

육가공 교실 MEAT SCHOOL

黃承燮
성경육가공 대표

다음은 전사분체(앞다리부분)에 대하여 알아보자.

전사분체는 일반적으로 앞쪽 부위, 더 자세히 말하면 앞다리 부분을 칭하며 여기에 속하는 부위이다.

등심, 전각(앞다리사태 포함), 갈비, 양지 부위가 한데 이루어져 있으며, 더 세분화한다면 등심(상등심, 목등심, 등심밑 추리), 전각(앞다리, 꾸리살, 사태), 갈비(갈비, 마구리), 양지(상양지, 하양지) 등으로 구분되며, 또한 다양한 상품을 만들 수 있다는 것을 참작하기 바란다.

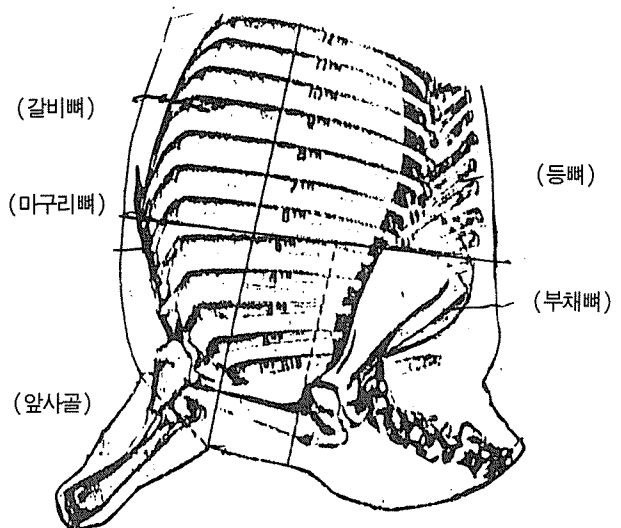
전사분체(앞쪽부위)에서 수십 종류의 가공상품을 생산할 수 있다는 것을 인지하기 바라며, 한 가지씩 공부하면서 배우며 복습하기로 하자.

한 가지 주의할 점은 세계적 공통 골발과 상품을 생산하는 것이며, 나라마다 조금씩 다를 수 있다는 것을 명심해야할 것이다.

그러면 처음 전사분체의 뼈의 구조를 보자.(그림 참조)

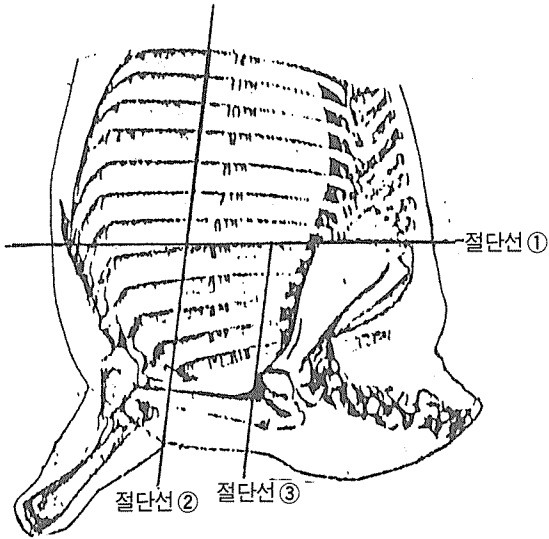
그림과 같이 갈비뼈, 마구리뼈, 앞사골, 잡뼈(뿌채뼈, 등뼈, 목뼈)를 볼 수 있다.

갈비뼈는 13대의 갈비뼈(늑골)를 다음 기호로 명



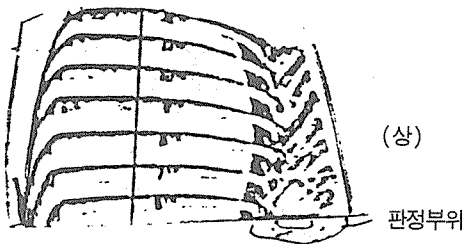
칭을 붙이겠다.

