

육가공 교실 MEATSCHOOL

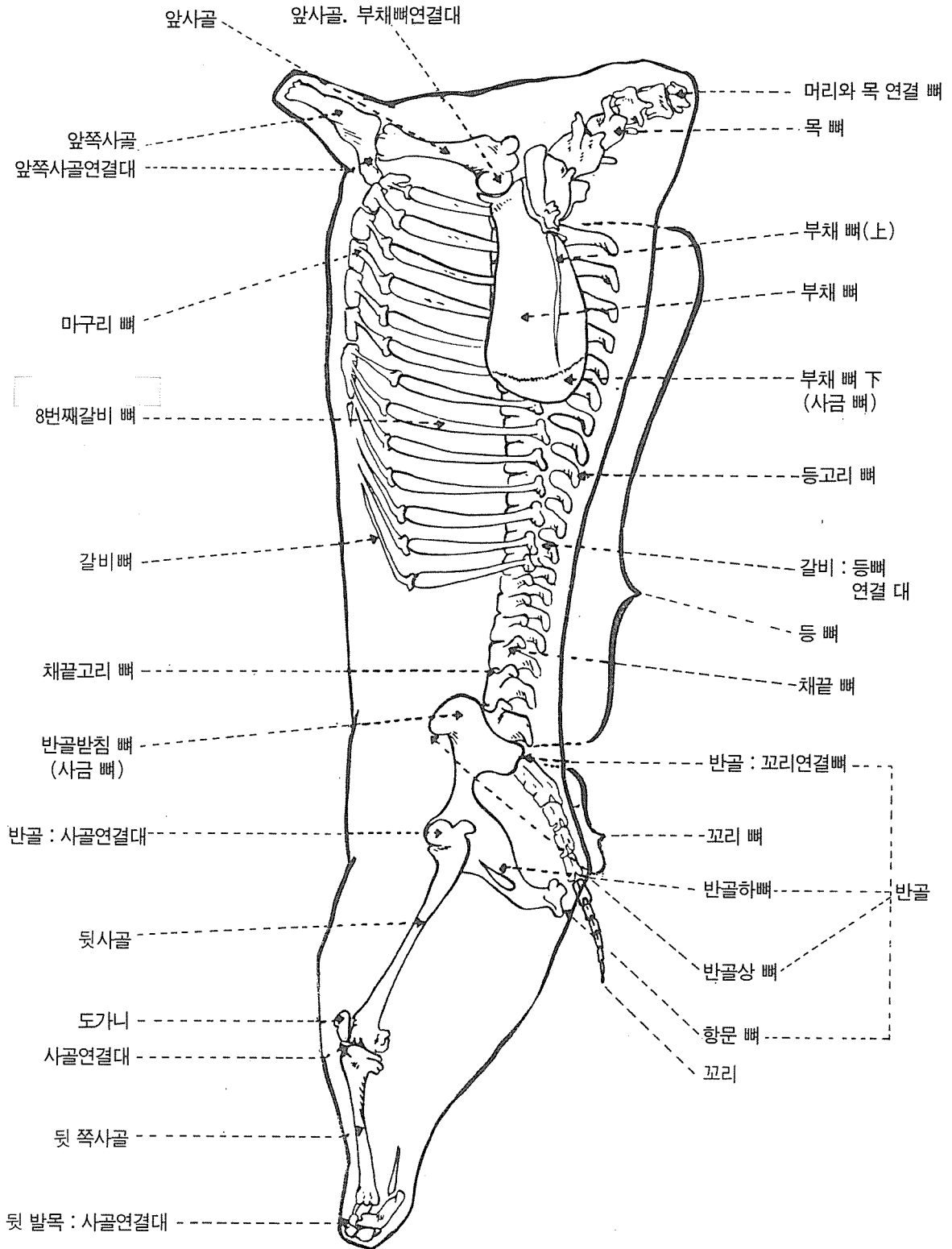
黃承燮

우리 나라의 축산물 유통은 오랜 역사를 이어져 오고 있으나
 사회의 인식 부족으로 발전이 늦은 감이 있다.
 이같은 사실은 외국의 경우,
 육류 취급자는 정육가공기술학교(meat school)를 나와야만 가능하나
 국내에서는 정식 기관이 없어 정육점, 육가공가공실, 유통업체 가공실에서
 기초적인 것만을 배우고 수 년간의 경력이 쌓이면 기능사라 칭하고 있는 실정이다.
 필자는 그동안 정육가공기술학교를 이수하고
 외국인들과 7년여 육류 취급 방법에 있어서의
 문제점 및 개선점을 실험, 실습을 통해 연구한 바 있다.
 금번 육가공회지 창간을 계기로 필자의 연구결과를 발표하고자 한다.
 앞으로 계속 연재될 내용은 단순 정육 절단 가공 기술에서 부터
 판매까지 외국의 예와 비교, 그림과 사진을 곁들여
 회원사 및 동업인 업체의 정육을 취급하는 분들에게 도움이 되고자 했다.
 여기에 나오는 학술적 용어 또는 방언은
 가능한한 배제했으며, 우리가 일상 생활에서 사용하는 용어를
 토대로 하여 재구성, 이해의 폭을 높이고자 했다. <編輯者 註>

<원고 게재 순>

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. 원료육 구입 및 판정 | 6. 뼈의 위치 및 부위별 위치 특성 및 상품 생산법 |
| 2. 골반 및 부위별 절단, 골발방법 | 7. 숙성방법 |
| 3. 지방 제거 및 절단법 | 8. 묶는 법 및 비닐 포장 관리법 |
| 4. 특수 가공 및 원형 가공법 | 9. 칼밥(짜투리) 상품 및 보관방법 |
| 5. 냉동육 및 냉장육 보관관리 및 해동법 | 10. 기타 |

소 (BEEF) 뼈의 명칭



① 앞사태(FORESHANK)

앞사골(쪽사골)과 앞 팔(상팔골)을 감싼 부위를 말하며 근육이 잘 발달되어 있어 육질속까지 근막이 형성되어 있다.

