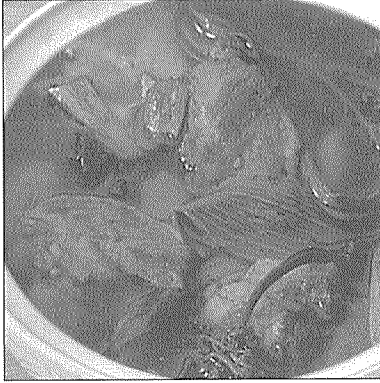


-화인코리아제공-



오리보양탕

■ 재료 (4인분)

오리 한마리 · 들깨간것1/2컵 · 고추 다대기 3큰술 · 쌀 2큰술 · 된장 2큰술 · 생강 1작은술 · 후춧가루1/2작은술 · 마늘4쪽 · 청주1/2컵 · 깻잎 10장 · 미나리1/2단 · 삶은토란대 또는 머위대 1/4단 · 대파 1뿌리 · 계피약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 오리는 적당한 크기로 토막내어 놓고, 깻잎, 미나리, 토란대 또는 머위대, 대파는 굵게 썰고 생강, 마늘은 다지고 된장은 갈아 놓습니다.
(토란대 또는 머위대는 미리 삶아 찬물에 담궈 아린맛을 우려내야 합니다.)
- 2 냄비에 찬물을 넣고 청주, 계피와 오리고기를 넣고 끓여서 건져내고 국물은 버리세요.
- 3 들깨 간것을 물에 채로 걸러 냄비에 담아 ②의 오리고기를 넣고 다대기와 마늘 생강 등 양념을 넣고 끓이면서 된장으로 간을 맞추세요.
- 4 ③에 삶은 토란대나 머위대를 넣고 끓이다가 마지막에 미나리 깻잎, 대파등이 야채를 넣어 살짝 데치면 됩니다.
- 5 식성에 따라 고기는 양념 고추장과 곁들여 드셔도 좋습니다.



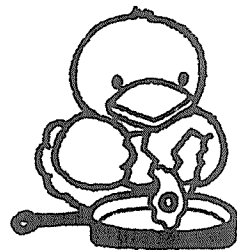
오리 백숙

■ 재료 (4인분)

오리 한마리 · 청주1/2컵 · 황기약간 · 밤 2~3개 · 인삼 · 대추2~3개 · 불린 찹쌀 1컵 · 마늘 4쪽 · 팽이버섯 · 풋고추 · 대파 1뿌리 · 당근약간

■ 이렇게 만드세요

- 1 오리를 깨끗이 손질한 후 궁둥이의 기름샘을 제거하고 오리가 잠길 정도로 찬물을 붓고 청주를 넣은후 삶아 내어 기름을 제거합니다.
- 2 압력솥에 새로운 물을 붓고 오리에황기, 밤, 인삼, 대추, 마늘 등을 넣어 약 25분간 끓입니다. 팽이버섯, 풋고추, 대파등 야채를 넣고 살짝 끓인 다음 소금이나 입맛에 맞는 소스를 찍어 드시면 좋습니다..
- 3 죽으로 만드실 경우에는 ②의 국물에 불린 찹쌀과 양파, 당근을 다져 넣어 죽으로 만들어 소금간을 하여 드시면 됩니다



오리 불고기

■ 재료(4인분)

오리고기 1Kg · 고추장 2큰술 · 다진 생강1큰술 · 후추약간 · 설탕1큰술
· 양파 간 것 1작은술 · 청주1큰술 · 조미료 약간 · 간장1/2컵

■ 이렇게 만드세요

- 1 오리고기, 고추장, 간장, 생강, 마늘, 설탕, 양파, 청주와 조미료등을 넣고 버무려서 재워 놓습니다.
- 2 재워놓은 오리고기를 불판에 올려 중불에서 구워 내면 됩니다.
- 3 알맞게 익은 고기를 상추, 마늘, 깻잎 고추, 오이, 파채무침등의 야채와 곁들여 먹거나 물김치와 함께 드셔도 좋습니다.

※조리시 기름이 빠질 수 있는 후라이팬을 사용하십시오.

독일풍 오리가슴살 요리

-이종열 감사제공-

왕과 귀족의 식단에 오르내렸던 오리요리가 이제는 전세계의 모든 계층이 맛볼 수 있게 되었다. 예전에는 주메뉴에만 요리되었으나 지금은 후식, 샐러드, 스프나 델리 음식에도 요리되어 더욱 각광 받게 되었으며 앞으로도 발전가능성이 무한함에 관계자의 한사람으로서 기뻐하며 오리마을지에 각국의 요리를 소개하게 됨을 영광으로 여기고 우선 먼저 westem style에 초점을 맞추고자 한다

-꿀이 들어간 소스를 곁들인 독일풍 오리가슴살 요리

■ 재료

오리가슴살 2조각(200g/조각), 소금, 흰후추 약간, 피클용 양파 5~6개, 버터 1큰술, 적포도주 1/4L, 포트와인 6dL(수입품점 판매), 아세트발사믹식초 10dL, 꿀 2큰술, 냉동된 버터 50g

■ 요리법

- 1 오리 가슴살을 소금과 후추로 간을 한다.
- 2 오븐을 200°C로 예열시켜 놓는다.
- 3 작은 냄비에 버터 1큰술을 넣고 껍질 벗긴 피클용 양파를 부드럽고 반짝거릴 때 까지 익힌다.
- 4 꿀, 적포도주, 포트와인, 아페토발사믹 식초를 넣고 강한 불에서 재료가 반정도 익을 때 까지 익힌다.
- 5 육수를 넣고 끓인다.
- 6 달군 팬에 식용유를 붓고 가슴살의 양면을 2~3분씩 익힌 다음 오븐에 넣고 160°C에서 4, 5분동안 익힌다. 오븐이 꺼진 후에도 5분정도 둔다.
- 7 냉동버터를 강판에 곱게 갈아 소스에 저으면서 넣는다. 더 이상 끓이지는 않는다.
- 8 오리가슴살을 보기 좋게 썰어 따뜻하게 데운 접시에 놓고 피클과 같이 보기좋게 담는다.