

캐나다 쇠고기 지육 골발 및 분할의 원리

Cam Daniels(캐나다 우육수출협회 부사장)

김환규(캐나다 우육협회 지사장)

1. 대분할 우둔 (Hip) 부위 소분할

- 1) 대분할 우둔에서 뒷사태 분리
- 2) 뒷사태에서 Shank Bone (하퇴골)을 빼낸다. 사태는 한국에서 육회, 찜용, 국거리용으로 사용된다.
- 3) 뼈없는 뒷사태에서 아롱사태(digital muscle)분리. 아롱사태는 캐나다에서케첩, 스투용 쇠고기, 사각절단 쇠고기로 사용된다.
- 4) 아롱사태외에 뒷사태에서 나오는 고기들은 분쇄육으로 사용한다.
- 5) 뒷사태 작업 후 남은 대분할 부위는 크게 ① 우둔상 Inside Round ② 우둔하 Outside Round ③ 도가니살 Knuckle의 3부위로 구성되어 있다.
- 6) 도가니살을 분리해낸다.
- 7) 천연근 봉합선을 따라 도가니살의 박근을 제거한다.
도가니살은 로스트용으로 사용되기도 하고 breakfast steak용으로도 사용한다.
- 8) Femur Bone(대퇴골, Round Bone)을 빼낸다. Round Bone은 가운데의 marrow bone 과 양쪽 끝 soup bone으로 구성되어 있다.
- 9) Aitsch Bone(관골)을 빼낸다. 이렇게 하면 159 Round Boneless규격이 만들어진다. Aitsch Bone은 한국에서 곰국재료로 쓰인다.
- 10) 159round Boneless를 우둔상(Inside Round)과 170 Gooseneck(거위목, 또는 미정선된 Outside Round)로 분리한다.
- 11) Inside Round에서 천연근 봉합선을 따라 박근을 제거하여 Inside Round, cap-off의 규격의 부위를 만들어낸다. Inside Round(Top Round)는 반을 잘라 세절하여 스테이크나 로스팅 용으로 사용한다. 육포원료로 사용하기도한다.
- 12) Inside Round를 분리하고 나면 Outside Round(우둔하)가 남는다. 이 Outside Round는 Heel이 부착된 Gooseneck(170)과 Eye of Round(홍두깨살)로 분리될 수 있다.
- 13) Gooseneck에서 Heel Muscle을 제거한다. 그러면 171A우둔하 규격이 된다. Heel Muscle은 몇 가지 근육과 결합조직으로 구성되어 있는데 분쇄육이나 스투용 쇠고기로 사용된다. Heel Muscle에서 아롱사태(digital muscle)를 빼내기도 한다.
- 14) Eye of round는 안심과 유사한 형태이지만 품질면에서는 크게 차이가 난다. 홍두깨살

은 스테이크나 로스트용으로 사용되고 한국에서는 육회나 편채로 사용된다.

- 15) Outside Flat은 연회용으로 또는 로스트용으로 사용된다. 로스팅 용으로 사용할 경우에는 타임을 하여 세절을 한다. 이때 타임은 세절 시에 근육에 견고성을 부여하는 역할을 한다. 한국에서 이 부위는 불고기,산적, 육회,스테이크용으로 사용된다.

2. 대분할 로인 (Loin) 부위 소분할

※ 대분할 로인(Long Loin)에서 쇼트로인(Short Loin)부위와 설도(Sirloin)부위가 분리되는데, 이 과정에서 Sirloin쪽에 안심머리(Butt Tender, 191)가 안심(Tenderloin)으로부터 분리되어 포함된다. 안심 전체를 얻기 위해서는 Long Loin 상태에서 먼저 안심을 떼어내야 한다.

