

파티 분위기를 한층 돋궂주는 이색 닭요리, 다 모여라!



함경숙 대표
PR전문회사 VPR
PR컨설턴트

연재를 시작하며

2008년도에 새롭게 선보이는 '테마가 있는 닭요리'는 매달 주제를 정해서 닭고기 요리와 관련된 이야기를 중심으로 재미있게 꾸밀 공간입니다. 이 코너의 원고를 작성하는 필자들의 공통점은 '닭고기요리를 무척 좋아하는 사람들'이 주인공입니다. 그들은 주로 대학생과 주부, 직장인 등으로 다양하게 분포되어 있습니다. 앞으로 1년간 연재될 주요 내용을 미리 살펴보면 다음과 같습니다.



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 파티 분위기를 살려주는 이색 닭요리 | 7 새롭게 뜨는 메뉴, 지는 메뉴 |
| 2 대학가 인기짱 닭요리 | 8 각 지역별 이색 유명 닭요리 음식점 |
| 3 초대형 닭요리 매장 및 요리 | 9 세계 각국의 대표적인 닭요리 모음 |
| 4 최대, 최다 판매매장 | 10 튀김기름, 소스, 부재료 사용에 따른 맛 비교 |
| 5 메뉴가 가장 많은 전문점, 단일 메뉴 전문점 | 11 역사로 보는 닭요리 |
| 6 대학 축제, MT, LT 단골 메뉴 | 12 닭고기 매니아들이 직접 요리한 메뉴 뽑내기 등 |

국내 뿐만 아니라 세계 각국의 다양한 정보는 물론 각종 방송, 신문을 비롯하여 요리책, 사보 등에 실린 내용 등을 엄선하여 소개할 예정입니다.

매달 새로운 모습으로 신선하고 따끈한 정보가 가득 실릴 수 있도록 독자 여러분께서도 좋은 주제가 있거나 소재가 있으면 언제든지 참여해 주시기 바랍니다.

유익한 정보 제공은 'ksham99@hanmail.net' 으로 보내주시기 바랍니다.

톡톡 튀는 파티를 위한 필수 아이템 닭고기!

연말연시를 맞아 각종 모임이 잦은 요즘, 파티문화를 즐기는 매니아들에게 가장 인기 있는 메뉴가 무엇인지 물어 보았습니다.

첫번째 조건은 눈으로 즐길 수 있는 색을 중요시하고 그 다음으로는 건강에 좋은 메뉴, 그리고 그동안 맛보지 못한 색다른 맛의 요리를 선호하는 것으로 나타났습니다.

이런 조사 결과에 대해서는 제 자신도 공감하는 부분입니다.

각종 파티가 열리는 공간도 다양하지요. 직장에서 구성원들끼리 간단히 즐기는 파티에서부터 가족들이 함께 하는 단란한 파티, 친구들끼리 부담없이 즐기는 소박한 파티는 물론 으리으리한 멋진 공간에서 진행되는 호화찬란한 파티까지 무척 다양합니다.

다음 요리는 인터넷에서 가장 클릭수가 많은 인기메뉴 몇 가지를 추려 보았습니다.

닭고기와 콜라의 만남, 그 환상적인 맛의 세계로의 초대!

요즘 인터넷에서 가장 클릭수가 많은, 요리를 무척 좋아하는 분이 가족을 위해 준비한 특별메뉴 중에서 이색적인 내용이 있어 소개합니다. 바로 콜라를 넣은 닭요리.

“닭날개를 냄비에 넣고 콜라 캔 하나를 쭉

부으세요. 아무것도 넣지 않아도 콜라가 좋아 들면서 닭에 간이 배어요.” “콜라 맛도 안 나고, 닭이 반짝반짝 윤기가 흐르는 것이 얼마나 맛있는데요.”라며 남편의 음식 솜씨를 칭찬하는 아내의 감칠맛 나는 멘트가 곁들여진 요리로, 신혼 때 남편이 해주던, 사랑이 담뿍 담긴 요리여서인지는 모르겠지만 아무튼 맛있다고 칭찬이 자자합니다.

닭고기와 와인의 조화 '꼬꼬뱅(Coq Au Vin)'



‘꼬꼬뱅’은 닭고기와 야채에 포도주를 부어 조리된 프랑스 전통요리입니다. 이름은 ‘포도주 안의 수탉’이라는 뜻으로, 프랑스 농가에서 즐겨먹던 요리에서 시작되었으며, 크리스마스에 빠지지 않는 음식입니다.

코코뱅의 유래는 큰 닭의 질긴 육질을 부드럽게 만들기 위하여 고안된 요리라는 설과 백성들의 가난한 생활을 본 왕이 일요일에 닭을 먹으라고 명령하여 만들었다는 설이 있

습니다. 와인의 풍미와 담백한 닭고기가 잘 어울린 요리로, 포도주를 많이 생산하는 부르고뉴주에서 특히 발달했으며, 알자스주에서는 화이트와인을 사용합니다.

