



추천! 가족외식 명소, 도토리마을!

가을 건강식 도토리 4종 코스요리

(단호박오리+빈대떡+묵무침+쟁반국수)



선선한 가을바람
부는 요즘 가족과 함께
맛도 좋고 몸에도 좋
은 음식을 푸짐하게
먹고 싶다는 욕심 많
은 사람들~ 이렇게

까다로운 가족 외식 명소의 자격을 두루 갖춘 음식이
있다는 식당! 자리를 잡고 앉은 사람들 디들 하나같
이 같은 “세트메뉴”를 주문하는데… 자그마치 4탄까
지 시리즈로 나오는 이곳의 인기메뉴란다! 고소한 빈
대떡과, 매콤새콤한 묵무침, 그리고 쟁반국수! 커다란



▶ 단호박치즈훈제오리구이와 다
양한 도토리요리 4종세트메뉴



▶ 식당 앞은 손님들로 인산인해
(人山人海)



접시 3곳에 푸짐하게 담긴 도토리 음식들~
하지만 하나, 둘, 셋… 뿐인데? 도토리 코스요리의 결
정판이 남아 있다! 바로 단호박 치즈훈제 오리구이!
노란 단호박의 품에 쏙 안겨있는 쫄깃한 육즙의 오리
훈제구이~하지만… 도토리의 훈적은 보이지 않는
데… 비밀은 오리와 치즈 사이~/

훈제 오리 위에 도토리가루를 뿌리고 치즈로 덮어주
면 영양만점 단호박 오리구이가 된다! 27가지 사료를



▶이 곳을 찾은 손님들은 하나같이 세트【손님 1】 직지만 아주 알찬 음식이 트메뉴(?)를 주문하고 있었는데… 예요



【손님 2】 여기 음식이 시리즈로 나와요 4탄(?)까지 나오거든요



온가족이 행복해하는 모듬 세트예요

먹고 키운 진짜 유황오리에 겨자소스를 살짝 찍어 도토리가루를 찍어 먹으면 꼭 콩고물을 찍어 먹는 것처럼 더 고소한 오리구이를 즐길 수 있다.

이제야 완성된 도토리 4종 코스요리. 맛(味)과 영양(營養), 그리고 푸짐함(量)의 3박자를 고루 갖췄다!

유난히 찰지고 탱탱한 이곳의 도토리묵~ 딱딱한 껌질을 벗겨 양금을 내고 걸러내는 과정을 반복하는데 오랜 노하우로 물의 적정량을 조절하여 최대한 떫은 맛을 없애는데 주력한다. 가을의 문턱에서 즐기는 작지만 알찬 영양식 도토리 4종 코스요리를 만나보자!

다양한 맛, 푸짐한 양, 그리고 영양까지 3박자를 모두 갖추고 있다는 외식명소를 찾아갔다. 식당 앞은 선선



【코스 1】 가을에 먹어야 더 맛있다. 매콤한 양념의 도토리묵 무침 코스



【코스 2】 씹을수록 쫄깃한 맛의 도토리 쟁반 비빔국수



【코스 3】 입안을 감도는 고소함, 도토리 빈대떡

한 가을 밤 허기를 채우기 위한 사람들로 인산인해를 이루고 있다. 4탄까지 나오는 시리즈 음식, 드디어 그 모습을 드러내는데…



【코스 4】 도토리가루가 들어있어 더욱 고소하고 담백한 단호박치즈 훙제오리구이!!

그런데 하나가 빠졌다? 대미를 장식하는 4번째 하이라이트 코스요리가 드디어 공개된다. 도토리 코스 요리의 마지막 단호박치즈훈제오리구이! 오리와 치즈 사이에 도토리 가루가 솔솔 숨겨져 있어 고소한 맛을 더욱 배가시켜준다고…

잘 익은 단호박 속에 치즈와 훈제오리가 함께 구워져 감칠맛은 두 배로, 도토리 가루를 솔솔 뿌려 느끼함은 반으로, 그래서 더~ 맛있다!



【손님 인터뷰】 차운 묵과 따뜻한 오리구이랑 같이 먹으니까 정말 맛있어요
【손님 인터뷰】 단호박의 단맛과 한 오리를 같이 먹으니까 너무 맛 오리의 담백함이 섞여 있어서 느끼함이 전혀 없어요

쭉쭉 늘어지는 모짜렐라 치즈와 훈제 오리를 한 입에 쑥! 매콤새콤한 도토리묵 무침과 함께 먹으면 색다른 맛을 느낄 수 있다.

이 코스요리의 하이라이트는 단연 단호박치즈훈제오리구이. 푸짐하고 먹음직스런 그 모습에 보는 사람들 눈부터 행복해지는데… 단호박과 함께 먹는 훈제 오리구이는 달콤하면서도 담백하다.

어린아이부터 어른에 이르기까지 폭넓게 사랑받는 데는 다그 이유가 있는데 도대체 어떤 비밀이 숨어있는 것일까?

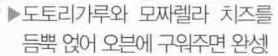
먼저 27가지 사료를 먹고 자란 유황오리를 구워준다.



▶ 기름기가 쑥! 노릇노릇 지글지글 구워지는 유황오리



▶ 먹기 좋게 자른 훈제오리를 단호박 위에 살포시 올려주고…



▶ 도토리가루와 모짜렐라 치즈를 듬뿍 얹어 오븐에 구워주면 완성 지글지글 기름이 빠져나올 정도로 익으면 한입 크기로 먹기 좋게 썰어 단호박 위에 올린 뒤 도토리 가루를 솔솔 뿌려준다. 마지막으로 모짜렐라 치즈를 뿌려 오븐에 3분 정도 구워내면 느끼함은 쑥 빠지고 담백함과 고소함은 배가되는 단호박 치즈훈제오리구이가 완성된다.

도토리와 단호박치즈훈제오리구이 4종 세트로 가을 입맛을 사로잡아 보자!

▶ SBS생방송 두데이 [2008년 9월 18일(목) 방송분]

▶ 「도토리마을」 충남 서산시 동문동 278-15

Tel : 041)667-3222

