

국내 대표 포털사이트 네이버·다음에서 진행

오리고기 소비촉진

‘말복(末伏)맞이 파워 블로그 이벤트’

온라인프로모션 사업의 일환으로 진행되고 있는 파워 블로그이벤트가 2011년에도 ‘말복맞이 가정식 요리요리’로 네티즌을 찾아갔다. 협회는 다소 생소한 요리법과 외식용이라는 편견으로 인해 가정식으로 쉽게 자리 잡지 못하던 오리고기를 대중들의 신뢰도가 높은 블로그를 통해 ‘가정식 요리요리 레시피’를 공개, 이벤트를 진행함으로써 가정 내 오리고기 소비촉진 확대에 기여해 오고 있다. 특히 밥상물가가 금값으로 치솟은 요즘, 보양식을 마음 놓고 외식하기도 힘든 소비자들에게 복날을 맞이하여 공개한 ‘가정식 요리요리 레시피’는 맛과 영양은 물론 경제력까지 골고루 챙길 수 있는 일석삼조의 이벤트였다. 또한 이벤트 참여방법으로 진행된 ‘오리고기 4행시 짓기’는 네티즌들의 톡톡 튀는 아이디어가 돋보여 이벤트의 재미를 더했다. 소비자들과의 유쾌한 소통이 이뤄진 ‘한국오리협회 2011년 말복맞이 파워블로그이벤트’를 소개한다.

협회는 지난 8월 13일 말복(末伏)을 맞이하여 가정 내 오리고기 소비촉진을 도모하기 위해 8월 1일부터 7일까지, 일주일 동안 국내 대표포털 사이트 네이버와 다음에서 블로그이벤트를 진행하였다.

온라인 이벤트는 방문자들의 접근이 용이해 최근 각광받고 있는 마케팅 중 하나이며, 잠재적 소비층에게 오리고기의 우수성을 널리 홍보할 수 있는 장점이 있다.

이에 협회는 공신력 있는 우수블로거 11인을 선정하고, 그들에게 오리고기를 제공하여 소비자들에게 간편오리 요리법을 보급하도록 하면서 오리고기의 영양적 우수성을 비롯해 궁합이 맞는 식재료를 소개하도록 하여 이벤트를 진행하였다.

그리고 ‘오리고기 원산지 소비자 확인 사항’ 광고 이미지 파일을 제공하여 소비자들이 국내산 오리고기를 안전하게 먹을 수 있도록 오리고기원산지 표시 전면시행 제도를 홍보하였다.

또한 협회는 이벤트 게시물에 “오리고기를 집에서 편리하게 먹고 싶다면, 인근 대형마트에 방문하시거나 국내산 오리고기 보증수표, 한국오리협회에 문의하시면 판매처를 알려드립니다.”라는 문구를 게재, 오리고기도 인근마트 혹은 택배구입 등 어디서나 손쉽게 구하여 집에서 간편히 해먹을 수 있는 음식이라는 인식을 확인시켰다. 실제 협회로 오리고기 판매마트와 유통업체명 등을 묻는 소비자들의 문의전화도 오기도 했다.

또, 인터넷 게시판이 활성화되면서 이용자들 사이에 주고받는 글쓰기문화가 형성된 만큼 협회는 이벤트 진행 방식에도 댓글문화를 도입하였다. 이벤트를 참여하고 싶은 방문자들에게 요리요리 레시피가 소개된 포스트에 ‘오리고기 4행시’를 댓글로 게재하도록 한 것. 그 중 우수한 댓글을 추첨(총135명)하여 오리훈제와 떡갈비, 홍보물(위생장갑)을 제공하였다.

