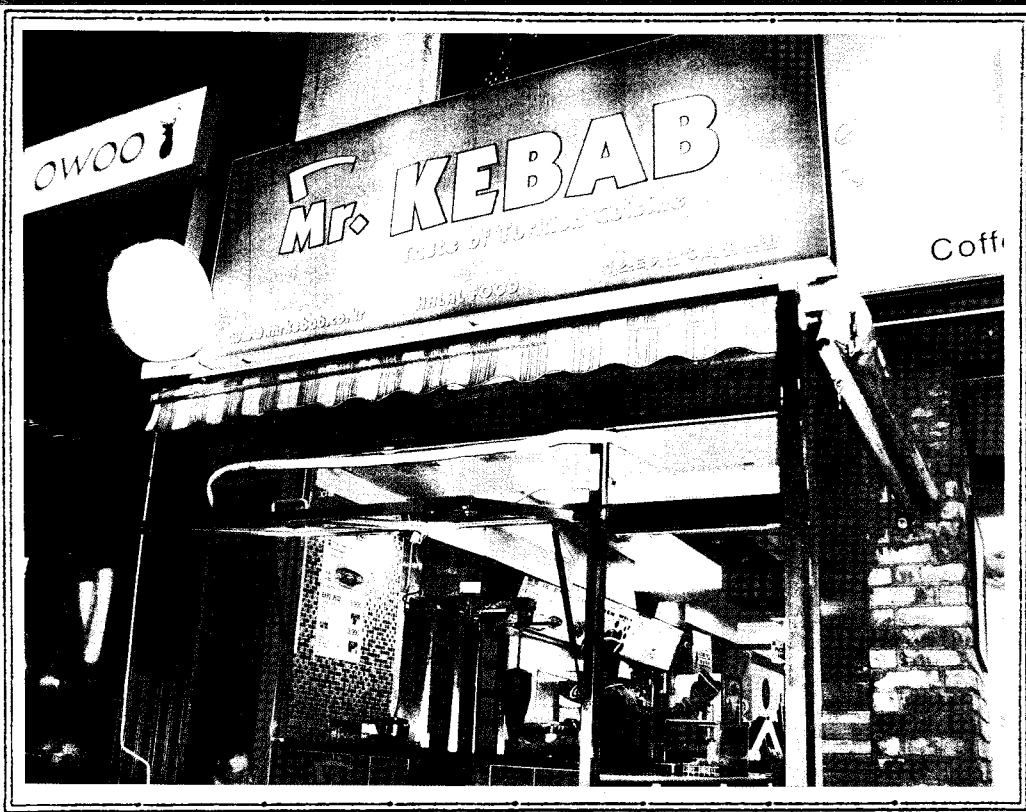


부드러운 닭고기와 매콤한 살사소스가 일품

# 터키 대표음식점 '미스터 케밥'

긴 한가위 연휴를 마치고 명절 내내 먹던 차례음식에 질려 이태원으로 발걸음을 땀다. 집 근처이면서 가장 다양한 메뉴를 만날 수 있는 음식의 천국, 이태원. 골목골목 아주 고급스러운 레스토랑에서부터 길가 선술집, 포장마차까지 직접 들어가지 않더라도 그 앞



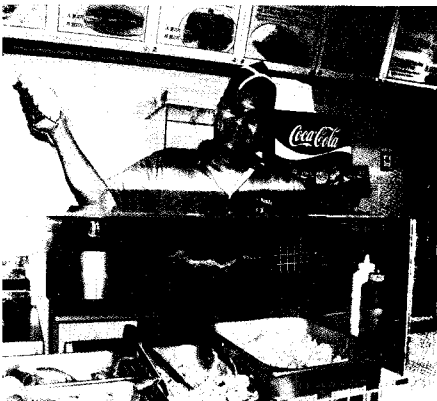
조해인 기자



내부로 들어가면 미스터 케밥 간판이 눈에 띈다.



이태원의 지역 특성으로 인해 다양한 인종을 만날 수 있다.



케밥을 만들고 있는 주방장

의 메뉴판 구경만으로도 눈이 즐겁다.

