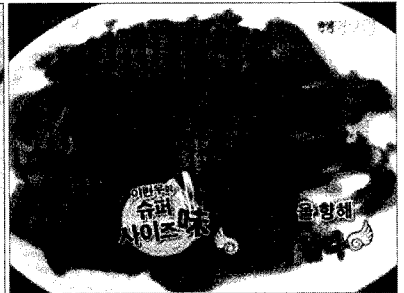




수퍼사이즈 味

최고의 맛을 향해 오리 날다

▶은고개 애마오리 (훈제오리찜, 한방오리약탕) : 경기도 광주시 중부면 엄마리 583 ☎031-762-4300 ▶온누리 진흙구이 (씨앗오리진흙구이) : 인천광역시 부평구 십정동 577-4 ☎032-525-8199 <http://www.onnurifs.com> ▶가자오리 (오리주물럭) : 경기도 고양시 일산서구 가좌동 161-4번지 ☎031-925-9005 ▶베이징코야 (북경오리구이) : 서울시 종로구 수송동 51-8 거양빌딩 별관 3층 ☎02-313-5292



[한석준 아나운서] 한주를 시작하는 월요일 대한민국의 생생한 모습을 전해드립니다. 생생정보통 월요일 출발합니다.

[이지애 아나운서] 주말에 정말 더우셨죠. 서울에는 폭염주의보가 내렸다고 하는데, 사실 오늘은 절기상 처서입니다. 오늘을 기점으로 더위가 꺾이고 가을이 성큼 다가오게 되겠죠.

[전현무 아나운서] 그렇습니다. 가을이 오기를 누구보다도 기다리는 사람이 저입니다.

[이지애 아나운서] 오늘 저녁은 이곳에 가셔서 영양 보충

을 하시면 어떨까 싶습니다. 맛도 좋고, 영양도 좋은 음식이죠. 바로 오리요리 만나보시죠.

더욱 부드럽게, 더욱 쫄깃하게 깊고 진한 맛을 품은 건강 별미! 오리의 맛의 변신이 시작됩니다. 입맛 없는 여름 더욱 사랑받는 영양만점 오리. 누구도 뿌리칠 수 없는 오리의 치명적인 유희. 전 국민을 사로잡은 그 맛의 비밀을 '수퍼사이즈味' 에서 낱낱이 파헤쳐봅니다. 씹을수록 쫄득한 맛이 일품인 오리고기. 최고의 맛을 향해 오리의 맛에 빠져보시죠.





올 여름 맛있는 피서지로 주목받는 이곳에 물 만난 아이들만큼이나 온 가족 가슴 설레게 하는 별미가 있는데요.

【손님 1】 저희 계곡에 놀러온 게 아니고 오리고기 먹으러 왔어요!

줄줄이 늘어선 대기차량들로 이미 만원! 한여름 더위도 잊게 만드는 인기절정의 오리요리가 전국 팔도 사람들



을 죄다 끌어모으고 있습니다. 급기야 번호표까지 등장하고, 참는 자에 맛있는 오리가 오리니, 오리의 부르심만을 애타게 기다리는 이유, 다 똑같죠.



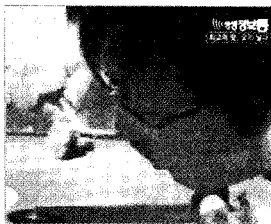
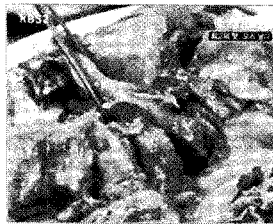
【손님 2】 20~30분을 기다려도 맛있어서 기다려요.

【직원】 40번 손님, 자리 났습니다.



귀하신 몸 어디 한번 먹어보자. 버르고 버르던 사람들로 식당 안은 인산인해를 이루는데요.

이제 오늘의 주인공이

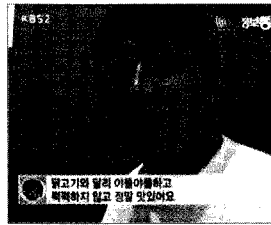


오리가 모습을 드러낼 차례입니다. 인기 만점 훈제 오리찜, 끝내주는 미모로 군침 돌게 만드는데요.



따뜻하게 몸 달군 훈제 오리. 드디어 맛을 보게 되었습니다. 기다린 보람이 있으신가요?

【손님 3】 맛이 깔끔하고 담백한 게 훈제 오리의 매력인 것 같아요.



【손님 4】 닭고기와 달리 아물아물하고 퍽퍽하지 않고 정말 맛있어요.

