

오리산업 길라잡이 (3)

III. 가공

53. 오리고기와 궁합이 잘 맞는 식재료

오리고기는 차가운 성질의 음식이기에 따뜻한 식재료와 함께 섭취하는 것이 좋다.

따뜻한 성질을 가진 음식 재료를 예로 들면 다음과 같다.

* 육류: 쇠고기, 닭고기, 염소 등

* 열매: 밤, 잣, 대추 등

* 채소: 부추, 깻잎, 파, 생강, 마늘, 연근, 당근 등

▷ 오리고기와 궁합이 맞는 식재료와 효능

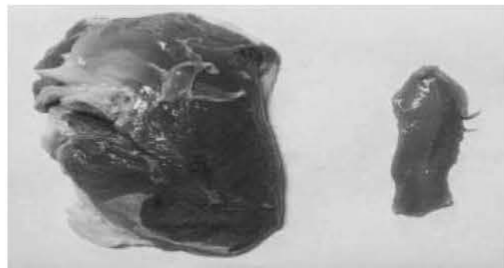
식재료	효능
녹두	열을 내리고 부은 것을 가라앉히며 기를 안정시킨다. 오장을 고르게 하고 정신을 편안하게 하며 맥을 잘 돌리게 한다.
무화과	질긴 오리가슴 고기에 무화과를 재워두면 피신이라는 효소의 효능 때문에 고기가 부드러워 맛이 좋아지면 풍미가 향상된다.
영지	간장 보호, 진정 작용이 완만해서 거의 부작용이 없는 것으로 알려진 영지 또한 오리고기와 궁합이 잘 맞는다.
참마	오리는 인체에 수분을 보충해 줄 뿐만 아니라 양기도 보충해 준다. 뿐만 아니라 열과 기침을 멎게 하는 작용도 한다. 참마의 양기 보충 작용은 오리고기보다 더욱 강력하다. 그러므로 참마와 오리고기를 함께 조리하면 느끼한 맛을 말끔히 제거하고 폐의 건강을 유지할 수 있다.

55. 오리 가슴살과 안심살

오리고기는 모든 필수아미노산을 함유하고 있으며, 양질의 단백질 공급원으로 이용된다. 그리고 타 육류에 비해 불포화지방산 함량이 높아서 성인병을 예방에 효과가 있다.

또한 오리고기는 알칼리성 식품으로 체내의 산성화를 방지하여 노화방지 및 미용 식품으로도 사용된다. 동의보감을 비롯한 옛날 의학서에서도 중풍, 신경통, 동맥경화, 위장 질환, 혈액순환을 좋게 하는 등 여러 가지 효과가 있다고 이야기하고 있다.

평균 생체중 3kg의 오리를 도계하면 73%의 뼈를 포함한 고기를 얻을 수 있고, 가슴살은 8.5%, 안심은 0.6%가 생산된다. 가슴살은 오리의 흉골 좌, 우에 붙어 있는 근육이며, 가슴살의 성분은 수분(76~79%), 단백질(18~21%), 지방(1%)로 구성되어 있다. 안심은 흉골 좌, 우에 붙어있는 가슴살 안쪽으로 흉골을 따라 붙어있는 근육을 말한다.



〈오리 가슴살(좌측)과 안심살(우측)〉

56. 오리 간을 먹을 수 있나

오리 간은 먹을 수 있으며, 거위나 오리의 간을 재료로 만든 요리를 푸아그라(프랑스어 : Foie Gras)라 하며 프랑스 북동부에 위치한 알자스 지방이 대표적으로 유명하다.

푸아그라는 크고 지방이 많은 거위 간으로 프랑스 고급요리에 주로 사용된다.

푸아(foie)는 프랑스어로 “간(liver)”을, 그라(gras)는 “지방의, 살찐(fatty)”이란 의미로, 푸아 그라(foie gras)는 말 그대로 “지방 간(fatty liver)”을 뜻한다. 프랑스 요리 재료 중 상당히 고급 대우를 받는다. 프랑스에서는 크리스마스 와 연초를 포함한 특별한 날에 레드 와인을 곁들여 즐기는 특식으로 알려져 왔다. 보통 거위의 간으로만 만드는 것으로 알려져 있지만, 2015년 기준으로 프랑스에서 생산되는 푸아그라의 약 97%는 오리의 간이고 거위의 간은 나머지 3% 남짓이라고 한다.