매우 질긴 편이며, 탕용으로 많이 쓰이고 있다.

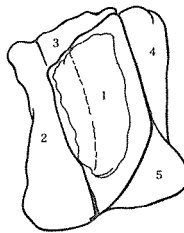
- 스-튜, 탕거리, 장조림, 겸용, 쪄고기

② 전각(SHOULDER)

전각은 어깨 부위와 팔 부위를 말하며 운동신경이 발달되어 근막(세포조직)이 잘 형성되었다. 또 육질의 결 조직은 다양하며, 보편적으로 질긴 부분에 속한다.

전각은 5조각으로 형성되어 한 덩어리를 이루고 있는데, 중앙 부위만으로 여러 형태의 가공상품을 생산할 수 있다.

주로 국거리, 불고기 용으로 이용한다.



1. 전각(중앙부위, SHOULDER)COLLOD
2. 부채뼈 감싼 부위
3. 앞사골 감싼 부위
4. 꾸리살
5. 갈비에 붙은 살(양지)

③ 양지(BRISKET)

앞가슴(가슴뼈마구리)과 배부위(연골) 부분을 감싼 부위를 말한다. 육질의 결면과 속면에 과다한 조직과 근막이 형성되어 있고, 윗 부분은 육질이 질긴 편이며, 지방이 있으나 근막은 없다. 아래 쪽은 조각한 근막과 과다한 지방이 분포되어 있어서 손질하기가 까다롭고 초보자가 손질하기가 그다지 쉽지는 않을 것을 느낄 것이다. 천천히 다루며 연구하면 된다. 앞가슴 뼈(마구리 부위)와 육의 사이에 딱딱하며 흰색을 띠고 있는 지방 덩어리가 있는데 이 부위를 차돌백이 이라고 부르며, 일명 하안고기라고 부른다.

- 쓰이는 곳

양지머리(국거리탕) 스-튜, 민-찌, 콘비프(소금에 절인고기) 차돌로스.

④ 등심(RIBLOIN)

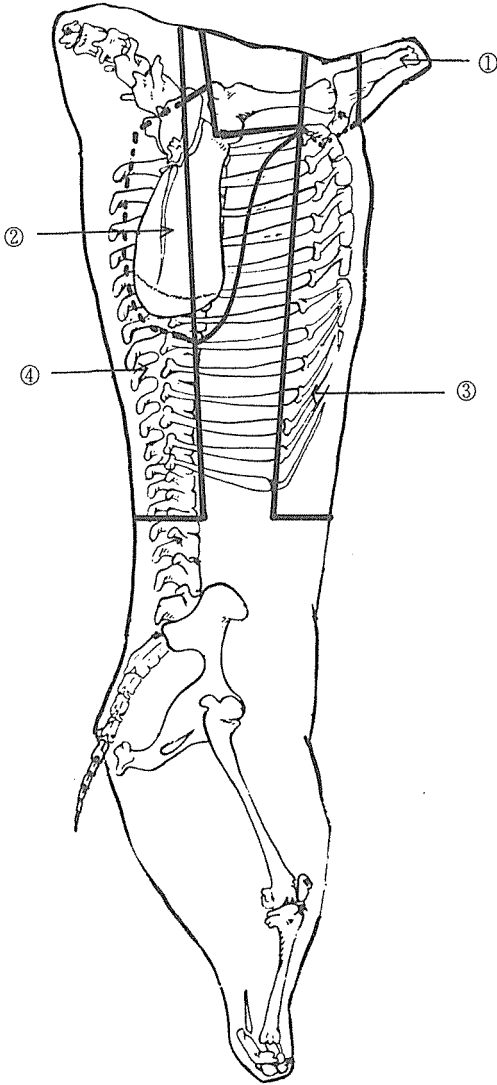
소의 목덜미(목뼈)서 부터 허리 초입까지를 말한다. 등심부위를 더 세분 한다면 목덜미부위(neck) 어깨부위(chuck) 등부위(loin)으로 구분하며 또 부위를 일반적으로 등심이라고 표현한다. 등심은 여러형태의 상품을 생산할 수 있으며, 특수가공을 하여 고가품으로 상품을 가공 생산할 수도 있다.

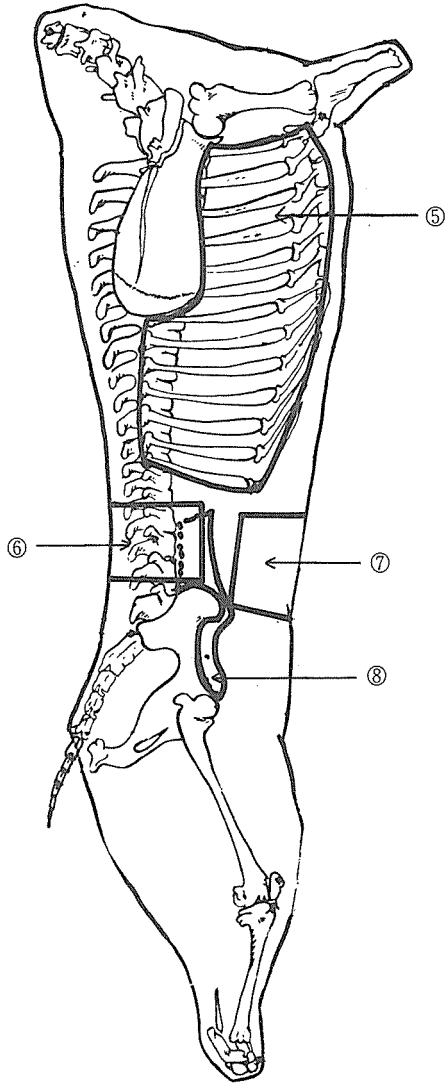
등심의 육질 결합조직에 지방질의 침착이 잘된 경우, 이것을 마블(Marble)이라 하며 일본에서는(시모후리)라고 하며, A급 육으로 인정을 하여준다(꽃등심)

마블(MARBLE) (미국), 시모후리(일본) 육질속의 지방이 서리가 서린 것 처럼(침착) 생긴 형태를 말한다.

