



KBS 2TV 「리빙쇼 당신의 여섯시」 2010년 7월 13일(화) 방영분

맛대맛 월드컵! 녹차를 사랑한 오리



맛은 기본, 골라먹는 재미까지 가득하니! 무엇을 상상하던 그 이상! 푸짐하게 한 상이 펼쳐진다. 맛대맛 월드컵, 가짓

수 대결 기대하시라! 개봉박두!

눈이 즐겁고 입이 즐거운 음식 여기 있습니다. 사람들 발길 잡고 입맛 잡은 음식 과연 무엇일까요?

【손님 1】 다양하고 푸짐하게 나와서 뭐부터 먹어야 할지 모르겠어요.



【손님 2】 음식이 끊임없이 나와서 정말 좋아요.

인기 폭발한 이 음식은 바로 오리 요리. 불포화 지방산이 함유되어 있어서 살찔 염려가 없는 오리! 하지만 특유의 냄새 때문에 꺼리셨던 여성분들도 있었는데요.



【손님 3】 오리가 원래 잡념

새가 있는데 여기 오리 음식은 냄새가 안 나고 질리지 않아



요. 특유의 냄새를 싹 잡고 아들아들 담백한 맛을 살린 오리구이 비결이 뭘까요?

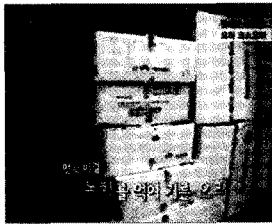


【박정욱 대표】 저희 집맛의 비결은 신선한 오리입니다. 가장 중요한 맛의 비결 오리! 직영 농장에서 녹차를 먹고 자란 오리를 공수한다고 하는데요.



【박정욱 대표】 저희는 남원에서 녹차를 먹여 기른 오리를 도축 즉시 살균한 후 진공 포장해서 3일에 한

번씩 들여오고 있습니다.



배송 중 온도 변화에 따른 기생충 발생이나 오염을 차단하여 안전한 오리. 부위에 따라 해쳐 모여! 허벅지 살과 가슴 살은 로스로 먹는다고 하는데요. 생으로 나가지 않고 잡내를 제거하기 위하여 소주를 이용한다고 합니다.



【박정욱 대표】 소주를 넣으면 오리의 잡냄새가 없어지고 육질이 부드러워지기 때문에 손님들이 더 맛있게 드실 수 있습니다.



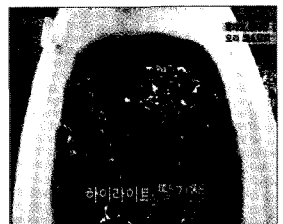
소주로 잡내를 제거한 후에 참기름을 넣어서 육질을 더 연하게 만드는 데요. 이렇게 하면 불판 위에서 노릇 노릇하게 구워도 육질이 뻣뻣해지지 않고 아들아들 하다고 합니다. 맛있게 구워진 오리로스, 그런데 짝어 먹는 양념이 특이한데요.

【손님 4】 꽃게 양념장이예요.



【PD】 꽃게 양념장이 오리로스 맛의 비결인가요?

【박정욱 대표】 네, 그렇습니다. (꽃게 양념장) 만드는 법 보여드릴게요.



오리로스 맛의 비결 꽃게 양념장의 비법 재료는 바로 삶은 밤입니다. 밤이 꽃게의 비린내와 양념장의 풋내를 잡아주면 하이

라이트 딸기잼도 들어갑니다. 설렁 대신 들어가는 딸기잼이 양념장의 색을 더 곱게 하고 달콤한 맛과 향을 완성시켜 오리로스와 찰떡궁합을 이룹니다.

