

요리할 때 닭 비린내 제거 방법을 알려 주세요

닭고기의 냄새를 없애려면

1. 양파즙을 넣고 재웁니다.

- 양파를 강판에 갈아 그대로 고기에 넣어 재웁니다.
- 양파 특유의 향긋함으로 누린내도 없어지고 육질도 부드러워 집니다. 닭 한 마리에 양파즙 1개분으로 30분 이상 재워 둥니다.



2. 레몬즙을 뿌립니다.

- 레몬의 신맛이 닭 냄새를 없앱니다. 닭고기에 레몬즙을 뿌리면 냄새가 없어지고 맛이 살아납니다. 닭 한 마리에 레몬 1/2 개를 즙내어 뿌린 후 30분 이상 재웁니다.



3. 우유에 담가 후춧가루를 뿌립니다.

- 우유는 누린내가 있는 닭고기나 간 등의 냄새를 없앱니다. 한 마리에 우유 3/4컵을 부어 30분 정도 재웁니다. 이때 후춧가루를 같이 뿌리면 좋습니다.

4. 백포도주를 뿌립니다.

- 고급요리에서는 백포도주로 고기의 냄새를 없앱니다. 조리할 고기에 포도주를 넣어 냄새도 없애고 고기 맛도 살립니다. 한 마리에 3큰 술 정도를 넣어 30분 이상 재웁니다(한식요리에서는 청주를 사용해도 됨). **양계**

자료제공 : 축산물품질평가원 "재미있는 축산물 이야기"

※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.

궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.

ch-spirow@hanmail.net(장성영 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)