

쇠고기의 특수부위 및 부산물

제비추리

갈비안쪽에 목뼈를 따라 가늘고 긴 원통형 모양의 부위로 고소한 맛이 특징이며, 생산량이 적은 특수부위입니다. 섬유질 방향이 일정하므로 직각으로 얇게 썰어 구이용으로 이용됩니다.



안창살

안창살은 토시살과 함께 내장보를 붙잡고 있는 근육으로 횡경막의 살입니다. 그 생김이 신발의 안창처럼 생겼다고 해서 붙여진 이름이며 구웠을 때 쫄깃쫄깃한 맛을 느낄 수 있어 토시살과 함께 구이용으로 이용됩니다. 토시살 및 안창살은 생산량이 적어 희소가치가 높습니다.



토시살(주먹시, 안거미)

토시살은 횡경막의 일부로 팔에 끼는 토시처럼 생겼다는 데서 유래된 이름으로 경상북도 지역에서는 어른 주먹만큼밖에 나오지 않기 때문에 주먹시라고 부르고, 경상남도에서는 안거미라고도 부릅니다. 토시살은 척추에서 내장보를 붙잡고 있는 근육으로 적당량의 지방을 포함하고 있는 것이 특징으로 육질이 부드러워 구이용으로 적합합니다.



아롱사태

뒷다리 아킬레스건에 연결된 단일근육으로 사태부위에 속합니다. 육색이 짙고 근육결이 굵고 단단하며 장조림, 육회, 구이요리에 쓰입니다. 특유의 쫄깃한 맛이 있으나 생산량이 적어 희소가치가 높습니다.



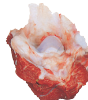
| 부산물_뼈

사골, 도가니뼈

사골은 소의 네 다리에서 살코기를 발라낸 뼈로 주로 곰국을 끓일때 쓰이며, 도가니뼈는 소의 무릎이나 발목의 연골부위로 주로 도가니탕에 쓰입니다.



사골



도가니뼈

우족과 꼬리

우족은 사골에 비해 지방질이 많아 더 진한 맛이 나며 곰국 재료로 쓰입니다. 꼬리는 반골(곰반뼈)을 붙인 상태로 지방을 많이 포함하고 있으며, 고기로 먹을 수 있는 부분은 중량의 절반정도됩니다. 육질은 질기지만 젤라틴 성분이 많아 쫄깃쫄깃하고 담백한 국물을 내며 꼬리곰탕으로 쓰입니다.



우족



꼬리

| 부산물_내장

양

소는 4개의 위를 가지고 있는데 그 중 첫번째 위를 양이라고 하며, 곱이 타올처럼 오돌토돌합니다. 양은 내장 중에서도 소화가 잘되며 단백한 맛이 있습니다. 곰탕이나 구이용으로 주로 쓰이며, 양깃머리는 양을 잘라내어 껍질을 벗기고 지방을 제거하여 구이용으로 만든 것입니다.



양

곱창

곱창은 소의 작은 창자로 안에는 하얀 곰이 차있어 특유의 감칠맛을 냅니다. 주로 전골, 구이, 볶음 등에 쓰이며 '양'을 함께 쓰면 '양곱창구이·양곱창전골'이라고 합니다.



곱창