이벤트 참여를 위해 블로그를 찾은 방문자들은 “오감을 자극하는 리듬이 절로나는 **고기**중의 최고 **기**가 찰 정도로 맛있는 오리고기”, “오리 오~~에 **리얼리? 고**놈고놈 명물일세 **기**가 막히게 맛있는데 설명할 방법이 없네”, “오 맛있구나 **리(이)맛**이야 **고기**중의 **고기 기**렇치 바로 오리고기” 등의 재밌는 오리고기 4행시로 댓글을 게재하고, “흔히 공감하기 단추를 누르거나 스크랩하는 것으로 이벤트 참여를 유도하는 어떤 이벤트보다 기발한 참여방식이다. 댓글게재로 오리고기를 받는 것 뿐만이 아니라 4행시를 지으며 다시 한 번 오리고기를 생각해 보게끔 하는 이벤트였다.”고 호평했다.

말복(未伏)맞이 오리고기 블로그 이벤트를 진행한 11인의 이웃수와 1일 방문자수, 이벤트 진행기간을 고려해 보았을 때 이번 이벤트 예상 노출 규모는 약 606,208명으로 추정된다.

특히 기존 블로그이벤트에는 검색의 메카 ‘네이버’의 블로그로만 이벤트를 진행하였으나 열린 검색창으로 불리우는 ‘다음’의 블로그로도 이벤트 진행을 확대, 타 사이트의 정보검색 서비스를 갖춘 다음을 통해 네이버에서 진행된 이벤트 게시물도 함께 불러올 수 있도록 하여 이용자들에게 오리고기 노출빈도를 배가시켰다.

*순수 예상 노출 규모 : {이웃(약 149,104) +블로그 1일 방문자(약 2,000명)} ×블로거 11명 ×이벤트 진행기간 (7일)} ×2 =606,208명

또한 높은 구독수와 이웃수를 자랑하는 우수블로그인 만큼 잠재층 인터넷 포털 사이트 이용자가 존재할 것으로 추정, 그들과 이벤트 당첨자 135명의 오리고기 후기 포스팅 수를 고려해 본다면 순수 예상 노출 규모보다 훨씬 높은 노출빈도가 예상된다.

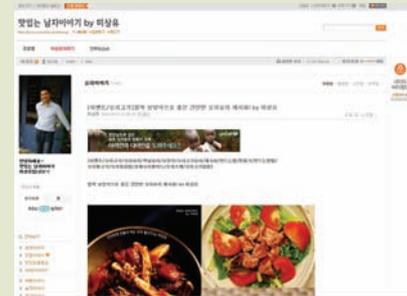
이번 이벤트를 함께 해 준 블로거 중 여러 사이트를 운영하는 블로거 미상유, 맛짱님은 협회 이벤트가 진행된 네이



달콤강여사의 오리 떡갈비 치즈 구이

버· 다음을 제외한 타 사이트(프리첼, 싸이월드, 파란 등 9개의 사이트)에도 이벤트 게시물을 게시하여 오리고기 이벤트를 적극 홍보하기도 하였다.

앞으로도 우리 협회는 네티즌들의 신뢰도가 높은 파워블로그를 통해 국내산 오리고기의 영양적 우수성을 널리 알리고, 간편 요리요리의 지속적인 노출을 통해 외식업체에 편중되어 있는 오리고기소비를 가정으로 확산, 오리고기의 대중화도모에 앞장설 계획이다.



싸이월드에도 오리고기를 홍보한 미상유 블로그



빛날은혜의 블로그

파워블로그란?

블로그란 자신의 관심사에 따라 자유롭게 칼럼, 일기, 취재기사 따위를 올리는 웹 사이트를 일컫는다. 이것을 운영하는 사람을 블로거라 부르며, 블로거는 1인 미디어로서 블로그를 통해 자신만의 포스트를 쓰고 이웃들과 정보를 교류한다. 파워블로그는 블로그 중 블로그 활동에 대한 종합적인 지수 분석을 토대로 선정된 웹사이트를 말한다. 활동성(운영기간, 포스트수, 포스트 쓰기 한다, 포스트 단위의 반응 지표) 및 인기도(방문자수, 이웃수, 스크랩수), 주목도(포스트 내용 충실도, 방문자들의 댓글과 공감도)를 인정받은 파워블로그는 네티즌들의 높은 신뢰를 받는다. 온라인 마케팅이 활성화 되면서 블로그는 기하급수적으로 늘어나고 있으며, 블로그 만들기에 관련한 서적들도 쏟아져 나오고 있다.