손님들을 한 번에 매료시킨 오리의 비밀. 바로 오리의 속살을 덮어준 이것에 있었는데요.

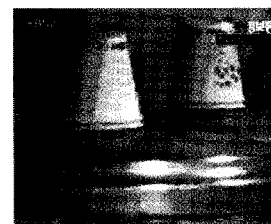


【이연희 대표】 월계수 잎을 훈제 오리를 찌 때 넣으면 맛이 좋아지면서 쫄깃해지고 냄새가 없어져요.



더도 말고, 덜고 말고 딱

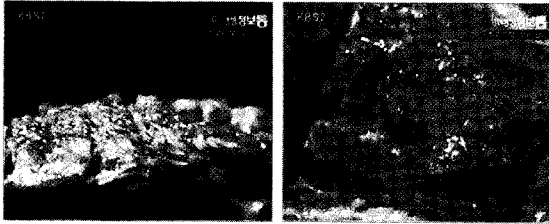
23분 동안만 압력솥으로 찌는 훈제 오리찜. 이제 월계수 잎의 향이 쫄쫄한 훈제 오리를 먹기 좋게 잘라줍니다.



다. 고소한 향이 폴폴 나는 게, 남녀노소의 입맛을 한번에 담기는 별미로 손색이 없습니다. 윤기가 자르르 흐르는 훈제 오리



고기. 정말 먹음직스럽죠.
살코기의 육즙과 쫄깃쫄깃한 식감을 최대한 살린 훈제 오리찜. 한 점만 먹어도 입안에서 살살 녹는 매력에 빠져들게 되어있습니다.



그야말로 요즘 대세는 오리! 사람들의 기대에 부흥하며 맛의 날개를 활짝 펴고 있습니다.

[손님 5] 훈제 오리 요리를 먹어 보면 대부분 퍽퍽해요. 그런데 이건 부드러워요.



[손님 6] 정말 쫄깃쫄깃하고 담백하고 맛있어요.

거기에 채소와 초고추장의 환상적인 궁합. 오리에 곁들여 먹는 채소무침이 빛나는 조연 역할을 합니다. 새콤하고 매콤한 채소가 훈제 오리의 느끼함을 날려주는 또 다른 별미로 사랑받고 있습니다.

오리는 다양한 요리로 변신 가능합니다. 한방 오리탕



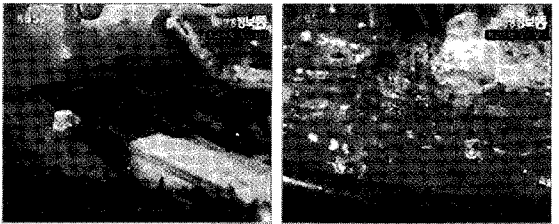
은그이름값을 톡톡히 하기 위해 10가지 넘는 약재를 넣고 그 맛의 최고점을 찍기 위해 남다른 육수를 넣습니다.



[이연희 대표] 이것은 이틀 동안 오리 뼈를 삶은 육수에요.

고운 빛깔을 자랑하는 오리뼈 육수. 한약재와 함께 한 시간 동안 푹 고아주고요, 손님상에 나가기 전

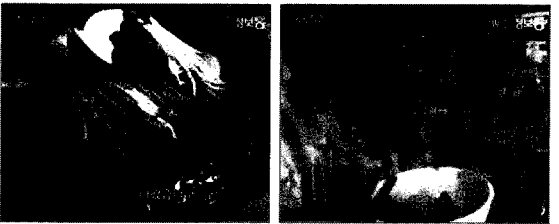
용기 위에 오리를 한 마리씩 올려주고, 한방육수로 다시 한번 목욕재계합니다.



한방 오리약탕은 오리의 깊은 맛과 영양이 우리나라와 진국이 따로 없는데요. 지치기 쉬운 요즘 한 입만 배어 물어도 힘이 펴뿔 솟는 최고의 보양식입니다.

[직원] 오리 약탕 나왔습니다.

오리 약탕은 입안을 도는 씹씹한 맛과 부드러운 육질의 조화가 예술입니다.

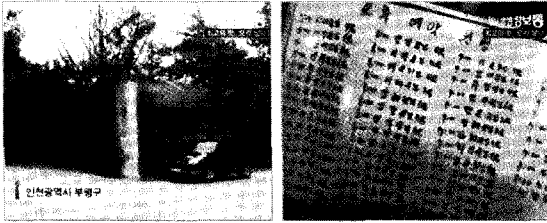


[손님 7] 퍽퍽하지 않고요. 입에 착 달라붙는 느낌이에요. 정말 맛있어요.