※ 끝발 순서



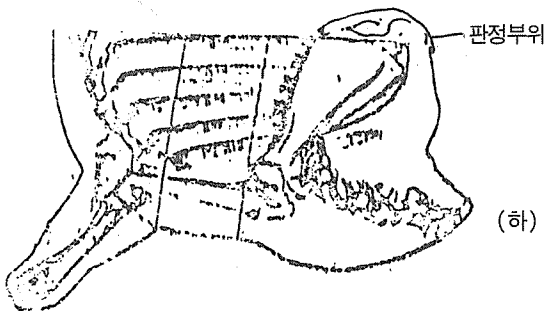
전사분체

위 그림에서 하(밑)에서 5번째 갈비(상)에서 7번째 갈비 중간 부분을 절단시킴. 여기에서 갈비 하(밑)에서 5번 상(위) 7번째를 절단선을 책정하여 그림과 같이 절단한다.



(상)

판정부위



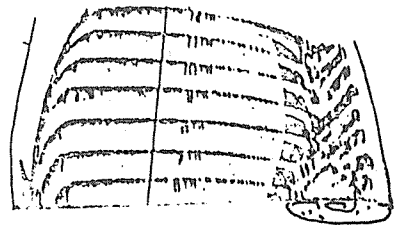
(하)

판정부위

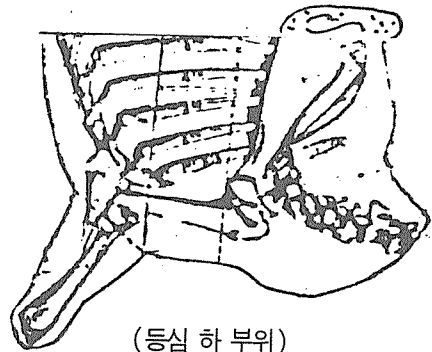
그림과 같은 부분으로 절단되며, 여기에서 가장 중요한 것은, 지육상태에서 육질의 질을 판정을 하게 되므로 이점을 명심해야 한다.

지육의 상·중·하로 판정을 알게 되며, 상품으로서는 일등급, 이등급, 삼등급 등으로 구분되며 가격면에서 많은 차이가 난다.

다음 그림과 같이 등심의 단면도를 표시하였다. 그림을 잘 관찰하여 보자. (상등심 부위)



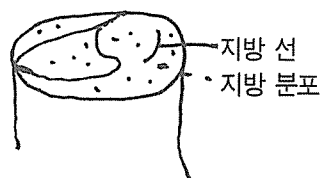
(등심 상 부위)



(등심 하 부위)

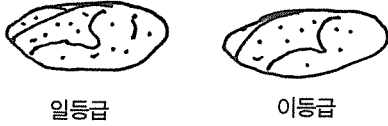
다음과 같이 등심의 그림(단면도)에 나타나듯이 지방의 분포 조직에 따라 등급이 형성되며 가격면에서도 엄청나게 차이가 난다.

예) 등심의 단면도



□기획시리즈 5

국제적으로 등급의 판정 규정을 보면 다음과 같다.



일등급

이등급

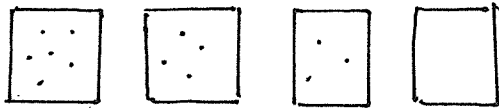


삼등급

등외

(등심의 단면도 지방의 분포)

정사각형 1cm를 형성하여 정사각형으로 보고 그 안에서 지방분포 수를 세어보고 일등급은 일등급으로 판정되는 것을 지방 분포수의 5-6을 측정하고,



일등급

이등급

삼등급

등외

•이등급 -4개 •삼등급 3-2개 •등 외 0개

다음 표와 같은 방법으로 측정하면 된다. 또 한가지는 지방의 분포수가 6개 이상 되었다면 지방이 많은 것으로 판단하여 등외품으로 인정받으며 지방이 많은 소로 판단하면 되겠다. 이런 방법을 잘 연구하며 공부하게 되면 1등 등급사가 되는 것이며, 확실한 육질을 선택할 수가 있다고 본다.(우리나라에서 아직 시행 안되고 있음)