- 지면으로 보는 블로그 이벤트 -

네이버 파워블로거 센의 블로그에서 진행된 이벤트

색다른 보양식~ 오리고기의 새로운 변신~ 데리야끼 오리 꼬치구이



담백하고 영양가 많은 오리의 변신~~
데리야끼 오리 꼬치구이~~
오리가 느끼하다는 편견은 NO~

담백하고 영양가 많아 남녀노소 누구라도 즐길수 있는 오리 꼬치구이~



말복맛이~ 오리협회에서 보내주신 오리고기들 이랍니다~
오리로스, 오리 너비아니, 오리훈제 이렇게 3종세트를 푸짐하게 보내 주셨어요~

^^

부러우시다구요?
부러워 마세요~

이 포스팅이 끝나면 이웃님들을 위한 빅 이벤트가 있으니깐요~ ㅎㅎㅎ

오리훈제나 오리로스는 많이 접해 봤는데 오리 너비아니도 있구 말이죠~
 오리요리도 무궁무진 한것 같아요~ ㅎㅎ
 오리에 대한 선입견이나 맛에 대한 불안감이 있으신 분들도 계실것 같아요~

특히나 오리는 기름이 많아 느끼하다고 생각 하시는데 오리기름엔 불포화 지방산이 많아
 오히려 몸에 좋다는 사실~~ ㅎㅎ 불포화 지방산이 무려 70%나 된다고 하네요~~
 그리고 껍질을 제거하면 기름기 없이도 아주 담백하게 즐길수 있습니다~
 오리고기를 집에서도 편리하고 안전하게 드시고 싶으시죠?
 인근 대형마트 혹은 국내산 오리고기 보증수표, 한국오리협회에 문의 하시면
 친절하게 판매처를 알려 드린다고 해요~~
 그리고 2010년 8월 11일 부터 오리고기 원산지 표시가 시행 되었다고 해요~
 국내산 오리고기 꼭 확인하고 안전하게 드세요~~
 저는 오늘 오리로스로 맛있는 오리 꼬치구이를 만들어 봤어요~
 담백하고 맛있는 여름 보양식 오리 꼬치구이~
 남녀노소 누구나 빠져들것 같은 예감이 짝짝드는 요리 랍니다~? ㅎㅎㅎ

- 재료준비 -

오리로스 살코기 350그램, 잡내 제거용 우유 1컵, 고운소금 1작은술, 대파 흰부분 3~4대,
 요리유 2큰술, 생강 맛술 1큰술, 후추가루 1작은술,
 소스 : 데리야키소스 1/3컵, 양조간장 1큰술, 후추가루 1작은술.

1. 오리고기는 우유에 1시간 이상 담가 잡내를 제거해 줍니다.



2. 우유에 담갔던 오리고기는 찬물에 헹궈 물기를 제거해 줍니다.



3. 오리의 껍질은 제거하고 한 입 크기로 잘라 소금, 후추, 생강청주를 뿌려 30분간 재워 줍니다.



4. 대파의 줄기부분은 한 입 크기로 썰어 준비 합니다.



5. 분량의 소스 재료를 모두 섞어 데리야키 소스를 만들어 줍니다.



6. 대나무 꼬치에 대파-오리고기 순으로 꽂아 줍니다.



7. 오리 꼬치는 그릴 위에 올린후 앞뒤로 요리유를 골고루 발라 줍니다.



8. 200도로 예열된 오븐이나 그릴에 10분간 노릇하게 구워 줍니다.
(중간에 한번 뒤집어서 구워 줍니다.)