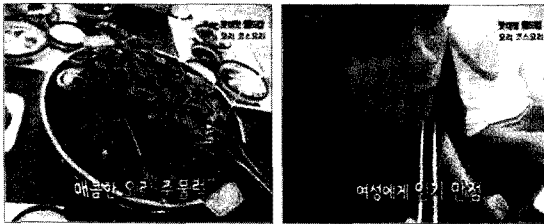
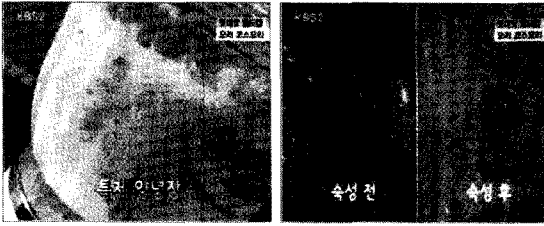
또 다른 오리요리, 오리주물럭입니다.

오리주물럭의 맛의 비결은,

【박정욱 대표】 참나물이 들어가면 오리주물럭의 느끼

함이 사라지고 입안에 참나물의 향이 가득하기 때문에 오리주물럭이 더 맛있습니다.

참나물입니다! 오리의 누린내를 잡고 씹살한 맛을 더



해 주는데요. 참나물과 더불어서 주물럭의 맛을 좌우하는 것은 특제 양념장. 간장과 매운 고춧가루를 더한 기본 양념장에 각종 과일을 갈아 넣는데, 이 때 중요한 것은 숙성이죠. 저온에서 5일간 숙성을 하면 양념장이 되직해지면서 색이 진해지는데요. 숙성 전후 차이 보이시죠. 다진 마늘과 소주를 넣어서 2차 양념을 한 고추장 양념장에 조물조물 무친 주물럭. 입에 착 붙는 매콤한 맛에 여성 손님들에게 인기 만점!



남성손님에게 사랑받는 오리요리는 바로 이 탕인데요.



【손님 5】맛있다~ 돌이 먹다 하나가 죽어도 모르겠네.



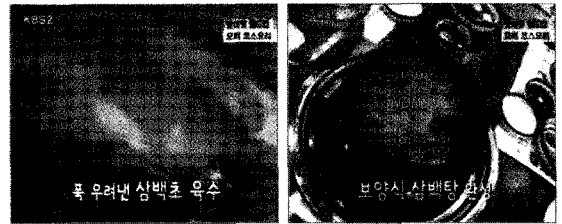
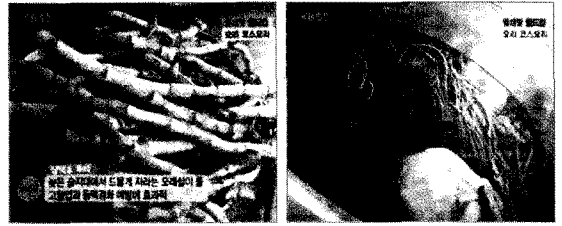
【손님 6】보약이 따로 없어요.

오리보양탕은 어떻게 만들어질까요?

깨끗이 씻은 오리뼈와 인삼, 감초와 구기자도 한 몫 하는데,

【박정욱 대표】삼백초 뿌리가 주재료로 들어가고 있습니다.

아주 귀하디 귀한 삼백초, 깨끗한 환경에서 자라는 삼백



초는 고혈압과 동맥경화 예방은 물론 체내 독성물질 배출을 돕는다고 하는데요. 삼백초와 한약을 푹 우러낸 육수에 오리를 넣어서 한 번 더 끓여내면 오리 삼백탕 완성! 이 갖가지 오리요리를 입소문이 퍼져서 찾아오는 사람들 끊이지 않으니, 한 번 맛 본 사람들은 모두 오리에 빠져 빠져~

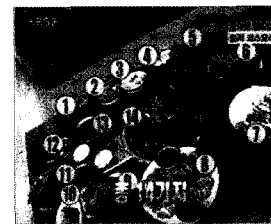


【손님 7】오리 탕부터 꽃제장과 구이까지 전부 다 맛있어요.



【손님 8】다른 집에 가면 주문한 한 가지 종류밖에 먹

을 수가 없잖아요. 여긴 4가지 이상의 오리 요리를 다 맛볼 수 있어서 정말 좋은 것 같아요.



칭찬이 자자한 오리 한 상의 가격은 1인당 15,750원!

무더위에 지쳤다면 오리 한상으로 원기를 회복하

면 어떨까요.