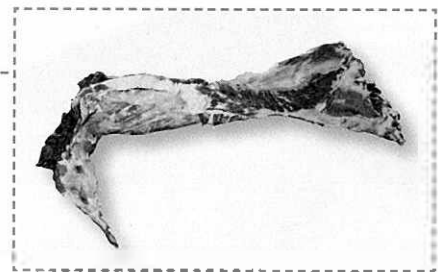
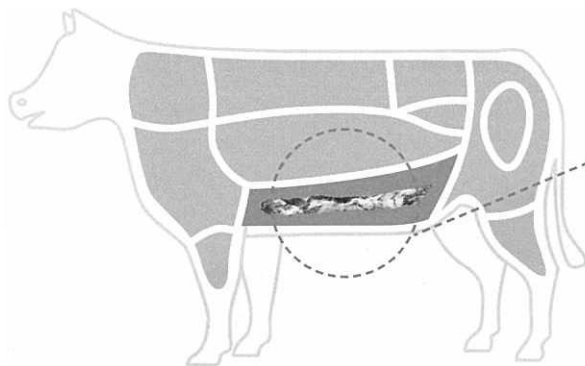


알고 계세요?!

'쇠고기 미역국'을 끓이기 위해 장을 보러 나온 주부, 국에 넣을 쇠고기 구입을 위해 정육점에서 하는 말은 아마도 "국거리용 주세요~" 아니면 "양지 주세요~"일 것이다. 이번 10월호에서는 우리가 흔히 국거리용 알고 있는 '양지'에 대하여 알아보자.

부위는?

앞가슴에서 복부 아래 쪽으로 걸쳐있는 부위로 근육이 많은 양지머리의 질기고 근육과 지방이 고루 섞여있는 차돌박이, 업진살, 업진안살, 치마살 등은 구이용으로도 손색이 없다.



사진출처 : 축산물품질평가원, 경상대학교 축산학과 식육과학연구소

양지는?

'양지'는 소의 대분할 10개 부위 중의 하나로 양지머리, 차돌박이, 업진살, 업진안살, 치마양지, 치마살, 앞치마살 등의 7개의 소분할로 나뉜다.

이 중 양지머리는 운동량이 많은 근육으로 지방이 거의 없고 질기지만 향미가 강한 부위로 오랜 시간에 걸쳐 끓이는 전골, 조림, 탕요리에 적합하며, 고기의 결대로 잘 찢어지므로 장조림에 이용해도 좋다. 치마양지 및 앞치마살 또한 육개장이나 장조림에 적합하다. 나머지 차돌박이, 업진살, 업진안살, 치마살 등은 근육과 지방이 적당하게 분포되어 있어 구이로 적합하다. 낮은 등급의 업진안살은 구이보다는 국거리로 이용하는 것이 좋다. **육가정보**