* 설도(Sirloin) 부위 소분할

- 16) 장골 및 천골을 제거한다.
- 17) 설도에서 보섭살(Top Sirloin Butt, 184)을 분리해낸다.
- 18) 보섭살을 천연근 봉합선을 따라 Top Butt과Bottom Sirloin Butt으로 분리한다. Top Butt은 주로 스테이크나 로스트용으로 사용되며, Bottom Butt은 스테이크용, 채끝 등심 대용으로 사용하기도 한다.
- 19) 설도에서 보섭살 분리 후 남은 뒷도가니살(Bottom Sirloin Butt)에서 볼팁(Ball Tip, 185B)을 분리한다. 뒷도가니살은 볼팁, 삼각살(Tri Tip, 185C), 그리고 플랩(Flap, 185A)을 포함한다. 볼팁은 주로 스테이크용으로 사용된다.
- 20) 볼팁 분리 후 삼각살을 분리한다. 이 삼각살은 중간을 잘라 야채를 넣어 로스트 용으로 사용하기도 하고 미니 스테이크용으로도 사용한다.

* 쇼트로인(Short Loin) 부위 소분할

- 1) 쇼트로인을 안심(Tenderloin, 189A)가 채끝살(Strip Loin)로 분리.
- 2) 안심에서 옆근육(Side Muscle)을 제거하면 190규격이 되며, 여기에서 근막까지 제거하면 190A의 규격이 된다.
- 3) 이 과정에서 나온 옆근육 꼬치 요리(Side kebob)용으로 사용하며, 안심은 스테이크, 로스용으로 주로 사용한다.
- 4) 채끝살을 Center Cut과Tissue End로 이등분 할 수도 있는데, 근육이 많은 부분쪽이 Center Cut이며 Top Sirloin Butt과 연결되는 부위를 Tissue End라고 한다.
- 5) 채끝살에서 떡심(Backstrap)을 제거하면 180규격이 된다.
- 6) 소분할 하지 않고 쇼틀인 자체를 빼와 함께 스테이크용으로 사용하기도 하는데 이 경우 자르는 위치에 따라 다음과 같이 분류할 수 있다.
 - A. 안심이 가장 큰 부분쪽에서 자를 경우 Porterhouse
 - B. 안심 크기가 중간 정도이면 T-bone Steak
 - C. 안심이 가장 작은 부분에서 자르면 Wing Steak

3. 대분할 플랭크(Flank) 부위 소분할

- 1) 대분할 플랭크의 외부 근육인 로즈미트(Rose Meat)를 분리한다. 이 로즈미트는 매우 길긴 부위로서 분쇄육용으로 널리 사용된다.
- 2) 대분할 플랭크에서 Cod fat(플랭크를 덮고 있는 두꺼운 지방층)을 제거한 후, 플랭크 스테이크(Flank Steak, 193)를 분리한다. Cod fat은 우지(Tallow)용으로 사용되거나 소시지, 분쇄육 제조에 사용된다. 플랭크 스테이크는 마리네이트된 스테이크 용이나 런던브로일(London broil), 혹은 Rouladen(야채와 갖은 양념을 중간에 넣어 말아서 조리하는 방식)용으로 사용된다.
- 3) 플랩 미트(Flap meat, 185A)를 분리해낸다. 이 플랩 미트는 분할 방법에 따라 대분할 설도(Sirloin) 작업시 분리되기도 하는데, 거친 살코기 부위로서 마리네이트용 쇠고기, 쇠고기 스트립(beef strips), 씌머링 스트립(simmering strips), 혹은 분쇄육용으로 사용된다.
- 4) Cod fat, 플랭크 스테이크, 로즈 미트, 플랩 미트등을 분리해 내고 남은 잡육은 분쇄육용으로 사용된다.

4. 대분할 갈비(Rib)부위 소분할

대분할 갈비는 크게 프라임립(Prime Rib)과 쇼트립(Short Rib)으로 양분된다.