육질의 결조직은 미세한 그물망 형태를 이루고 있으며 매우 부드럽고 연하며, 풍미로운 맛을 띠고 있다(고소한 맛).

또한 결면, 중간면, 밀면 세 조각으로 이루어져 한 덩어리를 이루고 있으며, 노란 덕심이 허리초입서부터 가늘게 형성돼 중간 부위는 넓어지면서 부터 목덜미까지는 넓적하게 형성되어 있다.





⑤ 갈비(RIB)

옆구리 부분 늑골을 감싼 부위를 말하며, 늑골뼈 13대로 형성돼 있다. 늑골뼈를 감싼 부위를 통털어 갈비라고 말한다.

육질의 조직은 3중으로 되어 있으며, 각 층의 맛이 다르고(3겹살) 갈비는 여러 형태로 상품을 가공 생산할 수 있으며, 소비자로 부터 널리 이용되고 있다.

쓰이는 곳은 : 갈비 짬, 갈비불갈비, L.A 불갈비, 통갈비, 갈비로스트, 한양갈비.

⑥ 채끝(STRIp LOIN)

등심 부위에 속하며 허리부분 채끝뼈를 감싼 부위를 말한다. 육질의 결조직은 등심과 다르며, 육의 속면에는 근막 및 지방이 별로 없으며, 풍미로운 맛을 띠고 있어 외국에서는 스테이크용, 로스트용으로 널리 이용되고 있다.

채끝은 겉면에 근막이 넓게 발달되어 있어 가공할 때 근막을 제거한 후 가공상품을 생산한다. 외국에서는 여러 종류의 명칭으로 불려진다.

⑦ 치마살 양지(FLANK)

뒷다리 부분에 속하며, 허리(채끝등심) 밑 옆구리와 하복부(배면)를 감싼 부위이다. 조잡한 조직(근막)과 과도한 지방이 분포되어 있는 부위이다.

특히 치마살양지(FLANK) 안쪽에 타원형처럼 생긴 부분이 있다. 이 부분은 뼈가 없는 살코기 조각이며, 부드럽고 연하다. 이 부분을 별도로 분리시켜 스테이크를 생산할 수 있으며, 다른 용도로 가공상품을 생산할 수 있다.(부가 가치가 높은 상품을 생산)

대부분의 기능사들은 스테이크, 기타 용도로 가공생산 하는 방법을 잘 모르고 있다.

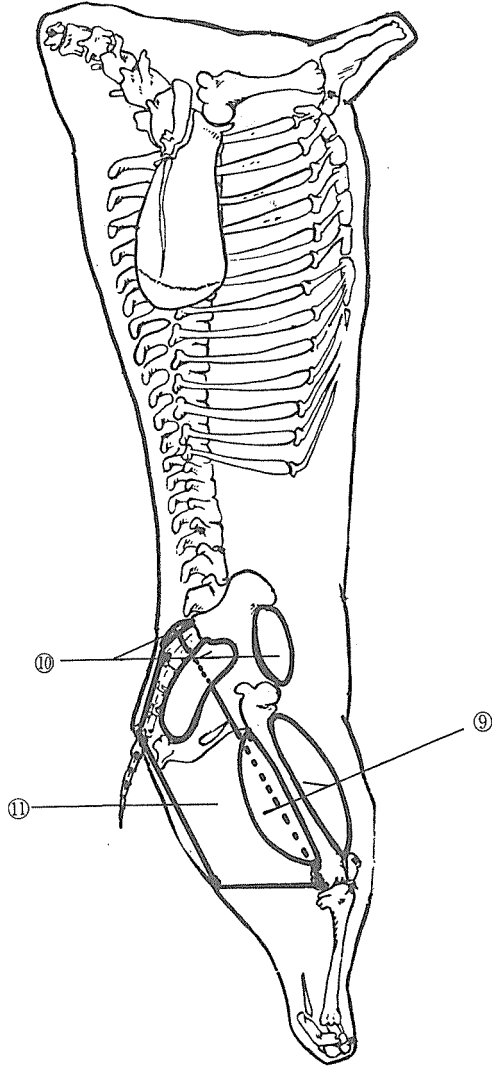
쓰이는 곳은 스테이크(FLANK Steak) Roll 로스트, 불고기, 다짐, 스튜.

⑧ 안심(TENDRLOIN)

허리부분 안쪽(채끝 뼈 안쪽)에 위치하여 있는 부위를 말한다. 안심은 겉면에 지방과 약간의 근막이 형성되어 있어서 손질 후, 가공상품이 생산되며, 소량이라 품귀 상태를 빚고 있다.

또 육질의 결조직은 부드럽게 형성돼 있고, 매우 연하며, 독특한 맛을 띠고 있어서 타 부위보다 월등하게 고가품으로 대우를 받고 있다.