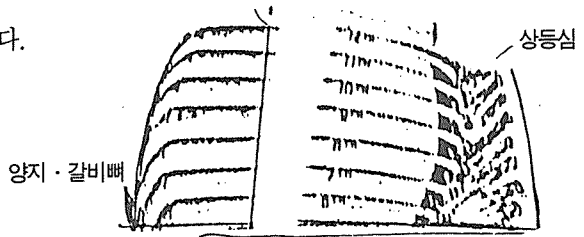
위의 처럼 그림을 보고 절단 및 가공을 하겠다.

위 그림에서 절단하여 등심 쪽 등급 판정법을 배웠다.

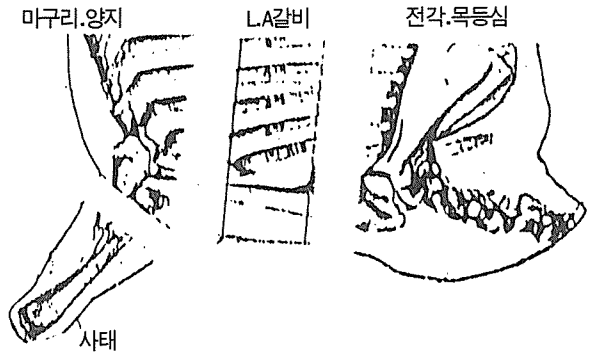
그럼 다음 그림을 보고 골발 순서를 보자.

갈비쪽 그림 골발(절단법) 그림과 같이 절단함. 등심 쪽에서 30인치를 절단 선으로 채정하여 절단함 (툽 사용)

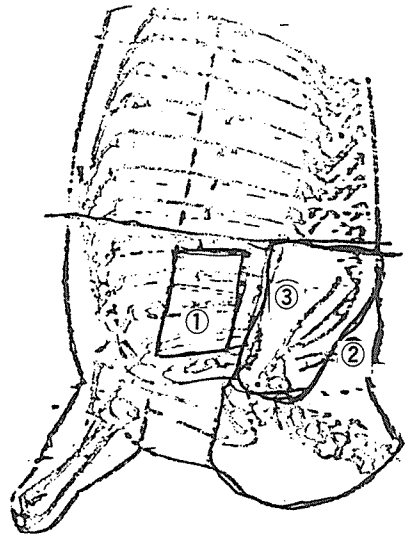
다음과 같이 절단하여 골발하는 것이며, 부분적으로 상품을 만들며 뼈를 골발하여 정육으로 만들. 현



다음 하쪽 골발(절단) 방법



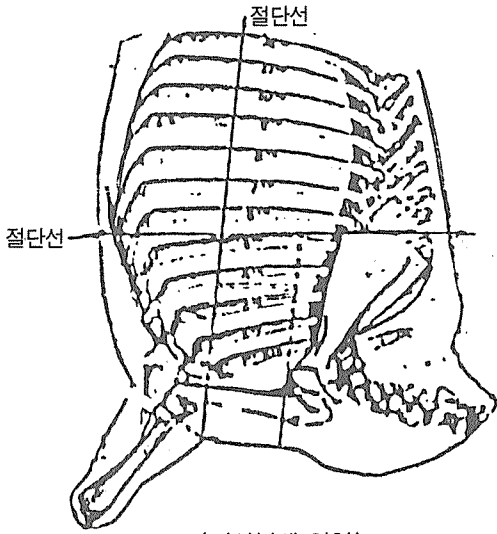
사태



제 왜국에서 수입하고 있는 부위를 이번 기회에 확실히 알아두는 것이 좋을 것이다. 그림과 같이 수입되고 있는 부위, <그림 참조>기호를 참조.

- ①번 L.A갈비라고 칭하는 부위
- ②번 목등심으로 칭하는 부위
- ③번 앞다리 부분으로 칭하는 부위이다.