프라임립(Prime Rib) 소분할

- 1) 가시돌기(Feather bones)를 제거한다.
- 2) Cap(프라임립을 덮고 있는 두꺼운 외부지방층)을 천연근 봉합선을 따라 분리한다.
- 3) 떡심(Back strap)을 제거한다.
- 4) 분리해낸 Cap에서 연골(Soft bone)을 제거한다.
- 5) 캡에서 지방을 정선해 원래 캡에 붙어 있던 근육인 블레이드 미트(Blade meat)를 분리하여 일정한 두께로 세절한다. 블레이드 미트는 육질이 길긴 편이며 보통 마리네이트용, 씌머링 스트립(simmering strips), 스텐용 이나 살코기 트리밍(lean trim)으로 사용된다.
- 6) 일정한 두께로 정선된 Cap을 본래의 위치인 가시돌기 가장자리로부터 쇼트 플레이트(Short plate)쪽갈비뼈 가장자리에 걸쳐도록 위치하여 갈비심을 감싼다. 갈비의 쇼트 플레이트쪽 가장자리를 벗어난 지방은 모두 제거한다. 이 지방 덮개는 갈비심에 단단히 고정될 수 있도록 그물천으로 감싸는데(Netted or Tied) 이렇게 하여 연회용 갈비, 혹은 캡부착 구이용 갈비로 불리는 109A규격의 제품이 생산된다.
- 7) 지방 덮개가 없는 갈비는 Fat Cap Off Rib(FCO Rib) 혹은 스테이크용 갈비(109D, 109E)라고 한다.
- 8) 프라임립에서 7개의 뼈를 포함한 등갈비(Back Rib, 124)를 분리해 낸다. 이 부위에서 늑간살을 추출해 낼수도 있다(123A) 갈비에서도 추출할 수 있다.
- 9) 립부착 꽃등심(Lip-on Ribeye Roll, 112A)은 109 프라임립의 어떤 규격에서도 생산이 가능하다. 립(Lip)의 길이는 갈비심으로부터 플레이트쪽으로 얼마나 나가있는가에 의해 결정되는데 보통 2인치를 넘지 않는다(2x2 lip on ribeye). 112A 꽃등심은

사실 외부 지방 및 늑간살이 모두 제거되어 있는 상태이다. 기타 근육, 뼈, 지방, 떡심등 모든 부위는 제거된다. .

- 10) 립제거 꽃등심(0x0 Ribeye, 112)은 꽃등심에서 립(Lip)을 제거하여 생산한다.
꽃등심은 목(Chuck) 부위에 가까울수록 근간 지방이 많이 발견되고, 로인(Loin) 부위에 가까워질수록 근간 지방이 적어진다.

쇼트립(Short Rib) 소분할

- 1) 123A 갈비(Short Rib, 123A/B)는 7개의 갈비뼈를 포함한 대분할 쇼트립 부위에서 생산되며 6, 7, 8번 갈비뼈로 구성되어 있다. 천연근 봉합선을 따라 블레이드 미트(Blade meat)를 분리하며 대부분의 외부 지방은 정선된다.
- 2) 진갈비살(Boneless Short Rib, 123D)은 123A 갈비에서 6, 7, 8번 늑골 및 늑간살을 분리하여 생산한다.
- 3) 늑간살(Intercostal, 124A)은 늑골이 포함된 모든 부위에서 생산이 가능하나 보통 123A갈비 생산 후 남은 9,10,11,12번 늑골 사이에서 생산된다.

5. 대분할 목심(Chuck) 부위 소분할

※ 대분할 목심은 크게 Bone-in Chuck Roll, Cross Rib, Round Bone(Baby Head), Neck의 4 부위로 1차 절단된다.

i) Bone-in Chuck Roll 부위 소분할

- 1) Bone-in Chuck Roll 에서 견갑골을 덮고있는 근육인 부채살(Top Blade Muscle, 114D)을 분리한다. 이 부위는 마블링이 비교적 풍부한 부위로서 Flat Iron으로도 불린다.
- 2) 부채살 아래에 있던 견갑골(Blade Bone)을 제거한다.
- 3) 견갑골의 위쪽에 위치한 단일 근육 조직인 꾸리살(Chuck Tender, 116B)을 분리해 내는데, 이 꾸리살은 안심과 모양이 흡사하여 안심 대용으로 쓰이기도 한다.
- 4) 경추골(Neck Bone) 및 떡심(Back Strap)을 제거하여 일반적인 규격의 목심(Chuck Roll, 116A)을 생산한다.
- 5) 116A 목심에서 알목심(Chuckeye Roll, 116D)과 살치살(Chuck Flap Tail, 116G)을 분리 생산할 수도 있다.