쓰이는 곳은 로스트(TENDRLOIN Roste) 로스(Ros) 스테이크(Steek) 드라이버프(Beef)



⑨ 도가살(KNUCKLEROUND)

소의 뒷다리 부분의 척골(사골)을 감싸고 있는 부위이며, 뒷다리 길면(발갈쪽)에 등근 형태를 형성하고 있다. 이 부위를 자세히 관찰하여 보면 육질은 단단하고 다섯 조각으로 형성, 한 덩어리를 이룬 부위이며 보통육에 속한다. 또 도가니살 밀면(아래쪽) 척골과 척골 사이 관절부위에는 도가니가 있으며, 관절을 보호하는 역할을 한다.

쓰이는 곳은 산적, 비후까스, 로스트(오븐로스트), 스테이크, 사부사부, 잡채육, 국거리.

⑩ 보섭살(RUMP ROUND)

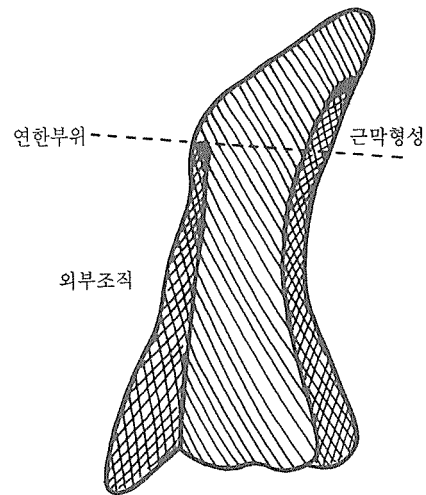
반골 일부를 감싸고 있는 부위를 말한다. 운동신경이 별로 발달되어 있지 않으며, 근막(세포) 조직이 소량 형성되어 있으나, 그렇게 신경 쓸 필요가 없다. 육조직은 알성하게 세분, 형성되어 있고 뒷다리 부분에서 제일 부드럽고 연하다.

쓰이는 곳은 스테이크, 로스트, 야끼니구, 불고기

⑪ 설깃(BOTTOM ROUND)

소의 뒷다리 바깥쪽 엉덩이 부분에 위치한 부위를 말한다. 설깃형태를 자세히 보면 우리 나라 지도의 형태를 이루고 있으며, 2조각으로 이루어진 한 덩어리이다. 육질은 타 부위보다 단단하며, 질긴 편이나 결조직은 아래의 그림 처럼 형성되어 있고, 우측면이 도가니살과 보섭살의 접하는 부분은 근육의 막으로 형성되어 있다.

쓰이는 곳은 로스트, 물고기, 야구니, 스테이크, 국거리.

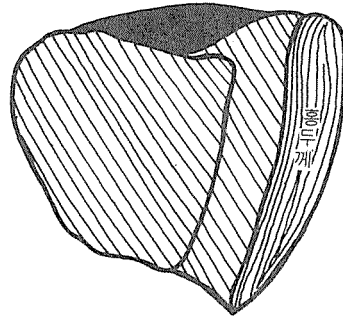
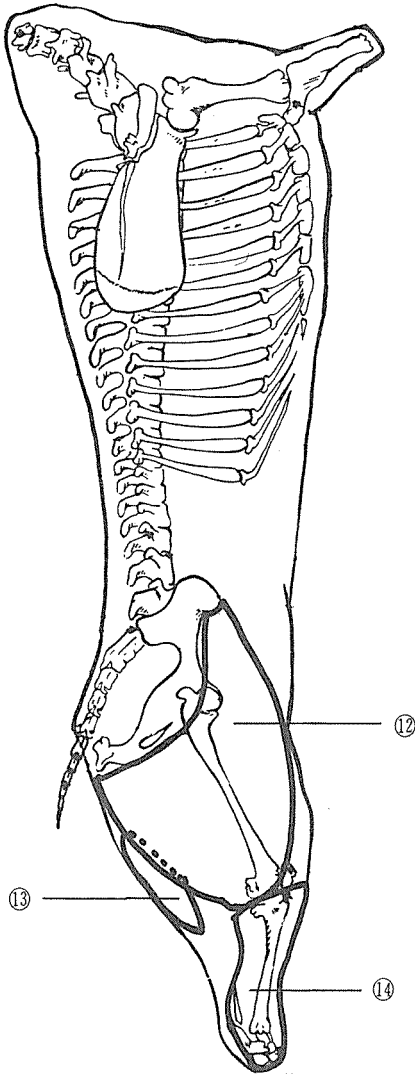


⑫ 우둔(TOPROUND)

소의 넓적다리 안쪽주위를 말하며 또 우둔의 명칭도 여러 종류로 불려진다(방심, 넓적다리살, 불기살, 몽치살)

우둔은 타 부위 보다 덩어리가 크며, 겉면에 약간 지방이 형성돼있고, 겉면의 덮개 형식으로 육질의 안쪽면을 감싸고 있다.

우둔의 겉면을 분리시킨 후 안쪽(속면)면은 일정한 결조직을 이루고 있으며, 근막이 형성되어 있지 않으므로 여러 종류의 가공육을 생산할 수 있다.



- ① Top Round Steale
- ② Round Roseat
- ③ 장조림
- ④ 산적
- ⑤ 야기니꾸
- ⑥ 다다끼
- ⑦ 사부사부
- ⑧ 드라이 BeeF(건조시킨 고기)

⑬ 흥두게살(EYE ROUND)

소의 넓적다리 안쪽에서 바깥쪽(엉덩이)으로 이어진 부위이다. 즉, 우둔 우측에 붙어 있으며, 원형통 처럼 생긴 형태를 이루고 있다. 흥두게 살의 결조직은 일정하게 형성돼 있으며, 육질은 질기며, 쫄깃쫄깃한 느낌을 준다. 특히 장조림 용으로 널리 쓰여진다.

쓰이는 곳은 스테이크, 장조림, 유구니구, 사부사부.