가공과 작업 과정은 다음과 같다.



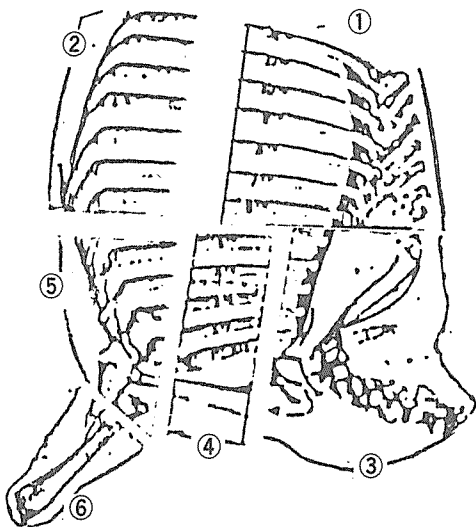
(전사분체 원형)

• 분리된 형

6쪽으로 절단하여 원형(뼈 포함)으로 상품을 가공하는 방법과 뼈를 완전 제거하는 방법 2가지 종류로 분리되며 뼈를 포함한 부분을 상품으로서 가격면에서 저렴하다는 것을 참고하기 바란다.

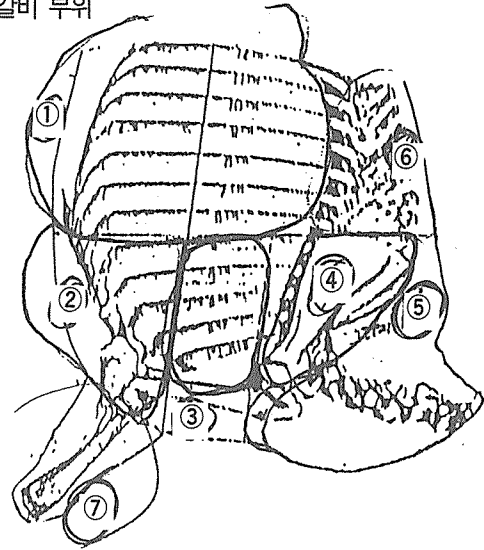
※ 한가지 더 참고 할 것은(4번 부위) 외국에서는 갈비 부위를 일부 적은 량만 생산되며 우리 나라에서

전사분체 (분리 절단)



수입하는 갈비) 나머지 부분은 완전 뼈를 제거시켜 둥글게 만들어 실 망을 씌워 상품을 만들고 있으며, 주로 쓰이는 곳은 국물(스-읍)내는 것으로 많이 이용된다. 또한 1,2번 부위 갈비뼈만 떼어 내며(우리 나라에서도 일부 빨래판갈비(탕갈비용) 정육(더살)은 위와 같이함)

갈비 부위



• 2번 부위는 양지 윗부분(차돌백이 포함)으로 칭하며 많이 이용하고 있을 것이다.

이 부위는 뼈를 완전 제거시킨 후, 뼈는 마구리, 일부는 탕갈비 용으로 쓰여지고 외국에서는 콘비프라고 부르며 소금에 절임. 주로 국물용으로 널리 이용하고 있음.

우리나라에서도 생산이 많이되고 있으며 주로 호텔에서 양지 부위를 공급 받아 가공(소금에 절임)하여 많이 쓰이고 있음.

• 3번 부위는 갈비 5대가 형성되어 있는 부위이며, 이 부위에 위에서 1대 밑에서 1대를 제거시킨 후, 쇼리브스라고 우리나라에서 수입되고 있으며 일부 외국회사에서는 밑에 1대만 제거시켜 상품을 만드는 예도 있음. 우리나라에서는 L.A갈비라고 칭하고 있다.

이 부위는 갈비 자체 살이 많이 형성되어 있으며 더살이 없으며 즉 오리지날 갈비라고 보면 된다. 이 부위는 불갈비(L.A갈비)용으로 많이 쓴다.