9. 구워진 오리 꼬치에 준비한 데리야키 소스를 골고루 발라 줍니다.



10. 데리야키 소스를 발라 5분 정도 더 노릇하게 구워 줍니다.



TIP

불맛을 내고 싶으신 분들은 9번까지 진행 하시고, 직화 그릴에 올려 소스를 발라가며 앞뒤로 타지 않게 구워 주세요. 굵고나면 고기의 크기가 줄어들니 감안해서 좀 큼직하게 썰어 주세요.

한여름의 보양식~~
담백하고 영양가 많은 데리야키 오리 꼬치구이 완성!!



까~ 완전 먹음직~ 먹음직~~
요거요거~ 완전 선술집? 이런 곳에서 지글지글 구워주는 그런 꼬치구이 필이 짹짹 나네요~ ㅎㅎㅎ

그동안 닭꼬치 많이 드셨죠?
이젠 오리 꼬치구이 어떠세요? ㅎㅎㅎ

제가 사용한 데리야키 소스는 좀 싱거운듯 해서 제가 간장이랑 후추가루를 첨가 했는데
그냥 시판 데리야키 소스만 사용 하셔도 무방 해요~~
아님 매운맛 소스를 따로 만드셔서 그 소스를 바르시면 매운 꼬치로도 드실수 있구요~~

생각보다 재료도 간단하고 맛있는 오리 꼬치구이~~
오븐이나 그릴만 있으시다면 집에서도 이렇게 맛있는 꼬치요리를 즐기실수 있어요~~

제가 과정에서 팁으로 말씀 드린것 처럼
불맛을 내고 싶으시면 좀 번거로워도 소스를 발라가며 직화로 구우시면 더욱 맛있구요~~
처음부터 직화로 하시면 더더 맛있죠~
다만 더위와 연기와와의 싸움 정도는 각오 하셔야~ ㅎㅎㅎ

그러니 손쉽게 오븐에 하시는게 맛있고 간편해요~~
아! 그 가스렌지 아래 있는 생선 그릴 있죠?
거기서 구우셔도 되구요~~

곧 말복인데 말복에 또 보양식들 많이 드시잖아요~~

저는 솔직히 개인적으로 삼계탕 별로 좋아하지 않아서 삼계탕 보다는 다른 보양식이 더 좋아요~

불포화 지방산이 풍부한 오리고기는 보양식으로 안성맞춤 이라죠?
오리고기는 다른 육류와 다르게 고소하고 담백한 맛이 일품~
오리고기는 불포화 지방산 뿐만 아니라 필수 아미노산이 풍부해

기력회복에 좋고, 칼슘, 철, 인, 비타민C,B가 풍부해 혈중 콜레스테롤을 낮추고 혈류의 흐름을 원활히 해준다고 하네요~

오리고기도 여름 보양식으로 아주 좋네요~~ ㅎㅎ



한꼬치 하실래예~~ ㅎㅎㅎㅎ

요거 담백하고 고소하고 짹짹하니 아주 맛나요 맛나~~

어른들에겐 술안주로도 그만이겠고, 아이들에겐 영양간식으로도 좋겠어요~ 달콤하고 짹짹한 데리야키 소스를 발라 맵지 않아 아이들도 좋아 하겠어요~

곧 말복인데 보양식들 드셔야죠? ㅎㅎㅎ
처음에 예고해 드린 말복 맛이 이벤트를 준비 했어요~~

바로 오리고기 사행시 짓기 이벤트 랍니다~
오리고기 4자로 사행시 지으시고, 오리고기 선물도 받아 가시는 푸짐한 이벤트~
자 지금부터 이벤트 참여 방법 나가요~~ 잘 숙지해 주시구요~~

- 말복맛이 오리고기 나눔 사행시 짓기 이벤트 참여 방법 -

이벤트기간 : 8월1일~ 8월 7일까지
당첨자 발표 : 8월 9일

이벤트 선물 : 훈제오리, 오리 떡갈비, 오리고기 홍보물 (선물은 당시의 사정에 따라 일부 변경 될수도 있습니다.)