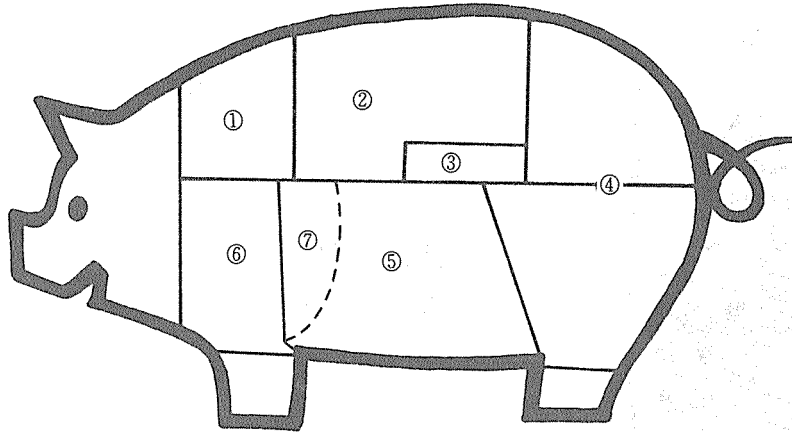


⑭ 뒷사태(HIND SHANK)

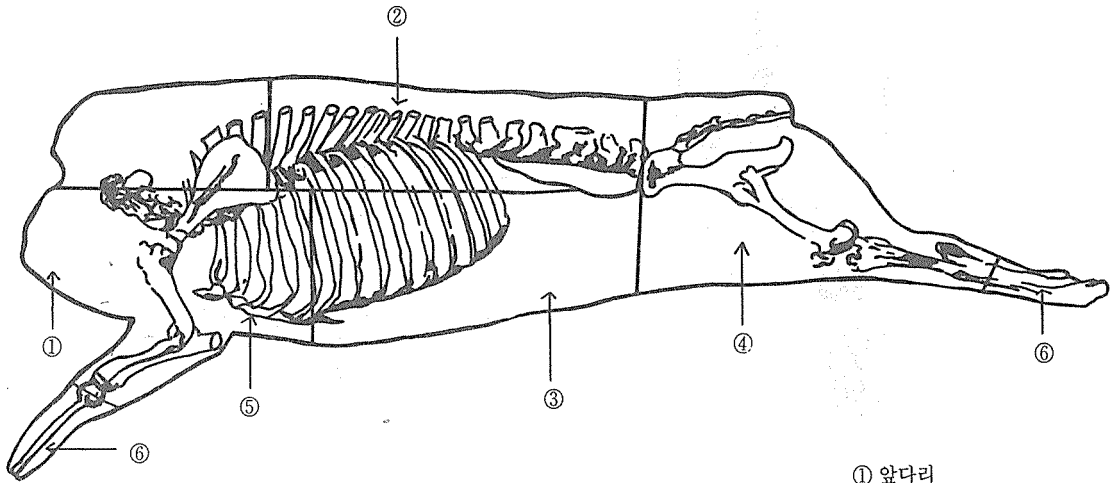
소의 뒷다리 발목 윗 부분에 위치 하여 있으며, 뒷척골(쪽사골)을 감싼 부위이다. 근막이 잘 발달돼 있으며, 육질 속 부분까지 근막이 형성되어 있다. 육질은 질긴 편이며, 아롱사태가 포함돼 있는 부위이다.

쓰이는 곳은 스-류, 스-본, 탕용, 찜용, 아롱사태 로스, 육회.

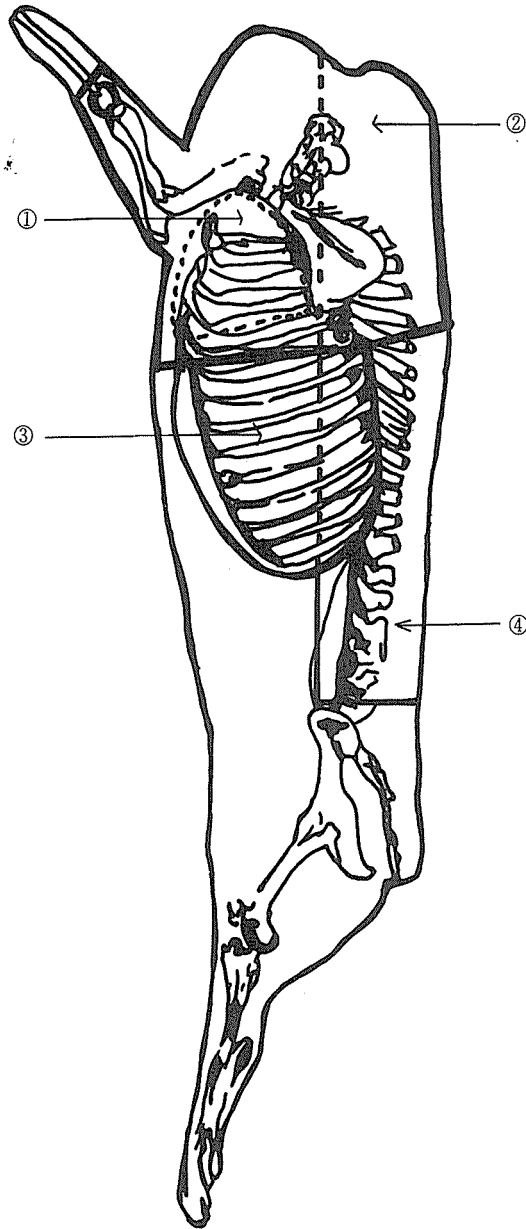
돼지 (Pork)



- ① 목잡부(목등심)
- ② 잡부(등심)
- ③ 안심
- ④ 뒷다리(불기)
- ⑤ 삼겹
- ⑥ 앞다리(전각)
- ⑦ 갈비



- ① 앞다리
- ② 등심
- ③ 삼겹살
- ④ 뒷다리(불기)
- ⑤ 갈비
- ⑥ 족



① 갈비(RIB)

옆구리 늑골(갈비) 첫번째에서부터 다섯번째 늑골(갈비) 부위를 말하며, 일반적으로 갈비를 생산할 수 있는 범위라고 말한다.