또한, 오리의 간은 단백질, 지질, 비타민 A, 비타민 E, 철, 구리, 인, 칼슘 등 빈혈이나 스테미나

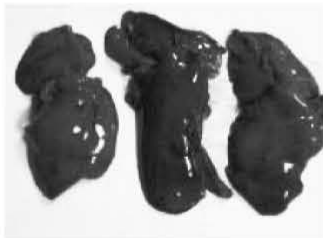
증가에 좋은 성분을 다량 함유하고 있으며 구이용, 스프용, 찜용, 튀김용, 토스트 위에 얇게 발라서 먹는 등 다양한 요리법이 있다.

57. 오리 지방의 효능

오리고기의 기름은 혈관에 축적되지 않는 불포화 지방의 비율이 높은 편이다. 오리고기는 타 육류와 달리 불포화지방산 함량이 높을 뿐 아니라 필수지방산인 리놀산과 이라키돈산이 함유되어 있어 콜레스테롤 수치를 낮춰주는 역할을 하며, 성인병을 예방하는 효과를 거둘 수 있다.

▶ 식육의 종류별 지방산 함량

지방산	오리	소	돼지	닭
포화 지방산	0.19± 0.042	2.7± 0.011	0.97± 0.039	0.39± 0.021
단일불포화 지방산	2.1± 0.071	0.16± 0.009	0.91± 0.051	0.37± 0.017
복합불포화 지방산	0.6± 0.008	0.017± 0.002	0.16± 0.000	0.16± 0.004
트랜스 지방산	0	0.041± 0.001	0	0.01± 0.001



〈오리의 간〉



〈푸아그라(프랑스 오리 간 요리)〉

58. 오리 친환경 인증

1. 친환경 농축산물 인증제도

소비자에게 보다 안전한 친환경농축산물을 전문인증기관이 엄격한 기준으로 선별·검사하여 정부가 그 안전성을 인증해주는 제도다.

2. 친환경농축산물이란?

환경을 보전하고 소비자에게 보다 안전한 농축산물을 공급하기 위해 유기합성 농약과 화학비료 및 사료첨가제 등 화학자재를 전혀 사용하지 아니하거나, 최소량만을 사용하여 생산한 농축산물을 말한다.

3. 친환경축산물 인증 종류(2종류): 유기축산물, 무항생제 축산물

4. 인증표시



5. 오리 친환경 인증 건수(유형: 무항생제 축산물): 557건(2017년 8월 20일 기준)

종류	기준
유기농산물 유기축산물	유기농산물은 유기합성농약과 화학비료를 일체 사용하지 않고 재배 [전환기간: 다년생 작물은 최소 수확 전 3년, 그 외 작물은 파종 재식 전 2년] 유기축산물은 유기농산물의 재배·생산 기준에 맞게 생산된 [유기사료]를 급여하면서 인증기준을 지켜 생산한 축산물
무농약 농산물 무항생제 축산물	무농약 농산물은 유기합성농약을 일체 사용하지 않고, 화학비료는 권장 시비량의 1/3이내 사용 무항생제 축산물은 항생제, 합성 항균제, 호르몬제가 첨가되지 않은 [일반사료]를 급여하면서 인증 기준을 지켜 생산한 축산물

VI. 오리고기 요리법

Recipe

59. 마늘매실 소스 오리 스테이크

○재료

오리고기 600g, 베이비 채소 200g, 겨자 잎 30g.

* 오리 밀간: 양파즙 3큰술, 소금, 후춧가루 약간씩

* 마늘 매실 소스: 매실청 3큰술, 간장, 청주 2큰술씩, 마늘가루 1큰술, 통후추 굵게 뿜은 것 약간



○만들기

1. 오리고기는 스테이크용을 납작하고 두툼하게 잘라 기름기를 없애고 껍질을 벗긴다.

