



조 해 인 기자

닭쟁반국수

삼성국수

아침 저녁으로 선선해진 날씨, 일찍 찾아온 가을이지만 낮에는 여느 여름 못지 않은 햇살이 따갑다. 늦여름 같은 햇살에 어울릴 만한 시원한 메뉴 '닭쟁반국수'를 선보이는 삼성국수를 찾았다.

삼성국수는 20년 전통 칼국수 전문점이다. 주메뉴는 칼국수, 만두에 어복쟁반, 닭쟁반국수와 같은 특색있는 보양음식도 준비되어 있다. 코엑스 인근에 자리해 삼성동에 거주하는 가족손님들이나 코엑스를 찾은 젊은층들이 자주 찾는다고 한다.

얼마전 봉은사 옆에서 새 건물로 자리를 옮긴 삼성국수에서 시원하고 깔끔한 맛의 닭쟁반국수를 맛보았다.



식당 내부

칼국수와 담백한 닭고기의 조화



새콤달콤한 닭쟁반국수



따끈한 사골국물이 곁들여진 닭쟁반국수

닭쟁반국수는 닭고기와 야채 그리고 칼국수면을 매콤 달콤 새콤한 양념에 무쳐낸 음식이다. 달콤한 매운맛에, 새콤한 맛이 더해져 누구나 즐길 수 있는 음식이다. 닭고기는 비린내 없이 깔끔하게 삶아내 적당한 크기로 손으로 빗어내고, 여기에 오이 등 각종 야채와 갓 삶아 탱탱하고 쫄깃한 면발이 어우러졌다. 펍펍한 느낌의 닭가슴살과 쫄득하고 통통한 칼국수면이 차갑게 어우러져 매끈하게 넘어가는 목넘김이 매우 시원하다.

이 메뉴에는 따끈한 사골국물이 곁들여졌다. 사골국물에 칼국수면을 삶아낸다고 하는데 조미료 맛은 조금 낮지만 별도 주문한 메뉴가 아닌 추가로 제공되는 곁들임 음식이 사골국물이라는 점에 후한 점수를 주고 싶다.

매일 직접 반죽해 삶아내는 칼국수


삼성국수는 칼국수 전문점답게 매장에서 매일 직접 반죽한 칼국수를 사용해 면의 쫄깃함과 맛이 뛰어나다. 게다가 칼국수는 1차로 끓는 물에 넣어 붙어 있는 밀가루를 제거한 뒤 2차로 사골국물에 끓여내 깔끔한 맛을 자랑한다. 특히 밀가루 특유의 잡맛없이 고소하고 쫄깃한 식감이 좋다.

담백한 맛 자랑하는 손만두



담백한 맛을 자랑하는 손만두

곁들여 주문한 손만두는 만두피가 도톰하면서도 매우 부드럽고, 느끼함 없이 담백하다. 고기 역시 기름기를 최대한 제거한 맛이다. 곁들여 낸 부추김치, 배추김치와도 매우 잘 어울린다.

삼성국수의 맛은 대부분 자극적이지 않고 담백한 맛이라 한 살배기 아기부터 어르신에 이르기까지 다양한 계층이 찾고 있다. 



국내산 닭고기를 사용한다는 안내판



방송에도 소개된 바 있는 삼성국수집



손만두와 잘 어울리는 배추김치와 부추김치

- 닭쟁반비빔국수 25,000원
- 서울 강남구 삼성동 77-9 지하 1층
- T. 02-3442-1957