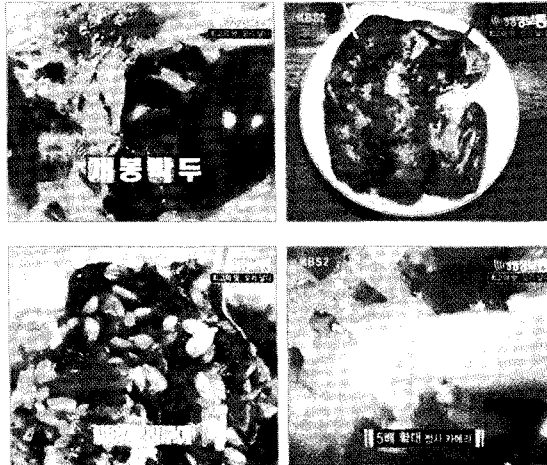


[손님 8] 담백하고 쫄깃하고 기름기가 없어서 정말 맛있어요.

자, 이번엔 요리 속에 숨겨진 보물을 만날 차례입니다. 벌써 많은 분들이 보물을 찾기 위해 모여계시네요.



[직원] 오리구이나왔습니다.



오리가 품은 보물이 무엇인지 볼까요. 속을 가르자 속을 꽉 채운 다양한 견과류가 시선을 사로잡습니다. 이 색오리 보양식으로 새롭게 떠오르는 씨앗 오리구이. 5배 확대해서 들여다보니 오리 기름으로 알알이 칠을 해놓은 것 같이 윤기 흐르는 견과류와 찹쌀의 절묘한 조화가 눈에 띕니다. 바실바실한 모양이 입맛을 돋우네요.

영양을 가득 품은 씨앗 오리구이. 보는 순간 누구나 감탄이 나옵니다. 정말 보물이 따로 없습니다. 윤기를 사

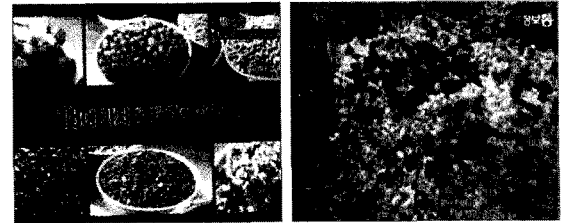


로잡은 후 입맛을 정복에 나선 오리 요리. 고소한 견과류와 환상적인 맛을 뽐냅니다.



[손님 1] 견과류 때문에 오리 특유의 냄새도 안 나고 일반 오리구이보다 담백한 것 같아요.

담백한 맛이 뛰어난 별미



요리. 그 맛의 비밀은 무화과, 은행, 호두, 잣 등 18가지 견과류와 한약재 속에 있습니다.



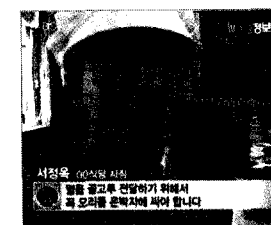
찹쌀과 흑미는 기본. 씹는 맛과 향까지 고려해 다양한 오리 한 마리에 영양을 더해주는데요.

이렇게 다양한 견과류와 약재를 더해 속을 꽉 채운 다음 두 다리 고이 잡아 명주천에 감싸는 걸로 모자라 은박지로 오리를 돌돌 감쌌습니다.



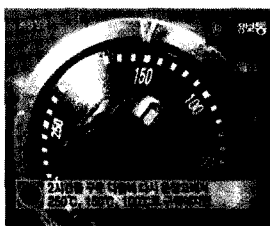
[서정욱 대표] 열을 골고루 전달하기 위해서 꼭 오리를 은박지에 싸야 합니다.

이제 황토 토기로 썩들어가 구울 준비를 마칩니





다. 토기에 넣으면 아무리 뜨거운 불이 닿더라도 타지 않고 오히려 기름이 짝 빠져 담백해진다고 합니다. 이처럼 구운 오리가 옆방으로 줄줄이 이사를 가는데요. 왜 옮기는 걸까요?



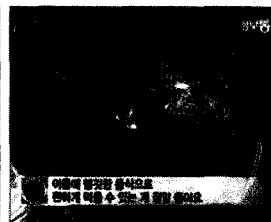
[서정욱 대표] 2시간을 구운 다음에 다시 온장고에서 250℃, 150℃, 100℃로 구워야지만 맛이 담백하면서 잘 타지 않아요.



가마를 옮겨가며 4번 구워진 오리요리. 그 자태를 세상에 뽐내는데요. 드디어 속이 알찬 씨앗 오리구이가 완성됐습니다.



