



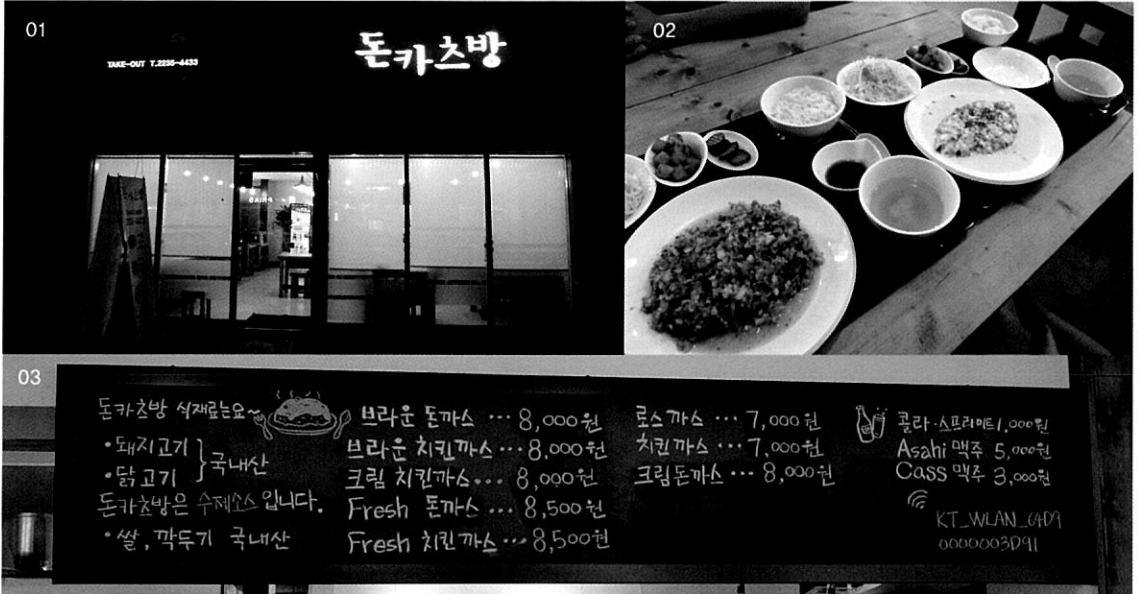
장간  
18<sup>th</sup>

닭가슴살 맛 제대로 살린 치킨가스

# 돈카츠방



조 해 인 기자



① 매장 전경 ② 치킨가스와 프레쉬 돈가스 상차림 ③ 돈카츠방의 메뉴들

우리나라 대중음식의 대명사 돈가스. 밀가루와 계란, 빵가루를 묻혀 기름에 바삭하게 튀겨내 소스를 뿌려 밥과 함께 따뜻하게 먹는 그 맛, 대한민국 남녀노소 누구나 좋아하는 맛이다.

그런데 왜 돼지고기로 만든 돈가스만 유독 유명해지고, 대중음식이 되었나. 쇠고기는 돼지고기 보다 비싸기 때문이라 치자. 하지만 닭고기는 더 저렴하고 돈가스를 하기에 적합한 가슴살, 안심살이 있는데, 왜 치킨가스 전문점은 없는 것일까.

### 돈가스집의 맛있는 치킨가스

필자의 이런 뜬금없는 궁금증으로 치킨가스 전문점을 여러 곳 알아냈다. 그리고 그 중 닭가슴살을 그대로 살려내 맛있는 소스와 함께

먹는 돈카츠방을 찾게 되었다.

식당이름도 돈가스 이름을 살린 돈카츠방. 하지만 이곳 치킨가스는 돈가스와 대등한 대접을 받는다. 물론 돈가스가 주문량은 조금 더 많지만 치킨가스의 맛이 수준급이다.

싱싱한 국내산 닭고기를 사용해 가슴살 모양 그대로 살려 바삭하게 튀겨내 곁들이는 소스에 따라 메뉴가 달라지는 게 이 음식점의 특징이다.

### 부드러운 크림소스 치킨가스

필자는 돈카츠방이 처음 문을 열었을 때부터 이곳 돈가스를 먹곤 했는데, 그저 흔한 돈가스 집으로 알고 다른 메뉴는 먹지 않았다. 가장 보편적인 브라운소스 돈가스를 즐겨 먹었다.

그러다 갑자기 치킨가스가 생각나 방문한 참에 크림 치킨가스와 프레쉬 돈가스를 먹게 되었다.

치킨가스의 재료인 가슴살은 기름기가 없고 담백한 맛에 크림소스가 어울리고, 돈가스는 다소 느끼하다 싶어 프레쉬 소스를 곁들였는데, 필자의 생각이 딱 맞을 정도로 맛의 궁합이 딱 맞았다.

그리고 치킨 가슴살은 어떻게 조리를 했는지, 밑간 후 튀기면 그저 딱딱해지기 마련인데, 염지처리를 잘한 덕분인지 닭가슴살 식감을 부드럽게 살려낸 것이 특징이다.

여기에 깊고 고소한 크림소스가 곁들여지니, 돈가스 집에서 파스타를 먹는 듯한 이색적인 느낌이다. 닭고기 가슴살의 두툽한 고깃살을 그대로 살려 치킨가스의 맛과 식감을 고스란히 느낄 수 있다.

### 느끼함 제로, 프레쉬한 돈가스

프레쉬 소스 돈가스는 말 그대로 신선하다. 프레쉬 돈가스는 토마토, 양파, 파슬리, 오이피클 등을 잘게 다져서 새콤달콤한 소스를 만들어 돈가스위에 그대로 뿌렸다. '수분이 많은 소스를 바삭한 돈가스에 뿌려서 돈가스 튀김옷이 벗겨지면 어쩌나', '식감이 눅진해서 맛을 버리면 어쩌나' 했던 필자의 소심한 걱정은 프레쉬 돈가스를 한 입 먹어보는 순간 사라졌다.

돈가스 위에 뿌려진 야채소스와 함께 특제 양념장에 푹 찍어 맛을 보니, 돈가스와 샐러드를 함께 먹는 느낌이다. 돈가스 맛이 상쾌하고 가볍다. 여성고객들이라면 한 번 먹어보아야 할 맛이다. 다음번에는 프레쉬 치킨가스를 도전해보리라!

약수역 3번출구 나와서 직진 [02-2235-4433]



04



05



06



07

- ④ 크림치킨가스 상차림
- ⑤ 치킨가스의 두툽한 치킨살
- ⑥ 야채와 함께 먹는 프레쉬 돈가스
- ⑦ 프레쉬 돈가스의 특제소스