갈비를 더 생산할 수 있으나, 삼겹살 생산에 지장이 있으므로 다섯번째 갈비까지가 제일 적당하다는 것을 느낄 수가 있을 것이다.

쓰이는 곳은 갈비찜, 불갈비, 바베큐.

② 앞다리(SHOULDER)

목덜미에서부터 갈비뼈 5번째까지를 앞다리 부위로 말한다. 즉, 목등심 어깨부의 사태를 앞다리라고 말하며, 타 부위보다 지방층이 많이 포함된 부분이기도 하다. 이 부위는 주로 삶아서 조리용으로 이용된다. 쓰이는 곳은 불고기, 로스, 찌개.

③ 바베큐 갈비

돼지의 옆구리(늑골 14대) 부위를 가공생산하여(통갈비) 바베큐용으로 쓰여지고 있다.

갈비부위 전부를 떼어 분리시킨 후 갈비막, 지방을 제거시킨 후 갈비의 중앙부분을 톱으로 절단하여 1/2로 구분한다. 1/2로 분리시킨 부분을 한 덩어리로 포장하여 상품화 시킨다.

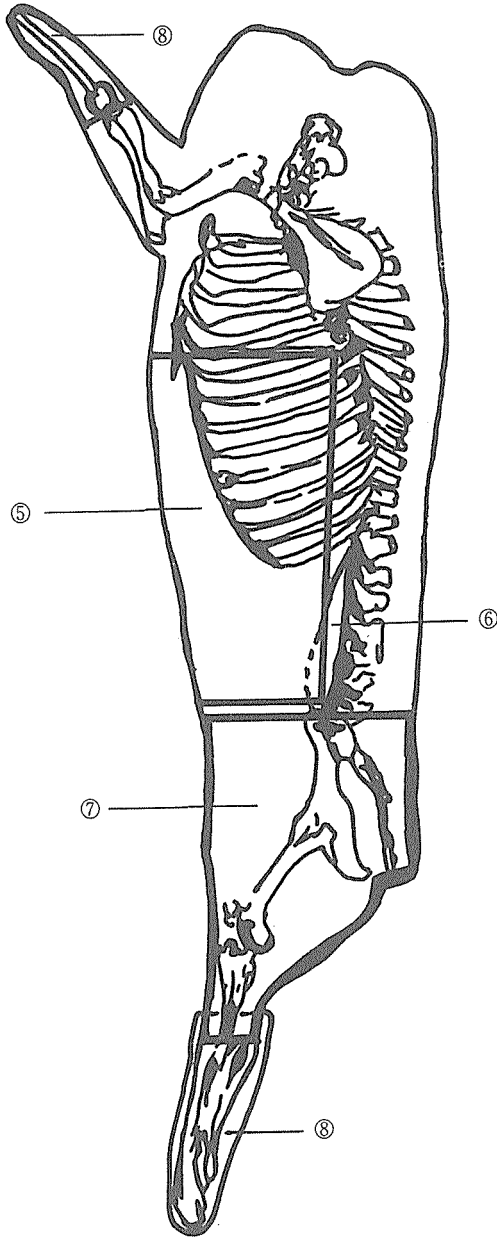
쓰이는 곳은 바베큐, 갈비.

④ 등심(RIB LOIN)

목덜미에서부터 허리부위까지를 말하며, 목뼈에서 등뼈허리뼈까지 감싼 부위를 말한다. 등심은 두 종류로 불려지고 있으며, 첫번째 등심을 목등심(목잡부) 두번째를 등심(잡부)이라고 일반적으로 말하고 있다.

목등심부위는 육질의 속면에 지방이 약간 형성돼 있고, 등심부위는 육질의 속면에 지방이 형성돼 있지 않은 것이 등심의 차이점이다. 그래서 복등심 부위는 로스트용 등심부위는 찜스테이크 용으로 쓰여진다.

쓰이는 곳은 폭찜, 돈가스, 스테이크.



⑤ 삼겹살(BELLY)

갈비(늑골) 첫번째 켜서 부터 다섯번째 갈비(늑골) 부분을 골 발 시킨 부위와 배면 까지를 삼겹살 부위라고 한다.

삼겹살 부위 형태는 그림을 관찰 요망
풍미로운 맛을 띠고 로스 또는 구이용으로 널리 이용되고 있다. 가공으로는 베이컨으로 쓰여짐.

⑥ 안심(TENDERLOIN)

허리 부분(채끝뼈) 안쪽에 위치한 부위며, 안심주변은 약간의 지방과 밀변의 근막이 형성돼 있다. 육질의 속 부분은 지방 및 근막이 형성돼 있지 않으므로 매우 부드럽고 연하다.

(참고) 1두 생산량 약 400~600g(지육의 크기에 따라 차이가 있다).

쓰이는 곳은 돼지스테이크(Pork Tenderloin steak) 탕수육, 구이, 로스,

⑦ 뒷다리(불기. LEG)

반골뼈와 뒷사골을 감싼 부위를 말하며, 타부위 보다 지방층도 얇으며, 육(살코기)이 제일 많은 부위 이기도 하다. 소의 뒷다리 부위처럼 부위별 생산을 할 수 없으나, 불기 전체를 가공 생산할 수 있다.

