 꼼짝 못하게 만드는 이색 판요리, 지금부터 만나보시죠. 불편하면 빠지지 않는다는 이 집, 벌써부터 사람들 몰려들고,



【손님 1】 여기 끝내주는 말이 있다고 해서 (왔어요)



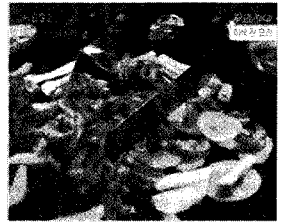
【손님 2】 정말 맛있는 것이 있다고 해서 어렵게 찾아왔습니다.



이미 식당 안은 만원사래. 테이블마다 지금지글 맛깔스럽게 익어가는 음식에 본능적으로 시선 쫓히는 것은 당연지사.



담백한 맛이 일품인 오리구이에서 매운 맛으로 입맛 돋우는 매운 양념 오리구이까지. 사람들 입맛 열광케 만든 후끈, 불끈, 화끈! 한 판이면 배불리 채우는 오리



구이 되시겠습니다. 푸짐한 양에 한 번 쓰러지고, 오리고기 양념이 쫄쫄 베인 그 맛에 또 한 번 쓰러진다.



【손님 3】 이 불판에서 먹으니까 옷에 냄새도 안 배고 오리의 맛이 두 배 이상 되는 것 같아요.

【손님 4】 (오리가) 입에서 살살 녹으면서 참 담백하고, 오리가 몸에도 좋잖아요. 말로 표현할 수가 없어요.

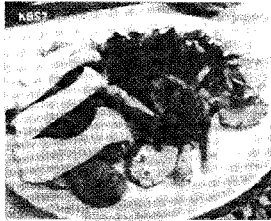
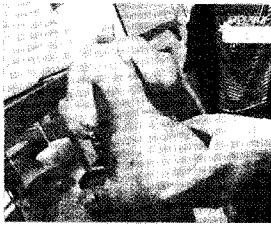
사람들 칭찬 아끼지 않는 오리요리. 과연 그 비법은



무엇일까?

【사장】 유황오리입니다.

산지에서 공수하는 몸이 좋다는 유황 먹여 키운 육질 좋은 오리를 손질

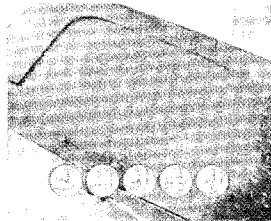


하고, 약춧물로 오리냄새 제거는 필수, 여기에 특급 양념으로 버무리내면 이것이 바로 사람들 입맛 사로잡는 오리양념구이가 되시겠다.



【요리사】 우리 집 요리는 불판에 올려놓아야 특별해 집니다.

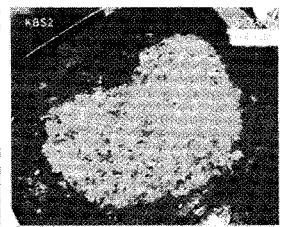
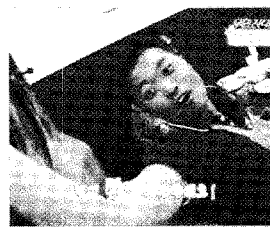
그 맛의 진짜 비밀이 따



로 있었으니, 바로 이 초대형불판. 한 눈에 담기 어려울 만큼 거대한 몸매 뽐내주시는데, 세로 60cm에 가로 110cm,

하지만 그 크기가 얼마큼인지 잘 모르시겠죠. 그래서 준비했습니다. 과연 이 불판에 달걀이 몇 개나 올라갈까. 무려 28개, 약 달걀 한 판이 올라갑니다. 달걀 한 판이 거뜬히 올라갈 만한 큰 불판. 식사자체가 불판에서 이뤄지다보니 여느 집에서 볼 수 없는 풍경이 펼쳐지는데. 매콤하고 담백한 오리 맛을 한 번에 즐길 수 있다는 사실. 그러니 어찌 젓가락이 맛있게 요동치지 않을 수 있겠나.

【손님 5】 여기 말이 하나주세요!

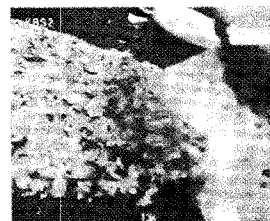


아무리 배가 불러도 꼭 챙겨먹어야 할 이 집의 별미 중에 별미가 있었으니. 갖은 채소와 양념으로 불판 위에서 볶아먹는 볶은 밥이 그 주인공. 그런데 이게 끝이 아니다.



【직원 1】 (볶음밥을) 먹고 있으면 특별한 것이 납니다.

적당히 누른 볶음밥을 들들 말면, 찾아오는 손



초대형 불판에서 구워내는 누룽지를



님 단골 만든다는 누룽지를 되시겠다. 체면이 문제냐, 일단 먹고보자.

【손님 6】 돌로 구워서 그런지 몸에도 좋은 것 같고, 몸이 정말 튼튼해지는 느낌이에요.



【손님 7】 돌판에 구운 오리 고기가 최고입니다!

노는 판에 따라 물이 달라진다. 한번 맛보면 헤어날 수 없다는 이색 판 요리. 오늘 저녁 한 판 거하게 맛보는 건 어떨까요.