본 게시물 아래 댓글로 오리고기 사행시를 지어 주세요.
추첨을 통해 총 10분께 훈제오리, 오리 떡갈비, 오리고기 홍보물 총 3종의 푸짐한 선물을 드립니다.
본 게시물에 오리고기 4자로 오리고기에 대한 사행시를 지어 주셔야 이벤트 응모가 되는 것 입니다~
어렵게 생각 하지 마시고 많이 참여해 주시고, 스크랩도 하셔서 널리 알려 주세요~

[이벤트 신청](#) 

말복인 13일에 맞춰 맛있고 푸짐한 오리고기를 드리는 이벤트 랍니다~
 사행시 짓기라고 겁내지 마시고, 다들 도전해 보시고 말복엔 맛있는 오리고기로 몸보신 하세요~~
 아침!!

이벤트에 참여하신 분들은 당첨자 발표일에 오셔서 꼭 확인해 주시구요~~
 자자~ 망설이지 마시고 다들 콧나우~~~
 본 게시물은 한국오리협회에서 후원 하였습니다.



오리고기 4행시 당첨자 댓글

닉네임 : 키친업

오! 오리고기 드셔보셨나요?
 리! 이제 원산지 표시확인 하시고~
 고! 고영양,담백한 오리고기~
 기! 기뻐차게 맛있으니 꼭 한번 드셔보세요.

닉네임 : 동맹맘

오! 오호!!
 리! 이름을 들어보셨습니까? 오리훈제 슬라이스!!
 고! 고기에, 오리고기에 특히, 트립토판이라는 성분이
 두뇌발달과 성장에 효과적이니
 기! 기대가득한 마음입니다.

닉네임 : 김귀연

오! 오리고기 넘 좋아해요~
 리! 리얼하게 먹고말테야~
 고! 고기하면 오리고기가 최고지~
 기! 기력회복에도 짱~ 영양면예요 짱~

닉네임 : 흥이끓이

오! 오리고기 싫어하는 사람은 없을꺼예요~~
 리! 이번 초복,중복,, 닭다리도 하나 못뜯었는데~~
 고! 고생하시는 부모님과 함께 먹고싶네요~
 기! 기력 팍팍!! 오리고기~~ 울집으로~~!!

닉네임 : 레니

오! 오래오래 건강하게 살고 싶다면
 리! 이제부터 망설이지 말고
 고! 고기를 바꾸세요.
 기! 기왕이면 맛 좋고 몸에도 좋은 오리고기로~!!

닉네임 : 민트

오! 오리고기 보자마자 달립니다.
 리! 이번 여름 무더위에 지친 신랑
 고! 고생하는 신랑의 체력보강을 위해
 기! 기다려봐요 .자기, 오리고기 가지고 갑니다

닉네임 : 반하다

오! 오리고기 네가 없으면
 리! 이 세상에서 무얼 먹고 힘을 낸단 말이나~~!!
 고! 고기 중에 단연 최고~ 오리고기!!
 기! 기억하거라~ 내 너를 만나게 먹어줄 것이야~ㅎㅎ

닉네임 : 닉네임 : 요미

오! 오리고기는
 리! 이렇게나
 고! 고기중에서 진짜 이렇게
 기! 기뻐차게 맛있을 줄이야!!!

닉네임 : 닉네임 : 찐

오! 오리 고기 좋은거 다 아시죠?
 리! 이만큼 많이 먹어도 비만 예방이 되구요
 고! 고기에 필수 아미노산,비타민,칼슘,철 등이 들어있
 대요
 기! 기본적으로 피부노화 예방해준다니..많이 먹음 좋
 겠죠?