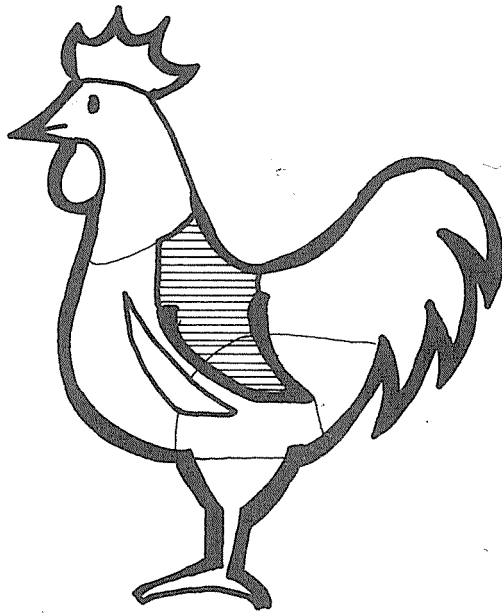
스모크 햄, Roll 햄, 프레쉬햄, 불고기 용, 장조림 용.

⑧ 족(HIND FOOT)

발목 부위를 말하며, 족을 생산할 때 2가지 종류로 생산된다. 첫번째 장족은 발에서 부터 사골부위까지 말하고, 두번째 단족은 발목까지를 말한다.

- 장족 : 발목서 부터 윗 쪽 사골까지 생산함(다리).
- 단족 : 발목 그 자체를 생산함(발목).

닭 (CHICKEN)



통닭

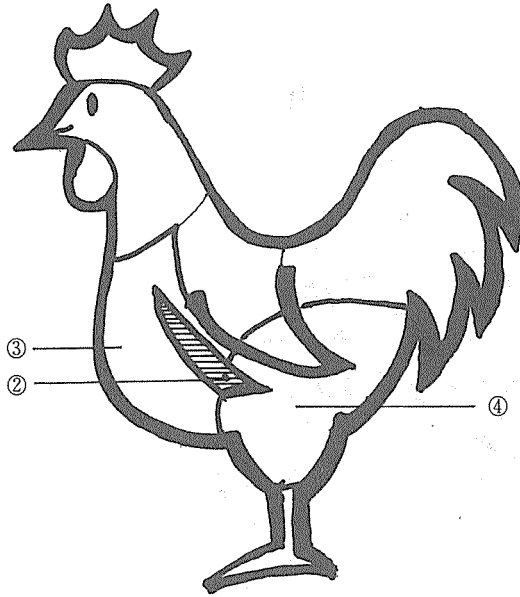
머리, 발목, 내장을 제거 한 후, 닭 전체 한마리 분을 말한다. 가정에서 다양한 방법으로 조리를 하며 소비자의 개성에 따라 조리 방법도 틀릴 수 있으며, 일반적으로 통닭의 인기는 상승세를 나타내고 있다.

- 쓰이는 곳은, 통닭구이, 도리탕, 백숙, 닭육계장.

① 날개(WING)

옆 부분에 위치한 부위이며, 부위중에 제일 풍미로운 맛을 띠고 있다. 육(살)은 별로 없으며 다른 형태로 부르기를 날개쪽지라고 한다. 날개 끝 부분은 풍기가 있다하여 절단 후, 가공을 한다.

- 쓰이는 곳은 튀김, 구이(바베큐)



② 안심(TENDERLOIN)

앞가슴 안쪽에 위치한 부위로 매우 부드럽고 연하며 풍미로운 맛을 띠고 있다. 타 부위 보다 소량 생산 되므로 특종 부위에 속한다.

쓰이는 곳은 육회, 튀김, 꼬치구이.

③ 가슴(BREST)

앞 가슴 부위이며, 속 지방이 없으며, 담백하고 조리 후 육질의 농도가 쫄쫄하다(무지방).

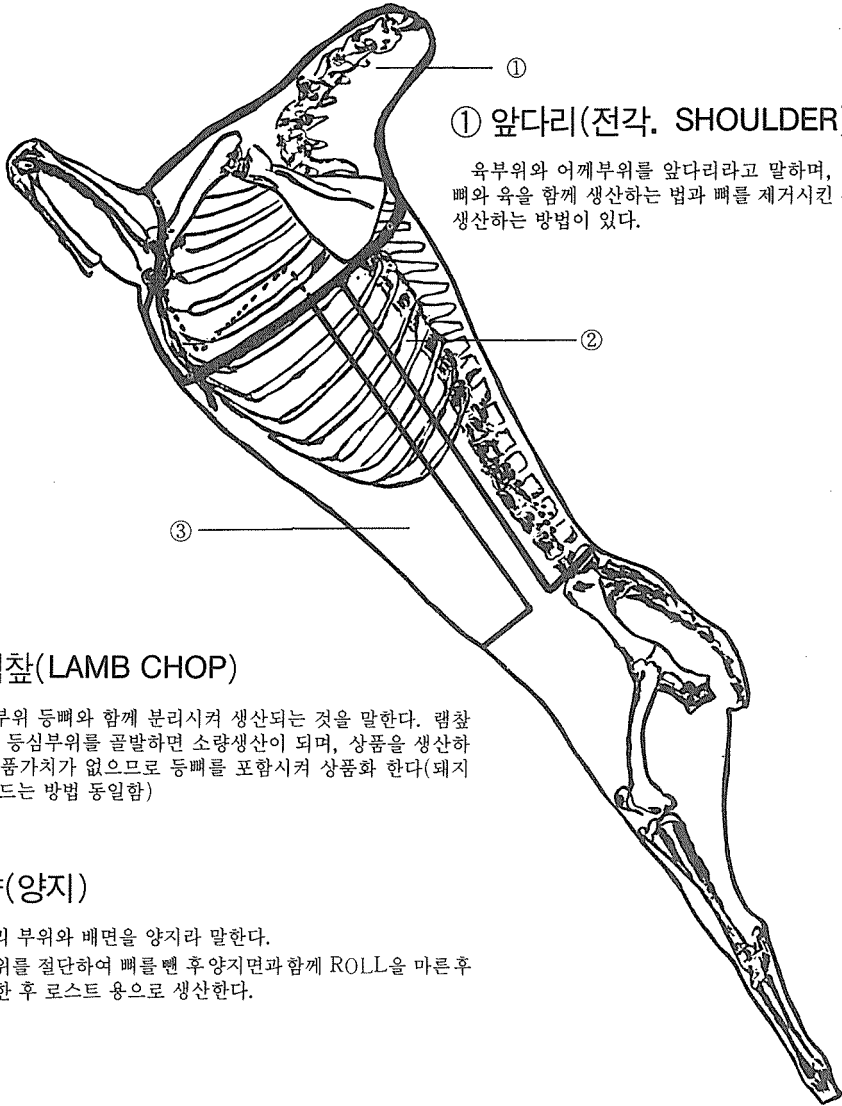
쓰이는 곳은 치킨까스, 튀김, 닭가슴, 생채.

