육/가/공 ③

돼지 갈비류의 이용과 잔여 품목의 효과적 활용

이 위 형 소장
미트비즈니스컨설팅센터

돼지고기의 뼈제품 생산과 이용에 관한 요약 설명으로 인하여 이용의 방법을 잘못 이해하거나 가공요령 오해로 인하여 잘못 이용되어서 당초의 목적이 훼손되는 경우를 보이고 있기도 하여 혹자는 이용실전에 필요한 이용관리와 조리전 실전관리 등의 사항들에 대해 기술하고자 한다.

물론 커팅과 소스의 개발을 대상연령과 지역의 특색을 고려하는 대응으로 장점을 극대화하는 컨셉의 변화는 사용자의 독특한 영역이 된다. 이처럼 효과적인 변화의 대응은 바람직한 것이다.

변화하는 소비자의 기호와 선호도 연구에 게을리하지 말고 잘 적응해야 할 것이다.

1. 짧은 등갈비(Mini Back Rib)

알등심(Center Cut Loin) 작업은 생산 가능한 배면늑골 상단부에 해당하며, 길이가 2~3cm 정도이고 정상적인 생산에서 6번~14번 늑골로 9개의 뼈로 구성되는 것임을 지난호에 설명하였다. 이렇게 생산된 등뼈를 6~9번 늑골과 10~14번 늑골로 나누어 이용하는 것이 편리하며, 가정과 식당에서 사용과 관리에 편한 단위로 포장 저장토록 한다. 등심 늑골육은 독특한 부드러움과 보수력이 좋아 남녀노소 불문하고 잘 적응하며, 뼈와 근육의 분리가 쉬워서 먹기가 편하고 뼈를 잡고 뜯어내는 어려움이 없는 장점을 갖고 있다.

실전 이용에 관해서 다음과 같이 살펴본다.

■ 일정 필요량을 찌거나 삶아 내어서 사용하거나 냉각시켜 냉장 또는 냉동 보관한다. 냉

동제품은 사용전 가능한 냉장고 내에서 해동을 유도하고 가능한 Drip이 없도록 유의한다.

■ 사용 1~2일전 맛의 특색을 주기 위해 다양한 양념액에 침적하거나 도포하여 양념 숙성을 유도한다.

즉 단맛, 얼큰한 맛, 카레맛, 고추장맛 등 지역과 각 연령층에 적응할 수 있도록 소스의 이용을 극대화 한다.

■ 조리는 숯불이 제일 좋으나 여건이 안되면 불고기판 또는 일반 구이판으로 가열하는 개념으로 조리하면 충분할 것이다. 가정에서는 전자렌지나 오븐에서 가열하여 이용하는 것도 가능하다.

특히 숯불구이를 할 때는 구울 때 소스를 발라주면서 가열하면 시각적으로도 더욱 좋으며, 맛도 향상된다.

■ 볶음용이나 찌개용으로의 이용도 가능하며, 이 때는 모든 늑골뼈 사이를 칼로 분리하여 야채 등과 함께 조리하면 훌륭한 메뉴를 접할 수 있을 것이다.

2. 등갈비(Back Rib, Loin Rib)

전호에서 생산과 스팩에 관하여 설명이 되었고, 여기에서는 이용의 방법에 대하여 기술하고자 한다.

성상이나 맛 등은 상기 Mini Back Rib과 같다.

본 스팩은 전체 또는 반으로 나누어 활용하여도 뼈의 길이가 어느 정도 형태를 갖추고 있으므로 이용의 불편함이 없다.

■ 찌거나 삶는 것, 양념의 처리 등은 상기 1.(짧은 등갈비)의 방법과 같다.

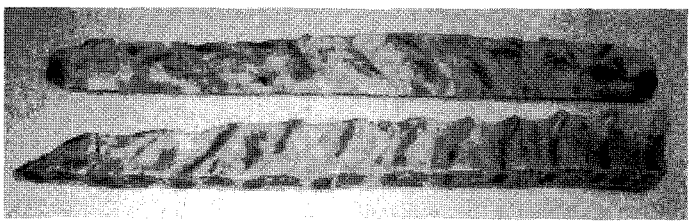
■ 양념 소스를 바르면서 그릴 또는 숯불에 굽는 경우에는 Mini Back Rib과 같이 반으로 나누어 이용하는 방법이 편리함을 알 수 있을 것이다.

기타 가열처리하는 기본적인 방법은 위의 것과 같이 실행하면 된다.