2. 베이비 채소는 씻어 물기를 털고 겨자 잎은 적당하게 손으로 뜯는다.

3. 1의 오리고기에 밀간 재료를 섞어 재운다.

4. 분량의 재료로 마늘 매실 소스를 만든다.

5. 뜨겁게 달군 그릴에 3을 놓고 노릇노릇하게 구우면서 마늘 매실 소스를 붓으로 발라가며 익힌다.

6. 윤기가 나도록 노릇하게 익힌 오리 스테이크를 접시에 담고 2를 곁들인다.

○Cooking Tip

두꺼운 기름기를 제거한 오리고기에 매실청과 마늘 가루를 섞어 만든 소스를 뿌리면 잡냄새가 없어지고 소화에도 도움을 준다.

Recipe

60. 오리고기 토마토 냉채

○재료

오리고기(살코기) 300g, 완숙 토마토 2개, 양파 1개, 부추 30g.



* 인삼 냉채 소스: 올리브 오일 2큰술, 다진 마늘, 간장, 맛술, 꿀 1큰술씩, 인삼가루 1작은술, 소금 약간

○만들기

1. 오리고기는 기름기와 껍질을 제거한 살코기로 준비해서 김이 오른 찜통에 25분 정도 푹 찜다.

2. 오리고기가 익으면 얼음물에 살짝 담가 식힌 후 물기를 없애고 결대로 찢는다.

3. 토마토는 꼭지를 떼어내고 8등분해 세로로 슬라이스를 한다. 양파는 가로로 얇파하게 슬라이스 한다. 부추는 다듬어 씻어 2cm 길이로 썬다.

4. 분량의 재료를 섞어 인삼 냉채 소스를 만든다.

5. 접시에 토마토, 양파, 오리고기, 부추를 담고 소스를 듬뿍 뿌려 낸다.

○Cooking Tip

오리고기는 익힌 후에 얼음물에 바로 담그면 탄력 있고 쫄깃해서 씹는 질감이 훨씬 좋아진다.

Recipe

61. 오리고기 오절판



○재료

오리고기(살코기) 300g, 콩나물 100g, 양파 1개, 오이, 당근 1/2개씩, 소금, 간장, 참기름 약간

- * 향신채 : 마늘 3쪽, 대파 잎 3대, 생강 1/2쪽.
- * 고추냉이 간장 소스 : 간장 3큰술, 생수 2큰술, 고추냉이, 식초 1큰술씩, 올리고당 1작은술, 참기름 1/2작은술.

○만들기

1. 오리고기는 기름을 떼어낸 후 큼직하게 토막 내어 마늘, 대파 잎, 생강을 넣은 끓는 물에 삶아낸다.
2. 한 김 식으면 고기만 건져 적당한 크기로 찢는다.
3. 콩나물은 찜통에 찌 찬물에 행군 다음 물기를 빼고 소금, 참기름으로 조물조물 무친다.
4. 오이는 반 갈라 씨를 긁어내고 눈썹 모양으로 어슷하게 썰어 소금에 잠시 절인 후 물기를 꼭 짜 팬에 재빨리 볶는다.
5. 양파와 당근은 각각 채 썰어 팬에 소금, 참기름으로 양념 해서 볶은 다음 식힌다.
6. 분량의 재료를 섞어 고추냉이 간장 소스를 만든다.
7. 접시에 오리고기, 콩나물, 오이, 당근, 양파를 돌려 담고 소스를 곁들여 낸다.

○Cooking Tip

팔팔 끓는 물에 오리고기를 삶아야 부드럽다. 특히 삶는 물에 향신채를 듬뿍 넣으면 오리고기의 잡냄새를 완전히 없애준다.



Recipe

62. 견과류 오리 탕수육



○재료

오리고기 600g, 견과류(호두, 땅콩, 아몬드 등) 적당량, 붉은 고추, 청양 고추 1개씩, 튀김기름 약간.

- * 오리고기 밀간 : 다진마늘, 청주 1큰술씩, 소금 약간.
- * 튀김옷 : 녹말가루 1컵, 생수 1컵, 달걀노른자 약간.
- * 탕수 소스 : 가다랑어 국물 1컵, 식초, 올리고당 3큰술씩, 물녹말 2큰술, 간장 1작은술, 마늘즙, 고추기름 1큰술씩, 소금 약간.

