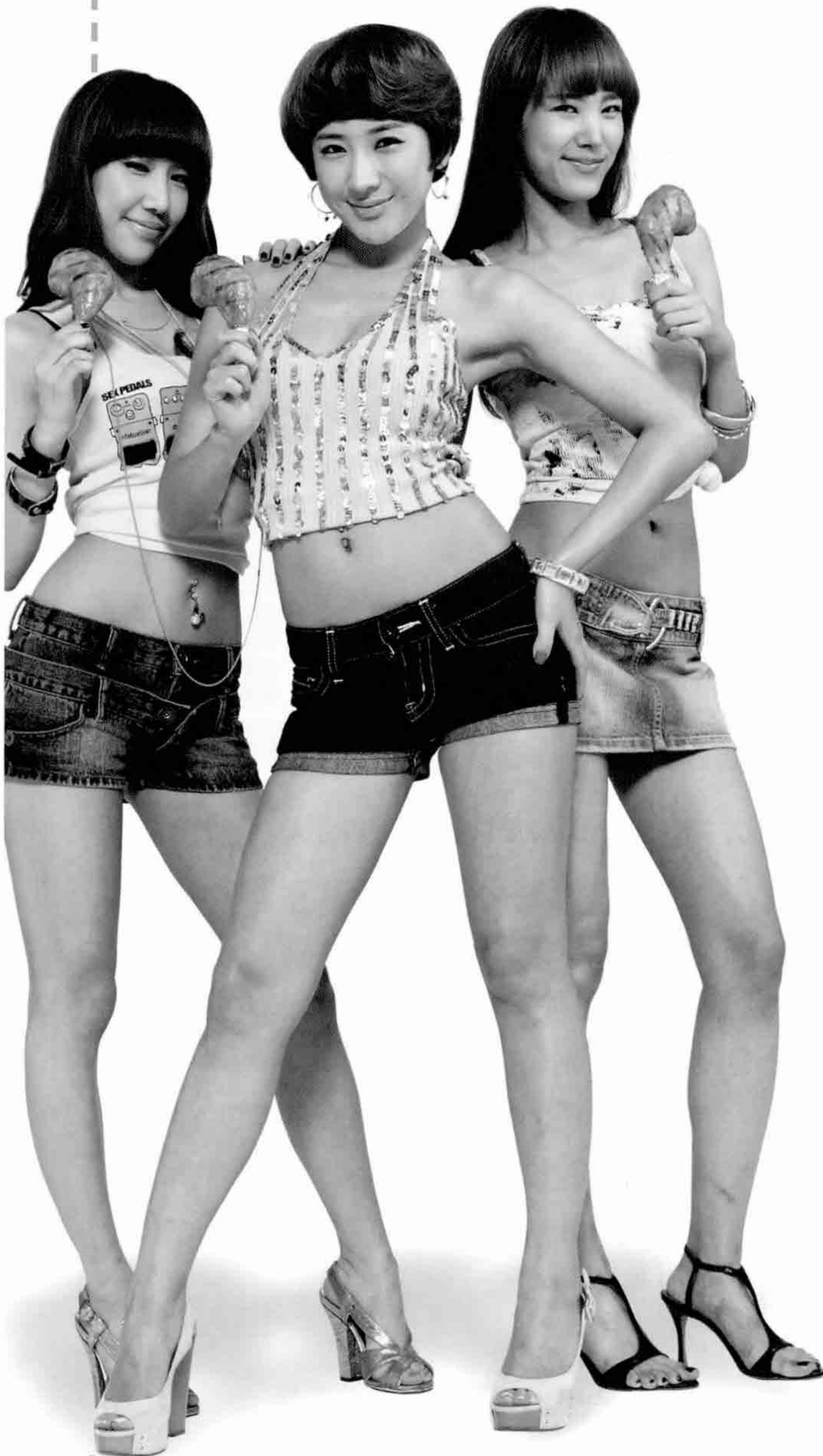


당신은 어떤 치킨을 선택하시겠습니까?

참숯 바비큐치킨의 대표주자

# ‘홀랄라 숯불 바비큐’ **Hoolala**



○ 1990년대 말부터 성장하기 시작해 최근에 폭발적으로 늘어난 바비큐치킨 전문점은 숯을 이용해 닭을 구워내는 방식으로 대중적인 인기를 얻고 있으며, 구이방식과 그 위에 바르는 소스 종류에 따라 수많은 브랜드가 등장하고 있다. 그 중에서도 가장 잘 알려진 브랜드가 바로 “홀랄라”이다.