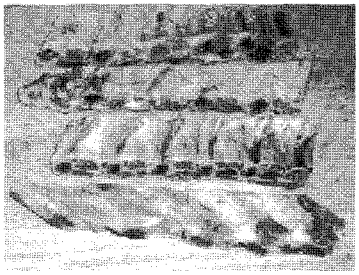
■ 찜용으로 이용하면 단백한 맛을 즐길 수 있으며, 이러한 방법은 특히 가정 요리에 효율성이 높다. 이 때는 갈비뼈를 2대씩 나누어 사용하면 먹기가 편하므로 조리 전에 칼로 간단하게 처리하여 이용하면 될 것이다.

■ 때로는 양념한 상태에서 기름에 튀겨서 연한 소스를 함께 이용하면 특색있는 가정요리를 만들어 먹는 즐거움이 있을 수 있다. 또한 어린이들에게도 잘 어울리는 음식으로 평가될 것이다.

〈짧은 등갈비(Mini Back Rib)〉

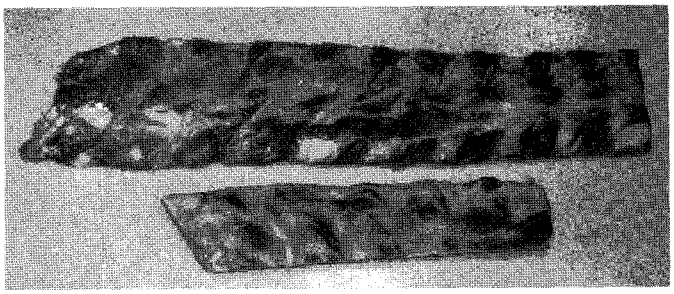


원형 상태의 모양(통구이도 가능)

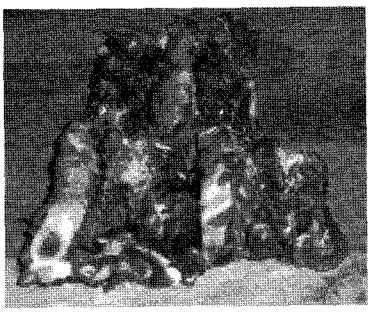


2등분으로 이용

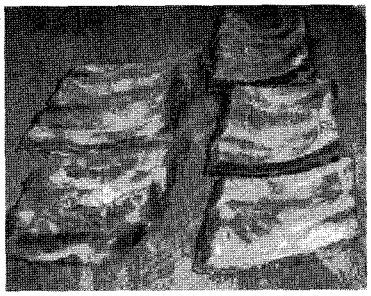
〈등갈비(Back Rib, Loin Rib)〉



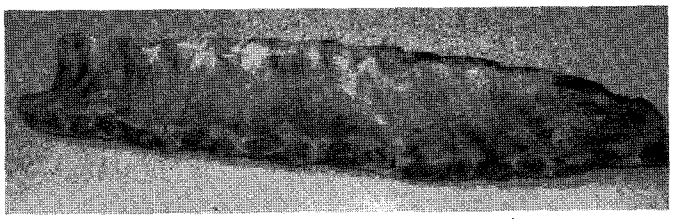
미니 백립과 일반 백립의 비교



늑간살을 펼친 구이용



2대의 갈비뼈로 이용



백립의 기본형(1, 2, 4대의 뼈로 구분 이용)

3. 기존 갈비 이용의 변화

매년 되풀이되는 현상이기도 하지만 최근 날씨가 더워지면서 한국형 갈비의 소비가 감소되어 냉동 저장량이 발생되면서 갈비 가격도 하락세로 반전되고 있다.

이러한 현상을 소비의 성향에 따라 발생되는 일반적인 상황이라 치부하면 편한 이해가 될지는 몰라도, 다른 면에서 살펴보아 소비자들의 성향을 맞추지 못한 제공자(식당)의 잘못은 없는지 뒤돌아 볼 필요가 있을 것이다.

무더운 날 뜨거운 숯 불판 앞에 앉아서 줄줄 흐르는 육수에 잠겨 있는 갈비를 올려놓는 것 자체가 더위 아니겠는가, 또한 갈비 이외의 덧살을 사용함에 있어 일정하지 못한 부위를 이용함으로써 맛의 균일성을 상실하여 의외의 스트레스를 주기도 함을 이해하여야 할 것이다. 따라서 양념 갈비 스팩의 변화를 시도해 볼 필요가 있다.

■ 갈비뼈의 길이를 가능한 범위 안에서 소갈비처럼 뼈의 길이를 나누어 정형화하여 보자. 당연히 정성도가 높아지는 만큼 모양도 좋아지고 새로운 상품으로 태어날 수 있다고 본다.