④ 다리(LEG)

닭의 부위중에 육(살)이 많으며, 여러 종류의 가공상품을 생산할 수 있다.

쓰이는 곳은 닭다리, Boll, 튀김, 꼬치.

양 (Lamb)



① 앞다리(전각. SHOULDER)

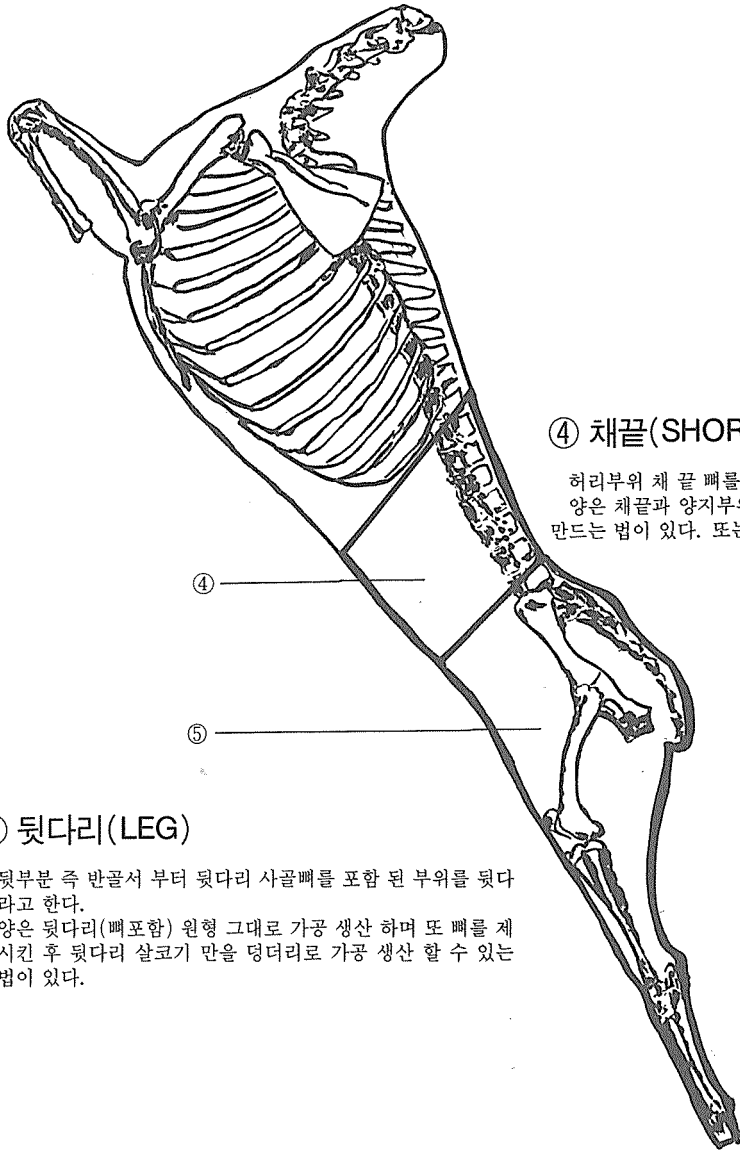
육부위와 어깨부위를 앞다리라고 말하며, 가공생산 방법은 뼈와 육을 함께 생산하는 법과 뼈를 제거시킨 후 덩어리 형태로 생산하는 방법이 있다.

② 램챠(LAMB CHOP)

등심부위 등뼈와 함께 분리시켜 생산되는 것을 말한다. 램챠는 양의 등심부위를 골발하면 소량생산이 되며, 상품을 생산하여도 상품가치가 없으므로 등뼈를 포함시켜 상품화 한다(돼지 폭참 만드는 방법 동일함)

③ 양(양지)

옆구리 부위와 배면을 양지라 말한다. 갈비부위를 절단하여 뼈를 뺀 후 양지면과 함께 ROLL을 마른 후 실작업한 후 로스트 용으로 생산한다.



④ 채끝(SHORT LOIN)

허리부위 채 끝 뼈를 감싼 부위를 말한다.
 양은 채끝과 양지부위를 같이 덩어리를 만들거나, 혹은 참을
 만드는 법이 있다. 또는 분리시켜 생산할 수도 있다.

⑤ 뒷다리(LEG)

뒷부분 즉 반골서 부터 뒷다리 사골뼈를 포함한 부위를 뒷다
 리라고 한다.
 양은 뒷다리(뼈포함) 원형 그대로 가공 생산 하며 또 뼈를 제
 거시킨 후 뒷다리 살코기 만을 덩더리로 가공 생산 할 수 있는
 방법이 있다.