

## 오리진흙구이 +훈제오리 +오리백숙



최고의 맛! 오리요리를 찾아  
맛있는 녀석들이 온 이곳은



정갈한 다수의 밑반찬이 함께 나오는



'오리요리' 전문점입니다.



짜잔~ 주문해둔 오리진흙구이가 먼저 등장했습니다.

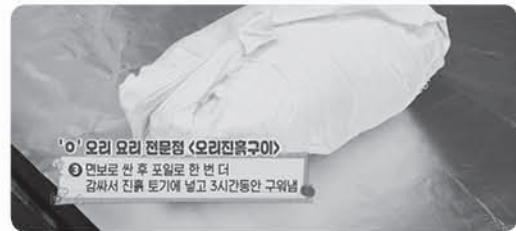


그 고운 자태의 박수가 절로 나옵니다.

여기서 질문  
오리진흙구이는 어떻게 만드나요?



① 오리고기에 비법 양념을 바른 후 각종 한약재와 영양 찹쌀밥, 고구마, 솔잎 등을 넣어줍니다.



Comedy TV <맛있는녀석들>  
2020.9.11 방영



2 면보로싼 후 포일로 한번 더 감싸서 진흙 토기에 넣고 3시간동안 구워냅니다.



무려 450°C 고온에서 바짝 구워 기름기는 ZERO! 담백하고 부드러운 오리진흙구이 완성입니다.



자 그럼 본격적으로 먹어볼까요?



우선, 따끈따끈한 오리진흙구이를 골고루 먹기 좋게 분리해줍니다.

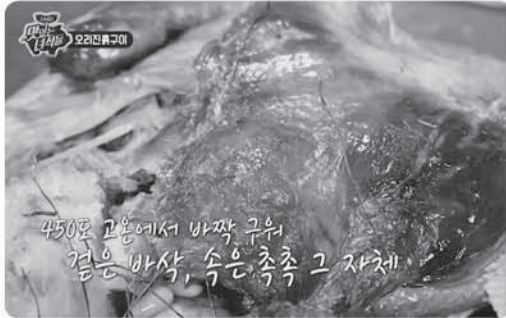


보기만 해도 내용물이 충실한 오리진흙구이



다리뼈를 수저 삼아 한입  
넓적다리 통째로 한입!





450°C 고온에서 바짝 구워 겉은 바삭, 속은 촉촉  
어느 부위 하나 빠지지 않는 맛의 균형이 조화롭  
습니다.

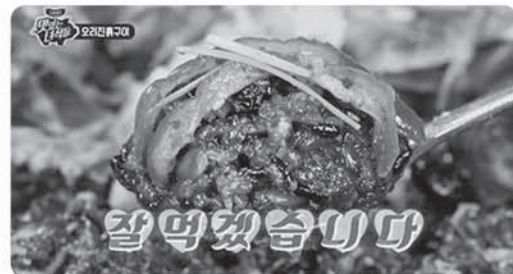
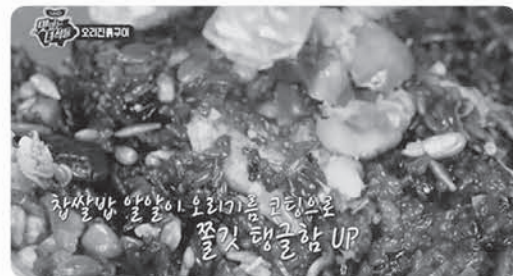


아들아들 부드러운 살코기와 바삭한 껍질이 어우  
러져



두 가지 식감을 함께 즐길 수 있는  
이 맛이 바로 무한흡입을 부르는 마성의 감칠맛!

오리진흙구이의 마무리는 당연 찹쌀밥입니다.



찰쌀밥 알알이 오리가름이 깊이 배어 은은한 향  
과 고소함이 매력적인 찹쌀밥으로 마무리~

자, 오리진흙구이가 마무리 되었다면, 다음 요리는



빼놓을 수 없는 '오리훈제'입니다.



한입 넣자마자 웃음이 발사됩니다.



마치 햄을 연상케 하는 핑크빛 오리훈제를



영원한 짝꿍 머스터드 소스와 함께 콕 찍어



아식으로도 부담 없이 즐길 수 있는 오리훈제는 딱 동녀석들 스타일입니다.





순식간에 비운 '오리훈제'를 뒤로하고 나올  
다음 요리요리는 무엇일까요?



바로 입이 떡 벌어지는 비주얼의 '능이전복오리백숙'  
숙입니다.



백숙의 마무리를 담당해 줄 찰밥까지 준비가 되  
었다면 본격 먹방 시작입니다.



너도 나도 모두 국물에 빠졌는데요,  
먹다 보면 빠져드는 풍미 깊은 국물의 비법은 바로



엄나무, 꾸지뽕, 오가피 등 6가지 국산 한약재를 넣고  
6시간 이상 끓여낸 완성



잘 손질된 오리에 무화과, 능이버섯, 인삼, 월계수  
잎 등을 넣어 준비된 한약재 육수를 넣고 1시간  
반 동안 푹 끓여냅니다.



오랜 시간 끓여 정성이 더해진 오리백숙은



자극적인 맛 없이도 심금을 울리는 깊은 국물의 맛으로



오리&능이&전복이 만들어 낸 명품조합입니다.



그야말로 한약대신 먹는 보약입니다.



이제 남은 오리옥수에 찹쌀죽을 넣어, 보글보글 끓여주면



오리진흙구이, 오리훈제, 오리백숙까지 완벽한 오늘의 오리코스는 여기서 끝이 났지만,

우리 모두 늦더위와 환절기 건강을 오리보양식 요리로 챙겨보아요~