

출처 : <http://culturemap.com>
 글 : Marene Gustin (음식 평론가)

미국 오리기름을 버터 대용으로?



시내 스테이크 전문점에서 최근에 발견한 메뉴인 '쇠고기 육포와 양파 튀김'을 주문하였다. 이 육포는 너무 딱딱하지 않고, 우리가 알고 있고 먹어왔던 육포와 전혀 달랐다. 고기의 육즙이 제대로 살아있는, 새로운 맛이였다.

이 레스토랑의 주방장 스티븐 씨는 그만의 요리 비법을 기쁘게 알려주었다. "아주 쉬워요, 2일 동안 양념에 재워두었다가 오븐에서 말리면 됩니다."

하지만 이 육포는 윤기가 흐르면서 맛있었는데, 모두가 알고 있는 간단한 조리법으로 이러한 맛이 날 수 있었는가?

그는 웃으면서 말했다. "저는 오리 기름으로 육포에 윤기가 흐르게 하죠"

오리기름?

또 다른 레스토랑의 주방장 데이비드 씨는 식전용 팝콘을 튀길 때 오리기름을 사용한다고 했다. "오리고기를 가공처리하고, 지방을 녹여 오리기름을 만들어 팝콘 조리기에 이용하는데, 맛이 정말 최고"라고 설명한다.

그의 설명대로 팝콘은 훌륭했다. 이제, 버터 대용으로 오리기름을 사용하는 시대가 도래한 것인가?

실제로 프랑스에서는 오리와 거위 기름으로 수세기 동안 요리를 해왔으며, 이 경우 맛이 확실히 뛰어나다

고 전해진다. 또한 어떤 면에서 경화유보다 인화점도 높고, 콜레스테롤 함량이 낮으니 건강하다고 볼 수 있지 않은가.

이전에 식당에서 볶음 요리 등을 통해 오리기름을 이용한 음식을 이미 맛을 봤을 수도 있지만 미국 사람들의 경우 집에서 요리를 할 때 버터 대체제로 오리기름을 사용한다. 오리기름은 채소를 굽거나 볶을 때 재료에 맛있는 색을 나게 하고, 고기를 구울 때 겉에 발라 주어 풍미를 강하게 한다. 게다가 팝콘이나 육포 등의 풍미 개선에도 좋지 않은가.

게다가 이 기름을 얻기 위해 통오리를 사다가 직접 기름을 분리할 필요도 없다. 여러 웹사이트나 대형 마켓에서 구입할 수 있다.

오리기름의 발연점이 높다고 언급했던가? 필자는 이 때문에 처음 오리기름으로 요리를 했을 때 화재 경보가 울리는 바람에 이웃들에 사과를 하고, 집 안 모든 창문을 열고 천장을 닦아야 했다. 이에 굴하지 않고 다시 요리를 시도했을 때는 오븐의 온도를 많이 낮추었고, 맛있는 요리를 만들 수 있었다.

오리기름은 버터나 다른 식용유로 조리했을 때 보다 음식의 풍미를 더 살려주었다.

다음에 또 다른 요리도 시도해 볼 것이다.

팝콘을 한 번 튀겨볼까.