참숯 바비큐치킨 “홀랄라(www.hoolala.co.kr)” 가맹점은 아웃테리어부터 독특하다. 화려한 색채와 네온사인으로 만들어진 간판은 적도의 여름 휴양지 느낌이 들고, 황토로 마감한 외벽과 버섯모양의 인테리어는 전원적인 황토집을 연상하게 한다.

현재 홀랄라는 바비큐치킨 시장에서 가장 많은 가맹점을 가지고 있다. 500여개의 가맹점이 생겨난 이유는 바로 홀랄라가 가지고 있는 차별화된 맛 때문일 것이다. 홀랄라 맛의 첫 번째 비결은 신선한 원료육이다. 아무리 훌륭한 요리사라 할지라도 재료가 신선하지 않다면 최고의 요리를 만들 수 없다.

구매된 닭은 즉시 가공에 들어간다. 신선한 닭고기는 홀랄라만의 노하우로 빠르게 ‘시즈닝’(Seasoning, 소금과 향신료를 이용해서 맛과 향을 냄) 처리를 해서 숙성시킨 후 가맹점에 보내진다. 이러한 시즈닝 처리는 닭고기 자체의 맛뿐만 아니라 신선하고 부드러운 육질을 보장해준다.

가맹점에서는 이렇게 시즈닝 처리된 원료육을 구입 고객에게 제공한다. 하지만 홀랄라의 구이기는 보통 바비큐치킨 전문점에서 볼 수 있는 구이기가 아니다. 홀랄라 대표인 김병갑 사장이 직접 고안해



낸 '매직화이어' 라는 구이기를 이용해 구워낸다.

본래 바비큐치킨은 '두벌구이'를 한다. 두벌구이란 오전이나 전날 초벌구이를 통해 어느 정도 익힌 후 손님이 주문하면 다시 한 번 구워내는 방식이다. 하지만 초벌구이를 해서 놓아두면 육질이 딱딱해지고 딱딱해진다. 그래서 훤랄라에서 만들어낸 것이 한 번에 구워낼 수 있는 바비큐 조리기구이다.

훤랄라는 원료육을 매직화이어 고온 숙성실에 넣어놓는다. 고온 숙성실에서 어느 정도 자동적으로

훤랄라의 바비큐 전용소스는 고추장에 허브를 첨가하고 거기에다 다시 32가지 재료를 첨가해 만든 소스다.

최근에 해산물을 접목해서 개발한 '참숯해물바비큐'는 고추장 소스에 천연 허브 향료를 첨가한 기존 소스를 바탕으로 새우, 홍합, 오징어 등 해물을 첨가해 더욱 깊은 맛을 제공할 뿐만 아니라, 매콤하면서도 해물의 향긋한 향이 나 독창적이면서도 우리 입맛에 맞다는 평가를 받고 있다. 또 보



삼삼빅바비큐



참숯해물바비큐

로 익혀진 원료육은 손님이 주문하는 순간 참숯구이기에서 다시 익혀서 손님상으로 나간다. 이러한 구이 방식은 초벌구이를 할 필요가 없기 때문에 인건비가 절약되고, 한 번에 익혀서 나오기 때문에 기존의 바비큐 치킨에 비해 육즙이 그대로 살아있어 부드럽고 쫄깃한 맛을 낸다.

훤랄라 바비큐치킨은 소스를 첨가하지 않은 상태로도 충분한 맛을 내지만 훤랄라가 개발한 고추장허브 특제 소스가 더해지면 우리나라 사람들의 입맛에 딱 맞는 매콤달콤한 퓨전 바비큐치킨으로 탈바꿈한다.

는 순간 눈이 즐겁고 입이 바쁘, 맛부터 양까지 다양하고 푸짐하게 4인이 즐길 수 있는 '삼삼빅바비큐'는 새로운 퓨전 요리로 퇴근 후 직장인들로부터 큰 인기를 끌고 있다.

훤랄라의 또 다른 매력은 조리과정에서 불필요한 기름기를 대부분 제거함에 따라 '트랜스지방이 없다'는 것이다. 이런면에서 참숯 바비큐치킨 전문점 훤랄라의 메뉴들은 많은 비만 먹거리를 대체할 수 있는 맛있는 메뉴임에 틀림이 없다. 🐔

• 체인점문의 : 1588-9205