재료

닭고기 1마리, 밀가루, 파슬리, 올리브유, 양파, 당근, 버터, 양송이, 브랜디, 레드와인, 설탕, 소금, 후춧가루

만드는 방법

- ① 먼저 닭을 조각으로 잘라 깨끗이 씻은 다음 물기와 핏기를 제거한다.
- ② 밀가루에 파슬리, 소금, 후춧가루를 섞어 닭에 밀간을 한다.
- ③ 냄비에 올리브유와 버터를 넣고 양파가 갈색이 나도록 볶는다.
- ④ 당근과 양송이를 넣고 3분 정도 더 볶은 다음 야채를 모두 건져내고 닭을 굽는다.
- ⑤ 껍질 부분부터 구워서 노릇하게 구워지면 뒤집어서 안쪽을 굽는다.
- ⑥ 브랜디를 넣은 후 냄비를 흔들어 불을 끈다.
- ⑦ 와인, 설탕 등을 넣고 한번 끓어오르면 약한 불로 줄인 후 뚜껑을 덮어 1시간 정도 조리한다.
- ⑧ 와인이 자작하게 되면, 양파, 버섯, 당근을 넣고 5분 정도 더 조리한다.

건강재료인 카레와 치킨이 만났을 때, '치킨커리 오븐 구이'

요즘 건강재료로 떠오른 카레와 치킨의 만

남이 자주 이루어지고 있습니다.

재료

닭고기 넓적다리살 600g, 감자 또는 고구마 1개, 당근 1/2개, 양파 1/2개, 피망 1/2개, 카레가루 3큰술, 후추, 소금, 녹말가루 1작은술, 설탕 1작은술, 파프리카 2작은술, 겨자가루 1작은술, 마늘가루 1작은술

만드는 방법

- ① 오븐을 180°C로 예열한다.
- ② 손질한 닭에 양념을 모두 섞어 골고루 바른다.
- ③ 오븐 용기에 닭을 넣고 야채를 위에 얹은 후 쿠킹 호일로 덮고 50~55분간 구워준다.

로스트 치킨이 생크림 소스를 만나면 어떤 맛이 날까? '로스트치킨'



화이트와인과 생크림을 섞어 만든 소스를 곁들인 닭요리도 와인과 잘 어울리는 메뉴입니다. 생크림소스의 부드러움과 오븐에서 갖

구워낸 닭의 풍미가 어울려 훌륭한 메인요리가 될 수 있습니다.

재료

닭고기 8조각, 소금·후추 약간, 베이컨 4장, 양파 1개, 양송이버섯 6개, 화이트와인 1컵 반, 생크림 5~6큰술, 통후추 1작은술, 버터 1작은술, 브로콜리 1/2컵

만드는 방법

- ① 닭고기는 소금, 후추에 밑간해 놓고 화이트 와인을 1큰술 넣어 재워 놓는다.
- ② 팬에 버터와 베이컨을 넣고 볶다가 양파를 채 썰어 넣고 다시 볶는다.
- ③ 양파의 숨이 꺼지면 양송이를 넣고 한번 더 볶는다.
- ④ 닭은 센 불에서 겉면이 노릇해지도록 구운 다음 와인과 통후추를 넣는다.
- ⑤ ④에 ③을 얹어서 180°C에서 30분 정도 오븐에서 익힌다.
- ⑥ 닭을 꺼내 접시에 담고 남은 국물에 생크림을 섞어서 살짝 끓인 뒤 위에 얹는다.
- ⑦ 데친 브로콜리를 곁들여 낸다.

파티요리 메뉴로 빠질 수 없는 메뉴가 바로 샐러드 '닭고기 샐러드'

파티요리에 약방의 감초처럼 빠져서는 안 될 필수 아이템이 바로 샐러드죠.

요즘에는 웰빙바람 덕분에 이용재료도 다



양해지고 소스 또한 기상천외한 아이템이 등장하고 있습니다.

이런 현상은 식료품 매장에 가 보면 금방 확인할 수 있습니다. 예전에는 마요네즈와 케찹이 차지하는 공간이 엄청났던 것에 비해 이제는 거의 자취를 감추고 있다고 해도 과언이 아닐 정도로 좁은 면적을 차지하고 있습니다.

그 대신 세계 각국의 다양한 소스가 붓물처럼 수입되어 진치고 있으며, 냉장 유통되는 소스가 그 자리를 점령하고 있습니다.

샐러드 뷔페코너에는 주방장이 강력 추천하는 메뉴로 복분자 소스가 폭발적인 인기를 얻고 있으며, 뜨는 아이템으로 각광받고 있습니다.

생과일을 이용한 소스의 확산과 제각기 궁합이 맞는 소스끼리의 새로운 결합도 새로운 트렌드라 할 수 있습니다.

이때 육류 중에서는 닭가슴살이 단연 독보적인 아이템으로 이용되고 있는데, 이는 저칼로리, 저지방 다이어트 제품이라는 인식이 자리매김하면서 고객들이 즐겨찾기 때문입니다. 