○만들기

1. 오리고기는 굵은 뼈대를 골라내고 살코기만 한입 크기로 썰어 밀간을 한다.
2. 녹말가루에 생수를 붓고 잘 섞은 다음 가라앉혀 앙금이 생기면 물을 따라낸다. 여기에 달걀노른자를 섞어 튀김옷을 만든 다음 1을 넣어 버무린다.
3. 180℃로 달군 튀김 기름에 2를 두 번 튀긴다.
4. 호두, 땅콩, 아몬드 등의 견과류는 팬에 살짝 볶는다.
5. 냄비에 물녹말을 뺀 탕수 소스 재료를 모두 넣어 끓인다. 한소끔 끓어오르면 물녹말을 풀어 걸쭉한 상태로 만들어 4를 넣어 한 번 더 끓인다. 청양 고추와 붉은 고추도 1cm 폭으로 썰어 넣어 함께 끓인다.
6. 그릇에 3의 튀김을 담고 뜨거운 탕수 소스를 듬뿍 뿌려 낸다.

○Cooking Tip

녹말 앙금은 찬물에 녹말가루를 타서 30분 정도 두었다가 윗물만 따라낸다. 녹말 앙금이 두텁게 입혀져야 오리고기의 질감과 쫄깃함이 살아난다.

Recipe

63. 오리 녹두죽

● 재료

오리 뼈와 살코기 300g, 찹쌀 1컵, 오가피 30g, 감초 5g, 대파 1/2대, 녹두 가루 5큰술, 생수 1리터, 간장 약간.



● 만들기

1. 생수에 오리 뼈, 오가피, 감초를 넣어 푹 끓인다. 찹쌀은 미리 씻어 불려둔다.
2. 뽕안 국물이 우러나면 건더기를 건져낸 뒤 먹기 좋은 크기로 썬 살코기와 불린 찹쌀을 넣어 끓인다.
3. 찹쌀이 익기 시작하면 녹두 가루를 넣어 약한 불에서 은근하게 저어가면서 끓인다.
4. 쌀알이 몽근하게 퍼지면 그릇에 담고 대파를 송송 썰어 올린 다음 간장을 곁들여 먹는다.

● Cooking Tip

오가피와 감초를 오리 뼈와 함께 푹 고면 각각의 성분이 흘러나와 오리의 잡냄새를 없애 국물자체의 영양은 물론 구수하고 달달한 특유의 감칠맛을 살려준다.

1. 오리고기 품질등급



2. 중량규격

오리도체의 중량규격은 신청인이 제시하는 오리도체의 중량에 따른 호수를 기준으로 1,451g부터 2,951g이상까지 100g단위로 구분하며, 중량규격별 중량범위는 다음과 같다.

(단위: g/마리)

중량규격	15호	16호	17호	18호	19호	20호	21호	22호
중량범위	1,451 ~ 1,550	1,551 ~ 1,650	1,651 ~ 1,750	1,751 ~ 1,850	1,851 ~ 1,950	1,951 ~ 2,050	2,051 ~ 2,150	2,151 ~ 2,250
중량규격	23호	24호	25호	26호	27호	28호	29호	30호
중량범위	2,251 ~ 2,350	2,351 ~ 2,450	2,451 ~ 2,550	2,551 ~ 2,650	2,651 ~ 2,750	2,751 ~ 2,850	2,851 ~ 2,950	2,951 이상

Ⅶ. 참고자료

64. 오리도체 등급판정 기준

오리도체의 등급판정은 품질등급과 중량규격으로 구분하며 품질등급판정은 룯트의 크기에 따라 적정수의 표본을 무작위로 추출하는 표본판정방법 적용을 원칙으로 하되, 필요한 경우 전수판정방법을 적용한다.

오리도체의 품질등급은 품질등급판정을 위한 항목별 품질기준(외관, 비육 상태, 지방부착, 잔털 및 깃털, 신선도, 외상, 변색, 뼈의 상태)에 따라 1+, 1, 2등급으로 구분하여 판정한다.