• 4번 부위는 전각(앞다리 부위)으로 칭하며 골발 방법은 우리나라와 반대로 골발하면 되고 부채뼈 사골 부위를 제거시켜 상품화 할 수 있다.

또, 여러가지 방법으로 상품가공을 할 수 있으나 우리나라에서 아직 실시 되지 않으므로 생략하겠다. 이 부위는 주로 불고기 국거리로 많이 이용되고 있으며 외국에서는 PAT RESAST, 즉 국거리용(스읍)으로 널리 쓰여짐.

• 5번. 우리나라에서 수입하고 있는 목등심 부위를 말한다. 여기에서는 뼈를 완전히 제거 시킨 후(우리나라에서 골발방법과 동일하게) 실 망 또는 비닐 작업으로 포장한 후, 상품을 만들 수 있으며 외국에서는 주로 로스트 용으로 쓰여지며 우리나라에서는 불고기 로스 등으로 널리 이용되고 있음.

• 6번 부위는 간혹 호텔용으로 프레임로스트를 주문 받을 때가 있을 것이다. 이 부위는 갈비 자체에 뼈를 포함시켜 상품을 만들고 스테이크 용으로 만든 경험

이 있었을 것이다. 이 부위는 갈비 상(위쪽)에서 밑으로 7번째 부위를 절단한 것을 말하며 뼈를 제거시킨 것과 뼈를 포함시킨 것 2가지 방법으로 생산되며 너무 많이 이용되어 상품 가공도 다양하다.

또한 우리나라에서는 아직 외국 골발 방법 혹은 소비자의 조리방법 등 개발이 안되어 있으며 주로 호텔 외국인 전문 식당 등에서만 주문 생산되고 있다고 보며 일부 유통센터 백화점에서 일부 생산 판매하고 있지만 앞으로 우리나라에서도 널리 보급되어 많이 이용 될 줄 믿고 기술을 습득하여 다양한 상품을 개발 하기 바람.

• 7번째 부위는 사태 부위이다.

이 부위는 스본으로 널리 생산되며 보편적으로 기능사들이 많이 이용하여 생산되어 왔다.

우리나라에서는 도시 보다 지방 소비자들이 사태 부위(뼈 포함)를 통제로 이용하고 주로 겨울철 몸보신용으로 널리 이용하고 있다.<계속>

육류 구입비 월 2만 6천원 꼴

우리나라 도시에 소재하고 있는 가정에서 지난해 육류 구입비로 지출한 금액은 월 평균 2만6천2백원 꼴로 나타났다.

이같은 육류 구입비는 도시가정의 지난해 월 평균 전체 식료품소비 지출액 중 곡물(4만2천원) 다음으로 많아 쇠고기를 비롯한 돼지, 닭고기, 우유 등 축산물이 국민들의 주식이자 필수 식품임을 입증해 주고 있다.

통계청이 발표한 「90년 도시가계 연보」에 수록된 우리나라 전 도시 전 가구의 월 평균 소비 지출내역에 따르면 쇠고기 값이 9천원으로 가장 큰 몫을 차지하고 있다.

쇠고기 다음으로는 돼지고기 6천7백원, 우유 6천2백원, 달걀 2천9백원, 닭고기 값 2천원 순으로 나타났다.

이같은 축산물 구입비는 지난해 평균 소비자가격을 기준, 양으로 환산하면 쇠고기의 경우 한달에 한근 반이 조금 못되게 소비한 것으로 나타났고 돼지고기의 경우에는 두근 반 남짓 소비한 것으로 나타났다.

그런데 지난해 도시 가정이 지출한 월 평균 외식비(4만4천8백원)와 외식비 감안하면 실제로 소비된 축산물은 훨씬 많을 것으로 보인다.

지난해 도시 가정에서 지출한 월 평균 곡물구입비는 쌀이 3만6천6백원으로 단연 많고 다음은 라면 1천8백원, 보리쌀 3백원, 밀가루 2백원 등이다.