

닭고기 부위별 특징 바로 알기

다 닭고기는 가슴살, 다리살, 어깨살, 날개, 닭발로 **리** 구분할 수 있다. 각각의 특징을 알아보자. 또한, 닭고기를 우유에 담가 두었다가 요리를 하면 닭 비린내가 제거된다. 부위에 따라 다른 맛을 내는 닭고기. 오늘 저녁은 닭요리로 즐거운 가족식사를 해보자.

• 가슴살

가슴살은 소나 돼지고기의 안심 부위에 해당한다. 지방이 매우 적어 맛이 담백하고 근육 섬유로만 되어 있어 색이 흰 것이 특징이다. 살이 부드러기 때문에 튀김이나 볶음, 찜, 샐러드나 냉채 등에 자주 쓰는데, 너무 오래 가열하면 퍼석퍼석해지기 쉬우므로 주의해야 한다. 광택있는 핑크색이 신선한 것이며 끈적끈적하거나 즙이 나오는 것은 피하도록 한다.

• 다리살

- 넓적다리살(장각)

넓적다리는 활발히 운동하는 부위이기 때문에 근육이 많으며 약간 단단한 편이지만, 적당한 지방과 글리코겐이 있어 감칠맛을 낸다. 충분히 가열해도 부드러우며 튀김이나 구이, 바비큐 등 다양한 조리법을 응용할 수 있다. 조림이나 찜에도 알맞은 부위이다. 지방이 투명하고 광택이 나는 쪽이 좀 더 신선한 것이다.

- 다리살(단각)

우리가 흔히 보는 다리살이다. 다리살도 역시 운동을 많이 하는 부위이기 때문에 탄력이 있고 육질이 단단하다. 근육의 색이 짙은 것도 특징이다. 지방

과 단백질이 조화를 이루어 쫄깃쫄깃하며, 모양이 좋아 뼈와 함께 조리하는 경우가 많다.

• 어깨살(닭봉)

날개 위쪽의 어깨부위이다. 단백질이 많고 육질이 연한 편이며 지방은 적어 맛이 담백하다. 튀김이나 조림에 이용하기 좋으며, 날개부위에 비해 먹기 쉬워 아이들에게 인기가 높은 편이다. 껍질이 전체적으로 까칠까칠한 것이 신선하다.

• 날개

날개는 색이 희고 살은 적지만 날개살 끝의 지방과 육질의 결합 조직이 젤라틴 상태로 되어있어 쫄깃하다. 콜라겐 성분이 함유되어 피부에도 좋으며, 맛이 좋아 조림이나 튀김요리에 많이 쓰인다. 모공이 튀어나와 껍질이 전체적으로 까칠까칠한 것이 신선하며, 오래될수록 표면이 밋밋해지고 점액 성분 등으로 번질번질해진다.

• 닭발

닭발은 근육은 적고 뼈와 껍질이 대부분을 차지한다. 뼈는 굵지 않고 연골 형태로 되어 있어 오도독 씹히고, 껍질은 콜라겐이나 엘라스틴 등 결합조직단백질이 많아 쫄쫄하다. 닭발에는 콜라겐이 풍부하여 피부미용과 혈압강하에 좋다. 육즙이 부족하기 때문에 양념을 이용한 볶음 요리 등에 이용된다. 특유의 선홍색을 띠며 누린내가 없는 것이 좋다. **양계**

[자료출처 : KREI 농업관측센터]