▷ 오리도체 품질기준

항목	품질기준		
	A급	B급	C급
외관	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 굽지 않고 좋은 외형과 피부병 등 질병의 흔적에 따른 도체외관의 손상이 없는 것	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 외관을 손상시키지 않는 범위에서 약간 휘거나 피부병 등 질병의 흔적에 따른 도체외관의 손상이 약간 있는 것	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 비정상적으로 휘거나 피부병 등 질병의 흔적에 따른 도체외관의 손상이 많이 있는 것
비육상태	충분한 살붙임을 지니며 특히 가슴과 다리에 고기의 부착이 잘된 것	보통의 살붙임을 지니며 특히 가슴과 다리에 고기의 부착이 보통인 것	빈약한 살붙임을 지니며 가슴과 다리에 고기의 부착이 적은 것

지방 부착	피부의 지방층이 매우 잘 발달된 것	피부의 지방층이 충분히 발달된 것	피부의 지방층이 빈약한 것		
잔털 깃털	깃털은 아래의 허용기준치를 넘어서는 안 되며 약간의 잔털이 있다. -깃털 3개 이하	깃털은 아래의 허용기준치를 넘어서는 안 되며 잔털이 일부분만 퍼져있다. -깃털 6개 이하	깃털은 아래의 허용기준치를 넘어서는 안 되며 잔털이 넓게 고루 퍼져있다. -깃털 9개 이하		
신선도	피부색이 좋고 광택이 있으며 육질의 탄력성이 있다.	피부색, 광택 및 육질의 탄력성이 보통이다.	피부색이 불량하고 광택이 없으며 육질의 탄력성도 없다.		
외상	피부가 상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 가장 긴지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안 된다.		피부가 상처로 인해 노출된 살의 총면적에 대해 가장 긴지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안 된다.		
	가슴과 다리 부위	기타 부위	가슴과 다리 부위	기타 부위	
	없음	2.0cm	4.0cm	4.0cm	6.0cm
변색	가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 변색이 분명한 것은 총면적에 대해 가장 긴지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안 된다. 단, 발골 가공용의 경우 아랫날개는 제외한다.		가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 변색이 분명한 것은 총면적에 대해 가장 긴지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안 된다. 단, 발골 가공용의 경우 아랫날개는 제외한다.		
	가슴과 다리 부위	기타 부위	가슴과 다리 부위	기타 부위	
	2.0cm	4.0cm	4.0cm	6.0cm	8.0cm
	상처로 인한 응혈이 있어서 안 된다.				
뼈의 상태	골절 및 탈골된 것이 없어야 한다. 단, 발골 가공용의 경우 아랫날개는 제외한다.	골절된 것이 없어야 하고, 1개의 탈골된 뼈는 허용한다. 단, 발골 가공용의 경우 아랫날개는 제외한다.	1개 이하의 골절 또는 2개 이하의 탈골은 허용한다. 단, 발골 가공용의 경우 아랫날개는 제외한다.		

3. 등급의 부여방법

오리도체의 품질등급 부여방법은 룯트의 크기에 따른 판정방법에 따라 다음과 같이 나뉜다.

(1) 전수 등급판정

등급	등급판정 결과
1+등급	오리도체 품질기준의 모든 항목이 A급 이상이어야 함
1등급	오리도체 품질기준의 모든 항목이 B급 이상이어야 함
2등급	오리도체 품질기준의 모든 항목이 C급 이상이어야 함

(2) 표본 등급판정

표본 오리도체 등급판정 결과 구성 비율에 따라 신청물량 전체에 품질등급을 부여한다.

등급	등급판정 결과
1+등급	오리도체 품질기준의 모든 항목에서 A급이 90% 이상이고 C급의 것이 5%이하여야 함 (나머지는 B급)
1등급	오리도체 품질기준의 모든 항목에서 B급 이상이 90% 이상이어야 함 (나머지는 C급)
2등급	오리도체 품질기준의 모든 항목에서 C급 이상이 90% 이상이어야 함 (나머지는 최소기준 이상)

〈오리산업 길라잡이 요약〉