닉네임 : 유키

오! 오리 고기를 너무나 좋아하는 우리 딸
 리! 이제 겨우 30개월이랍니다.
 고! 고기를 얼마나 좋아하는지 고기집에서 오리고기 1
 인분을 혼자 다 먹었지요.
 기! 기운나고 맛있는 오리고기~ 우리 딸래미한테 주
 고 싶어요.^**



파워블로거가 소개합니다!

집에서도 간편하게 즐길 수 있는 오리요리.



쿨렛의 훈제오리 샌드위치

재료 : 훈제 오리 슬라이스 10여조각, 잡곡식빵 2쪽, 상추, 치커리등 잎채소 약간, 양파 슬라이스 2쪽, 토마토 2쪽, 파프리카 링, 발사믹 글레이즈, 프렌치 마스타드 2큰술, 마요네즈 3큰술, 디종 마스타드 2큰술, 꿀 1큰술, 아가베 시럽 2큰술(아가베 시럽이 없으면 꿀 대체 가능)

다가오는 8월 첫째 일요일이 이 여름의 대미를 장식할 말복입니다. 복날이 되면 무더위로 지친 몸을 원기를 더해 주고자 영양 많은 보양식을 꼭 챙겨먹게 되지요. 훈제오리를 이용해 맛있는 샌드위치를 한 번 만들어 보세요. 오리고기엔 필수 아미노산과 비타민, 칼슘, 철 등

성장기 아이들에게 필요한 영양소가 고루 함유되어 있으며 트립토판이라는 성분이 들어 있어 두뇌 발달과 성장에 도움을 준다고 합니다. 또한 비타민C, 비타민E(토코페롤)의 함량이 높아 피부노화 예방에 효과가 있고 수용성 불포화지방산이 많아 비만을 예방하는 등 여성들의 미용과 건강에 효과적이라고 합니다. 방학을 맞은 아이들 영양 간식으로 아주 그만일 것 같습니다.



- ① 분량의 재료를 넣고 고루 저어 마스타드 소스를 만들어 줍니다.
- ② 토마토, 양파, 파프리카는 모양을 살려 동글게 슬라이스 해줍니다. 상추 등의 잎채소는 찬 얼음물에 잠깐 담궈 생생하게 살아나면 키친 타월에 올려 물기를 말끔히 제거해 줍니다.
- ③ 훈제오리는 달군 팬에 넣어 살짝 노릇하게 구워 냅니다. 오리 고기 자체에 기름이 많으므로 기름을 따로 두르지 않으셔도 됩니다. 구워내면 상당히 많은 양의 기름이 나오는데 이 기름은 리놀산, 리놀렌산 등이 함유된 수용성 불포화 지방산으로 성인병 예방에도 좋아 안심하고 잡수셔도 됩니다.
- ④ 잡곡 식빵은 달군 팬에 올려 그릴선이 나오도록 구워 줍니다. 구워낸 빵에 눅눅해지지 않도록 얇게 버터를 바른 다음 만들어둔 마스타드 소스를 약간 발라 줍니다. 상추, 치커리 등의 채소를 올리고 다시 한 번 마스타드 드레싱을 살짝~~ 토마토 슬라이스와 양파 슬라이스를 올리고 다시 한 번 마스타드 소스를 살짝! 이번엔 구워내 기름기를 빼둔 훈제 오리를 올리고 마스타드 소스를 다시 한 번 ^^*
- ⑤이렇게 층층이 올리면서 골고루 조금씩 발라주면 소스가 고루 배어 샌드위치가 더 맛있는 것 같아요. 노랑, 빨강 파프리카를 올리고 발사믹 글레이즈를 휘리릭~~ 마지막으로 상추를 한번 더 올려주고 버터와 마스타드 소스를 바른 잡곡 식빵을 덮어 마무리 합니다.





파워블로거가 소개합니다!

집에서도 간편하게 즐길 수 있는 오리요리.



