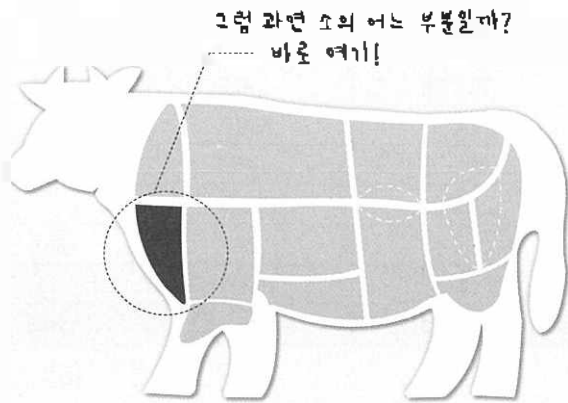


# 알고 계세요?!

쇠고기 중 운동량이 많은 부위 중의 하나로 육색이 짙고 질긴 반면에 단백질과 맛을 내는 성분이 많은 부위는 어디까? 바로 '앞다리'이다. 앞다리는 다시 꾸리살, 부채살, 앞다리살, 갈비덧살, 부채덧개살 등 5개의 소분할로 나뉘는데, 이번호에서는 근육의 모양이 등글게 감아 놓은 싹꾸리처럼 생겼다 하여 이름 붙여진 꾸리살에 대하여 알아보자.

## 꾸리살



갈비 바깥쪽과 앞다리 견갑골 사이에 있는 등근 근육으로 앞다리에서 분리되는 꾸리살은 소 한 마리당 약 3kg 정도 생산되며 육색이 진하고 고기의 결이 거칠고 힘줄이 많다.



따라서 요리에 이용하기 전에 필히 중심부 깊은 곳에 들어 있는 질긴 힘줄을 제거하는 것이 중요하다.

그리고 되도록 얇게 썰어서 조리하는 것이 좋다. 꾸리살은 지방함량이 높지 않기 때문에 쇠고기의 담백한 맛을 즐기고자 한다면 이보다 더 좋은 고기는 없으며, 육회용으로 이용하기에 가장 좋은 부위 중 하나로 탄력 있는 질감과 진한육향이 일품이다. 불에 구우면 쉽게 질겨지지만 물에 넣고 오랜 시간 끓이면 부드럽고 감칠맛이 나기 때문에 불고기나 국거리용으로 좋다. **우유저장**



사진출처 : 축산물품질평가원, 경상대학교 축산학과 식육과학연구소