식물성 기름과 오리기름이 어우러져 별미 오리요리가 탄생했습니다. 한 입 먹으면 도저히 멈출 수가 없다고 합니다.



[손님 2] 견과류의 씹는 맛도 있고 오리고기의 향이 씨앗에 배서 맛있습니다.

[손님 3] 여름에 쫄깃한 음식으로 편하게 먹을 수 있는 게 정말 좋아요.



미운오리에서 백조로 180도 변신한 오리요리도 있습니다.

[직원] 오리 주물럭 나왔습니다.



사람들의 기대 한 몸에 받고 돌판에서 지글지글 구워가는 오리고기. 풍부한 육즙과 쫄깃한 식감이 어우러진 이번 주인공은 매콤한 맛으로 사나이 울리는 오리 주물럭입니다. 고추장 양념으로 중무장한 오리 주물럭 한입이면 밥도 술도 꿀덕꿀덕 넘어가는데요. 한입 맛보는 순간 온 몸으로 퍼지는 매운 맛이 일품입니다.



땀 흘리며 먹다 보면 돌판 바닥 드러내는 건 순식간이라 하네요.

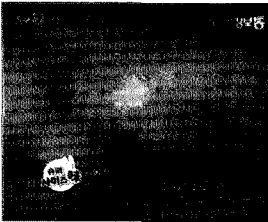
[손님 1] 마지막 한 점까지 쫄깃해요.



한 점 한 점이 맛좋은 이유는 바로 다리, 가슴, 날개 등 여러 부위를 섞었기 때문인데요. 그 중 최고는 이것이라고 합니다.



【유영재 발골사】 목 부위는 살코기보다 껍질이 많아서 기름이 많고 영양가도 많다고 합니다.



5배 확대한 오리고기의 단면인데요. 껍질이 붙은 살코기에 지방이 어우러져 독특한 식감뿐 아니라 영양도 뛰어나다고 합니다.



【용인대학교 식품영양학과 김혜영 교수】 오리의 지방은 타 육류에 비해 불포화 지방산의 비율이 월등히 높아서 성인병에 대한 위험이 다른 육류를 섭취할 때보다 훨씬 낮습니다.



맛 좋은 오리 주물럭의 또 다른 비밀은 바로 양념에 있었는데요. 다 똑

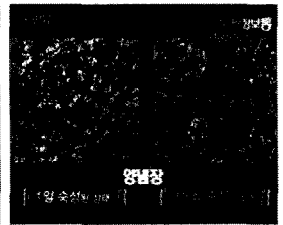
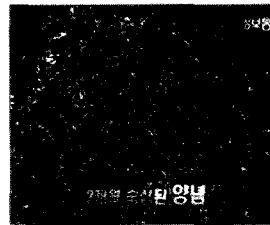


같은 고추장은 no! 초록색의 비법 양념을 더해 감칠맛을 살려준다고 합니다. 비밀의 나뭇잎을 따서 갈아 넣어 준 것이라고 하는데요.



【홍성욱 대표】 황칠나무인데요. 오리의 잡냄새도 제거해 주고 향이 독특해서 양념의 감칠맛을 내주기 때문에 요리에 사용합니다.

오리 주물럭의 맛을 좌우하는 양념. 황칠나무에 녹즙



을 넣어 저온 숙성시킨 다음 2개월 후 사용해야 그 진기를 발휘한다고 합니다.

시간이 갈수록 처음과 달리 붉은 빛깔을 띠면서 매운맛은 깊어지고, 향은 순해진다고 합니다. 오리 한 마리의 모든 부위를 숙성된 비법 양념으로 버무려주면 손님상으로 나갈 준비 끝! 구워짐과 동시에 마지막 한 점까지



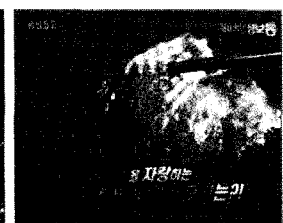
입맛을 당기는 중독성 강한 오리 주물럭이 됩니다. 오리 좋고, 좋은 분위기로 행복해진 아버님들. 맛은 어떠세요?



【손님 2】 깔끔하고 부드러우면서도 입맛을 당기는 게 굉장히 맛있습니다.

【손님 3】 건강에도 좋고, 맛도 좋고, 1석 3조예요!