미상유의 최고의 보양식, 얼큰한 오리 전골

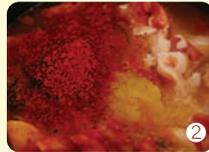
생오리 한증, 대파 2뿌리, 신김치 반증, 육수 5컵(물 5컵, 다시마 손바닥 만한 것 1장, 멸치 10마리), 들깨 가루 2큰술

양념: 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 1작은술, 고춧가루 4큰술, 된장 1큰술, 국간장 2큰술, 청주 1큰술, 소금, 후추 약간

올 여름은 기후변화 때문인지 비가 왕창 쏟아지거나 혹은 굉장한 무더위거나 둘 중 하나인 것 같습니다. 그래서인지 별로 하는 일도 없는데 지치고 체력적으로 힘들어 하고 있죠. 초복과 중복이 지나고 이제 말복 하나 남아 있습니다. 여름이 깊어졌다고 하니 말복이 지나고 나서도 한참이나 덥겠죠?

그래서 초복, 중복에 먹지 않았던 보양식을 말복엔 제대로 챙겨 먹으려 하고 있습니다. 오리고기는 보통 외식으로 많이들 접하는데, 사실 닭처럼 가정에서도 손쉽게, 그리고 맛있게 요리 할 수 있어요.

그렇게 요리한 오리고기의 맛은 외식 하는 것 못지 않게 맛이 좋구요. 오늘 말복을 맞아 집에서도 손쉽게 요리 할 수 있는 오리고기 요리 레시피를 소개합니다.



- ① 끓는 물에 다시마와 멸치를 넣고 육수를 우려내 주세요.
- ② 신김치와, 오리와 양념을 넣고 푹 끓여 줍니다.
- ③ 15분 정도 끓었으면 대파와 들깨가루도 넣고 끓여줍니다.
- ④ 약불에서 20분 가량 더 끓이면 완성!



TIP

월계수 잎 1장이나 썬 잎, 팥잎 등을 넣어 줘도 좋아요.
물이 줄어 들거나 짜게 되면 육수나 물을 조금씩 더 넣어주세요.
오리주물럭을 해드시고 남은 기름과 볶으면 맛있는 오리고기 볶음밥이 됩니다.





파워블로거가 소개합니다!

집에서도 간편하게 즐길 수 있는 오리요리.



달콤강여사의 오리떡갈비치즈구이

재료 : 오리떡갈비(너비아니), 모짜렐라치즈, 감자

초복 중복매 보양식 제대로 못 드셨다면 말복때는 오리고기로 건강하고 든든하게 챙기세요

집에서도 간단하게 즐길 수 있는 오리고기 요리 살짝 보여드릴게요~

요즘에는 집에서도 간편하게 오리고기를 먹을 수 있게 됐는데요.

대형마트에 가도 오리로스부터 훈제, 떡갈비 등 다양한 제품을 만나볼 수가 있고 온라인상으로도 원하는 오리고기를 주문해서 먹을수도 있어서 언제 어디서든 손쉽게 오리고기를 즐길수가 있어요.

그래도 오리고기라고 하면 아직도 조리 방법을 어려워하시는 분들이 많으신 것 같은데요.

오리고기, 생각보다 쉽고 간편하게 집에서도 요리할 수 있습니다.

오리고기도 떡갈비가 있다는거 아세요?

떡갈비라서 요리하기도 간편하고 부드럽고 담백한 맛도 좋답니다.



1



2



3



① 시중에서 나와있는 오리 떡갈비에 아이들이 좋아하는 모짜렐라치즈를 넉넉하게 올리고 오븐에 200도로 8분정도 구워주세요(예열시간 포함).

② 오리 떡갈비가 구워지는 동안에 곁들여먹을 감자도 구워줍니다. 감자는 껍질까지 썰어서 기름에 구웠어요.

③ 감자의 기름기를 덜기 위해 치킨타월에 기름기를 빼주시고요, 접시에 담고 맛있게 드시면 됩니다. 오리 떡갈비 치즈구이! 너무너무 간편하죠?

