

# 알고 계세요?!



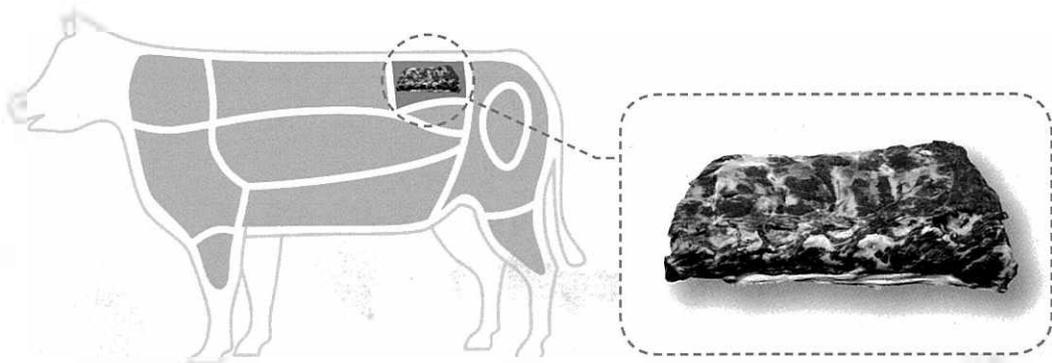
소를 물 때 휘두르는 채찍의 끝이 닿는 부분이라 하여 이름 붙여진 「채끝」. 한우별곡 (한우자조금관리위원회 발간)에서는 소고기 단맛의 진미가 가장 으뜸인 부위로 소개하고 있다. 이번 12월호에서는 한우 특유의 단맛이 풍부한 「채끝」에 대하여 알아보자.

## 부위는?

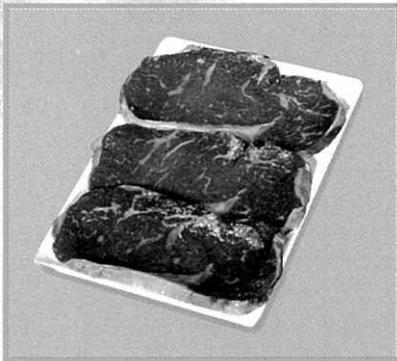
소 허리부분(등심 뒷부분에 연결)의 등심과 맞닿아 운동성이 없는 부위로 등심과 비슷한 모양이며 육질이 연하고 지방이 적당하게 섞여 있어 고소한 향미가 어우러지는 맛을 제대로 즐길 수 있는 부위이다.

16

17



## 채끝은?



「채끝」은 소의 대분할 10개 부위 중의 하나로 소분할으로는 채끝살 1개 부위가 있다. 단일근육으로 이루어진 채끝살은 마블링이 골고루 퍼져 있어 적당히 구우면 육즙과 향미를 충분히 즐길 수 있다. 그러나 고기 사이의 지방이 없기 때문에 너무 오래 구우면 딱딱해지거나 질겨지므로 주의해야 한다. 육류를 주식으로 하는 미국, 영국 등 외국에서는 스테이크용으로 이용되지만 우리나라에서는 산적, 너비아니 구이 등으로 주로 이용된다. **독려**

[사진출처 : 축산물품질평가원, 경상대학교 축산학과 식육과학연구실]