그러던 중 길게 늘어선 줄이 신기하여 보니 케밥집이다. 세계적인 패스트푸드이자 건강식이 된 케밥. 닭고기와 야채를 빵에 싸 칠리소스를 뿌려먹는 터키의 전통음식으로 젊은층, 외국인들이 저녁식사를 대신하고자 주문하고 있었다.

이달의 닭고기 맛집으로 어떨까 하여 메뉴판을 확인하고 닭고기 케밥과 치킨 필라프를 주문하고 식당안으로 들어갔다.

### 케밥, 터키 요리의 대표주자

세계적으로 유명한 터키의 전통 육류요리 케밥. 우리나라에선 주로 닭고기, 양고기를 이용하여 만든다. 케밥의 원래 뜻은 '꼬챙이에 끼워 불에 구운 고기'이며, 중국·프랑스 요리와 함께 세계 3대 요리의 하나로 꼽히는 터키의 대표적인 음식이다.

특히 중앙아시아 초원지대와 아라비아 사막을 누비던 유목민들이 쉽고 간단하게 육류를 요리해 먹던 것이 발전하여 지금은 터키의 대표적인 음식이 되었다.

케밥의 종류는 지방마다 매우 다양하다고 하는데 대표적인 것으로 고기를 겹겹이 쌓아올린 후 빙빙 돌려 불에 굽는 되네르(Doener, 터키어 : Dner) 케밥이 가장 유명하다.

### 닭고기 숯불화덕요리 되네르 케밥

이태원에서도 몇 곳에서 볼 수 있는데 양념한 고기를 50~80cm 정도 되는 꼬챙이에 수직으로 여러 개 끼워 기둥처럼 세워진 자그만 숯불 화덕에서 회전시키면서 곁에서부터 익힌다. 세운 채로 조금씩 익히기 때문에 기름이 빠져나가 담백한 맛을 내지만 너무 센 불에 익히거나 오래 익히면 닭고기의 수분까지 빠져버려 딱딱하고 퍽퍽해지므로 식당별로 노하우가 가장 중요하다.



1. 부드러운 닭고기와 매콤, 새콤한 소스가 조화를 이루는 닭고기 케밥    2. 닭고기 케밥과 치킨 필라프  
 3. 고기를 겹겹이 쌓아올린 후 빙빙 돌려 불에 굽는 되네르 케밥


고기의 양념, 구워 익혀진 정도에 따라 닭고기의 부드러운 정도와 맛이 전혀 달라지기 때문에 특유의 조리법을 고수하는 곳에서만 터키 전통의 맛을 볼 수 있다.

저녁 무렵 도착했을 때 닭고기 케밥 고기는 얼마 남지 않았고 식사를 마치고 나올 때쯤 닭고기가 다 떨어져 있을 정도로 인기가 많았다.

### 부드러운 닭고기와 매콤, 새콤한 소스의 조화

미스터 케밥의 맛은 부드러운 닭고기와 싱싱하고 풍부한 야채, 토마토와 살사소스, 화이트 소스가 어우러져 입속에서 매콤, 새콤한 맛을 낸다. 특히 케밥의 닭고기는 특유의 향신료를 사용해 양념되어 이국적인 맛을 자랑한다.

이외에도 다양한 터키 음식을 판매하고 있는데 치킨 필라프는 닭고기를 얹은 덮밥으로 살사소스의 매운맛이 특색있고, 한 끼 식사로 훌륭했다. 닭고기 뿐 아니라 곁들여진 야채 샐러드는 마요네즈와 허브, 레몬즙, 요거트가 들어간 화이트소스와 함께 입속을 깔끔하게 마무리한다.

닭고기 케밥과 필라프의 가격도 다른 음식점에 비해 저렴한데, 닭고기 케밥 단품 4,000원, 케밥 세트가 5,900원, 치킨 필라프는 7,000원이다. 

- 문의 : 070-7758-1997 미스터케밥
- 위치 : 6호선 이태원역 3번출구에서 직진, 이태원 소방서 옆