ii) Neck 부위 소분할(Neck은 소 머리와 바로 연결된 부위이다)

- 1) 먼저 경추골 안쪽에 붙어있는 제비추리(Rope Meat, 116F)을 분리한다. 이 부위는 매우 부드러운 부위로서 스테이크용으로 사용된다.
- 2) 경추골(Neck Bone)을 제거한다. 이 경추골은 살을 적당히 붙여 Bone-in Neck Meat 로 수출되기도 한다.
- 3) 경추골을 분리한 후 지방뭉치와 떡심 일부등을 제거하여 Neck Meat을 생산하는데, 이 부위는 분쇄육용으로 사용된다.

iii) Cross Rib 부위 소분할

- 1) 천연근 봉합선을 따라 2번에서 5번 사이 갈비를 분리한후 정형하여 앞갈비 (Bone-in Chuck Short Rib, 130)를 생산한다.
- 2) 앞갈비에서 늑골 및 늑간살을 제거하여 갈비본살(Boneless Chuck Short Rib, 130A)을 생산한다.
- 3) 앞갈비를 분리하고 남은 부위에서 두꺼운 윗지방 및 일부 남아있는 견갑골을 제거하여 목심의 바깥 근육 조직인 앞다리살(Shoulder Clod)를 생산하는데, 이 부위에 부채살이 포함되면 롱 클로드(Long Clod, 114) 규격이 되고 부채살이 포함되지 않으면 쇼트 클로드(Short Clod, 114E) 규격이 된다.

iv) Round Bone(Baby Head) 부위 소분할

- 1) 상완골(Arm Bone)을 분리한다.
- 2) 앞사태에 연결되어 있었던 아롱사태(Digital Muscle)를 분리한다.
- 3) 남은 부위는 정형하여 분쇄육이나 다이싱(Dicing) 재료로 사용한다.

6. 대분할 앞가슴(Brisket) 및 앞사태(Foreshank) 부위 소분할

i) 앞가슴 부위 소분할

- 6) 앞가슴 부위에서 뼈 부분과 늑간근 및 관련 지방층을 천연근 봉합선을 따라 제거한 후 차돌백이(brisket Deckle)를 분리해 낸다.
- 7) 차돌백이를 분리한 후 남은 남은 부위가 차돌양지(Brisket Deckle Off, 120)인데 이 부위는 캐나다 퀘벡 등지에서 염장시켜 샌드위치 사이에 넣어서 먹는 콘비프(Corn Beef)용이나 육포용 재료로 사용된다.

ii) 앞사태 부위 소분할

- 1) 앞사태 부위에서는 먼저 전완골을 분리한다. 분리된 전완골은 스프(soup)용으로 사용된다.
- 2) 전완골 발골후 남은 사태 부위에서 아롱사태(Digital Muscle)를 분리해 낸다. 아롱사태 외의 나머지 사태 부위는 햄버거 패티용이나 분쇄육용으로 사용된다.

7. 대분할 뒷가슴(Plate) 부위 소분할

- 4) 먼저 뒷가슴 부위의 근막을 제거한 후 치마살(Inside Skirt, 121D)을 분리해 낸다. 이 치마살은 멕시코에서 파히타(Fajita) 요리나 양념에 절인후 구이용으로 인기가 있다. 캐나다 안창살 생산량의 80%가 멕시코로 수출된다.
- 5) 치마살 분리 후 안창살(Outside Skirt, 121C)을 분리해낸다. 121C 안창살 규격에서 근막을 제거하면 121E 안창살 규격이 된다.
- 3) 늑골 및 두꺼운 속지방과 옆 지방을 정형하여 삼겹양지(Short Plate, 121B)를 생산한다. 이 부위는 Plate에서 생산되는 가장 중요한 품목으로서 캐나다 생산량의 80%가 일본으로 수출되는데, 일본에서는 가늘게 썰어 밥 위에 얹어 먹는 덮밥용

재료로 사용된다.

- ※ 참고로 토시살(Hanging Tender, 1765)은 갈비 안쪽에 붙어있는 두꺼운 횡경막 부위의 살코기로서 부위육 작업전 도축장에서 분리된다.