■ 양념액 속에서 숙성을 시킨 후 고기가 헤엄치는 듯한 모습은 비켜가자. 그리고 돼지갈비의 고정화된 듯한 양념과 맛에 변화를 주어 소비자들의 기호성을 찾아보는 적극적인 접근법으로 대안을 찾아가는, 즉 다양한 양념을 개발하는 자세가 필요하다.

예를 들어보면 연령의 차이, 용도(술안주와 식사용 등)에 따라서도 양념의 변화를 갖어볼 필요는 충분히 있다고 본다.

■ 덧살의 이용은 목등심 일변도에서 벗어

나야 하며, 전지와 일정한 비율로 정율성을 찾아 이용해야 한다. 이 또한 가능한 갈비뼈의 길이와 조화를 이루어 균일한 모양을 갖추게 함으로써 목잡과 전지의 혼합된 덧살의 맛이 균일하게 나타나도록 세심한 배려를 잃지 않아야 할 것이다. 그리고 과다한 지방의 성형을 통하여 깔끔하고 맛스런 분위기가 연출되도록 하는 것 역시 소비자들에게 친근감을 나타나게 하는 요소들이라 생각된다.

4. 목등뼈의 상품성 제고

국내에서 소비되는 돈육의 부산물중 등뼈와 목뼈는 오랫동안 감자탕이란 메뉴의 원료로 우리나라 소비자들의 사랑을 받아왔으나, 언젠가부터 목등뼈 공급 시장에 수입 목등뼈가 소비시장을 점령했다. 이러한 현상은 생산스팩의 차이로 기인되는 바, 외국의 목등뼈는 뼈의 연결 관절사이와 척추돌기 함몰 부분에 붙어있는 근육량이 많아서 소비자들의 기호성을 충족시키고도 남았으나, 국내산은 정육 생산수율을 향상시키기 위하여 목등뼈에 살을 많이 남겨놓지 않음으로써 소비 기호도 낮고 냉장제품으로 공급해도 제 값 받기가 쉽지 않았으며 때로는 계절에 따라 오히려 선순위 재고를 쌓기도 한다. 최근에는 잡육을 생산하는 것보다 효율성이 높음에 따라 살을 많이 남겨 품질을 향상시키는 작업을 하기도 한다.

따라서 잡육화하는 것과 양질의 목등뼈를 생산하는 것을 면밀히 분석하여 수입산 보다 더욱 경쟁력 있고 수익성도 높일 수 있는 모습을 찾아가야 할 것이다. 물론 무더운 여름철에는 상대적으로 소비가 월등히 감소하여 어려움이 따르기는 하나, 수입산 보다는 경쟁력 우위를 보일 수 있으므로 꾸준히 제품의 질을 유지해 나감으로써 수입제품 보다 우위를 지킬 수 있으며, 그에 따른 가격도 안정적으로 형성시킬 수 있을 것이다.

5. 삼겹 미츄리살(Pork Skirt Meat)의 상품화

한국형 삼겹살이라 하면 당연히 삼겹살 뒤편의 미츄리 살을 접어서 전체를 삼겹살로 생산 공급하였다. 그러나 최근에는 수입 삼겹살의 출현으로 삼겹층이 삼겹살 전체에서 전반적으로 고르게 나타나는 제품이 고가제품으로 등장하면서 국내산에서도 뭉치 지방이 박혀있는 미츄리 부분을 잘라내어 규격화하는 경향을 보이고 있다. 당연히 고급화하는 만큼 가격이 비싸지는 것도 당연하다.

그러한 가운데 발생되는 미츄리를 잡육화하는 경우가 많은데, 이 때 발생되는 미츄리살을 적절한 크기로 정형화하여 생산하면 소금구이 또는 주물럭 구이로 개발되어 육질감이 좋은 메뉴로 이용할 수 있을 것이다. 이는 우리나라 소비자들이 좋아하는 갈매기살과 같은 구이 사양으로 활용하여도 무난한 기호성을 보일 수 있을 것이며, 기타 사용 용도로는 스테이크를 포함하여 폭넓은 이용이 가능할 것이다.

이웃 일본에서도 이 근육을 이용하여 둥글게 실로 감아서 익혀 먹는 '이또막기(いとまき)'라는 스팩으로 사용하기도 하며, 돈육 수출시 한 때 작업하여 수출한 사례도 있다.

이러한 폭넓은 스팩들이 개발되도록 하여 고급 삼겹살 생산을 유도하는 점에서 보다 유익하게 작용할 수도 있지 않겠는가? 양돈