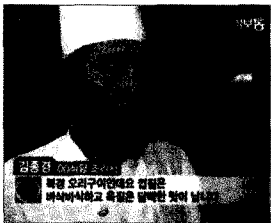
그 옛날 왕이 즐겨먹고 미녀가 좋아했다는 오리요리가 있다고 하는데요. 오랜 전통과 맛을 자랑하는 특별





한 오리요리는 무엇일까요? '슈퍼사이즈' 제작진들이 마지막 추적에 나섰습니다.

손님 맛을 준비로 한창 바쁜 주방. 마치 불 위에서 춤을 추듯 제 몸 바쳐 구워지는 오리가 바로 중국에서 건너온 진미라고 합니다.



[김종경 조리사] 북경 오리 구이인데요, 껍질은 바삭바삭하고 육질은 담백한 맛이 납니다.

북경오리구이는 전통가

마에서 구워야 제대로 된 맛을 낼 수 있다고 합니다.

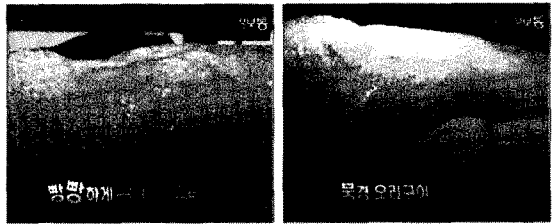


곡물만을 먹인 오리를 써서 200℃ 넘는 고온에서 굽는 것이 철칙입니다.

오리를 잘 익히기 위해서는 가마 앞에서 약 한 시간 동

안 오리 위치를 바꿔줘야 한다고 하는데요, 숙련된 기술이 더해져야 최고의 요리가 탄생합니다. 기름진 껍질과 부드러운 살코기의 맛있는 하모니는 참나무와 과일나무를 사용한 훈연 과정을 거치면서 빛을 발합니다.

장작이 타오르면서 피어오르는 향이 오리 특유의 냄새를 없애고 맛을 더욱 좋게 해줍니다.

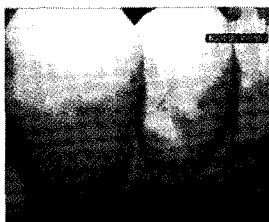


맛을 결정짓는 또 다른 비밀은 공기 주입 과정에 있었는데요, 북경오리만의 차별화된 풍미가 여기서 완성



이 됩니다.

[김종경 조리사] 살코기가 안 익고 껍질이 타기 때문에 공기를 주입해 분리시켜 줘야 합니다.



살과 껍질 사이에 공기를 넣어 뽕뽕하게 부풀린 오리는 겉과 속의 온도가 달라 익는 속도의 차이를 보입니다.



오리고기의 진미는 참나무로 훈연하는 것과 살코기와 껍질 사이를 분리해주는 조리법에 숨겨져 있었습니다.

오리구이를 썰어 확대한 모습입니다. 살과 껍질 사이의 틈으로 공기가 들어가 분리되어 구워진 게 확인됐습니다.

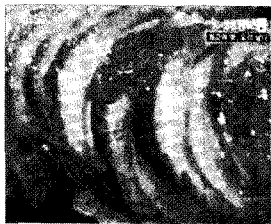


특별한 맛의 북경 오리. 인기가 대단한데요.



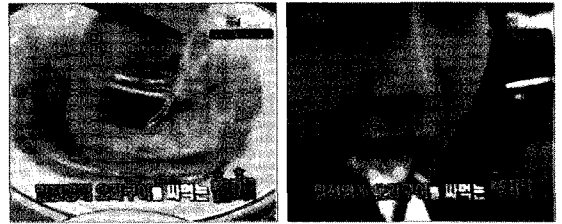
【손님 1】침이 그냥 넘어가는데요.

손님 앞에서 바로 떨어지는 북경오리만의 특별한 서비스. 맛보다 서비



스로 기대에 찬 손님들의 눈을 즐겁게 해줍니다. 야들야들한 살코기와 바삭한 껍질로 유혹하는 북경 오리구이.

오리 한마리 그자체가 화려한 만찬이 됩니다.



황실의 맛을 느낄 수 있는 최고의 오리요리. 밀전병에 싸먹는 것도 별미인데요. 맛과 향에 민감한 여성들의 입맛까지 사로잡았습니다. 드셔보니까 어떠세요?



【손님 2】껍질에서 육즙이 고소하게 나오거든요. 아주 부드러운 맛이에요.

【손님 3】가마에서 구워서 그런지 껍질이 바삭바삭하고 정말 맛있어요.



맛과 영양 두 마리 토끼를 모두 잡은 건강 별미. 맛의 정점을 향해 비상한 오리와 함께 동행해 보는

것은 어떨까요?

