

쫄깃한 유황오리와 탱탱한 제철 낙지의 만남! 거부할 수 없는 영양만점 메뉴! [미식원정대, 황금밥상]

▶MBC 「찾아라 맛있는 TV」 2009년 9월 26일(토) 방영분
▶[청기와집] 경기도 평택시 지산동 405-2번지 [메뉴] 오리낙지주물럭 오리낙지한방백숙 오리찜 오리샤부샤부 ☎031)611-5292
▶[랑성유황오리] 경기도 화성시 교정리 35-12번지 [메뉴] 재료-유황오리 ☎031)281-5277, 0505-590-5252



하늘은 높고 말은 살찌는 계절. 아름다운 계절에 떠나는 황금밥상.

오늘 원정대가 찾아갈 맛 고장은 청정서양의 도시 경기도 화성. 그야말로 물 맑고 공기 좋아 육해공 먹을거리의 천국이래는데...

화성에서 만나볼 첫 번째 식재료는?

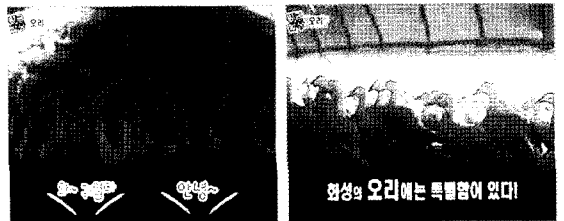


오리. 껍딱~
해풍이 알맞게 불어 가축들이 살기 좋은 화성에서 가면 대표 보양의 오리를 꼭 먹어야 한다는 말씀~

화성의 오리농장을 찾은 미식원정대~
화성의 오리는 특별함이 있다. 화성시가 자랑하는 유황오리~!

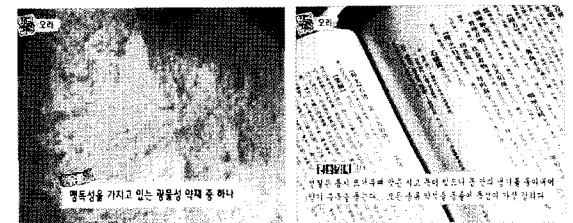
오리가 먹는 유황 사료

[김한석] 유황이라는게 흔히 성냥의 황이죠?



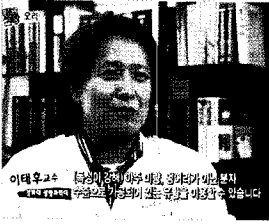
유황은 성질이 매우 뜨거운 광물성 약재인데 고서에 그 이름이 남아있을 정도로 우리 몸에 좋다.

여기서 잠깐~! 먹기 전에 주의할 점은?



[이태후 교수(경희대 생명과학대)] 아주 미량, 덩어리가 아닌 분자수준으로 가공되어 있는 유황을 이용할 수 있습니다.

[PD] 독성이 강하기 때문에 오리를 활용하게 된건가요?



[이태후 교수] 그렇죠. 다시 말해 해독능력이 탁월한 오리를 통해 유향을 먹는다는 말씀. 얼마나 해독능력이 좋냐면?



[조정 대표] 복어알을 먹어도 살고, 쥐악을 먹어도 사는 게 오리라면 믿겠습니까?

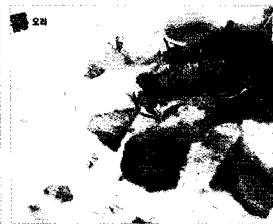
[PD] 진짜 복어알을 먹고도 살아요?

[조정 대표] 살기만 해요? 오리가 아주 웃기는 물건이에요~ 육류계의 불러져, 보양계의 절대강자 유향오리가 만드는 골드 쿠킹 시작해 보자~

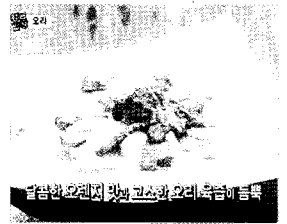
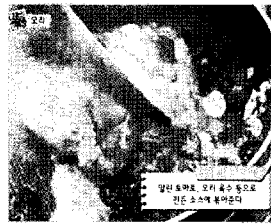
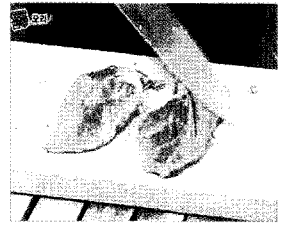
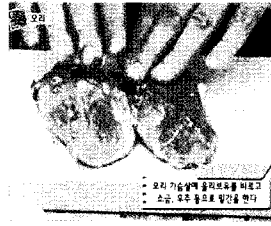


오리고기가 기름지다는 편견을 버려~ 짭조름하고 쫄깃한 유향오리와 달콤한 오렌지와의 만남~

달콤하고 상콤한 이탈리아식 유향오리구이~



먼저 살코기 가슴살 부위를 후추, 소금 등으로 적당히 간을 해둔 뒤 연해지도록 살짝 칼등으로 두들겨 준다. 간이 적당히 배인 가슴살을 프라이팬에 살짝 구워 숯불에 초벌해서 기름기를 빼주고 다시 프라이팬에 재벌 해주면 고소함이 절정~ 여기에 마무리로 말린 토마토, 오리 육수 등을 넣어 만든 소스에 볶아준 뒤 오렌지와 함께 곁들이면 달콤상콤 유향오리구이 완성됐다.



저절로 손이 가게 만드는데 고소하고 상콤한 향~ 불가리아식 오리가슴살 구이 그 맛은?

[조정 대표] 좀 섭섭하게 있네, 약주 한잔을 딱 했으면...



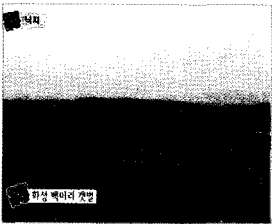
[김한석 리포터] 오리와 어울릴만한 것은 무엇이 있어요?



[조정 대표] 오리고기가 소화도 잘되고 영양가도 높아 소도 별떡 일어난다는 낙지를 먹으면 좋을 것 같습니다. 유향오리의 짝꿍으로 낙지 당첨~ 가을낙지는 소고기도 안부럽다는 맛과 영양이 최고~



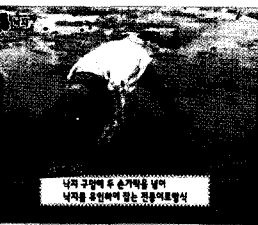
바다에서 나는 보약이라고 불린답니다. 입에 짹짹 달라붙는 낙지에게 참맛을 찾아 화성 서해 갯벌로 GOGO~!



특히 화성시의 백미리 갯벌. 그 입자가 곱고 낙지들의 집결지라고 불린다. 드넓게 펼쳐져있는 백미리 갯벌의 낙지들~ 기다려~



근데 다들 갯벌에 손담그고 뭐하세요?



다름아닌 서해식 전통 낙지잡이 방식 붙어잡기~



낙지가 있는 곳에 두 손가락을 넣어 낙지를 유인해 확 낚아채는 방식의 전통어로방식이다. 왔다~~가을낙지~



낙지를 잡았으니 오리와 낙지를 요리하려 가볼까요? 오리 낙지의 달인, 현운순 조리장.

[김한석 리포터] 오리하고 낙지로 만드는 요리가 진짜 있



어요? **[현운순 조리장]** 오리하고 낙지하고 잘맞아요. 오리와 낙지가 잘 어울리는 이유?



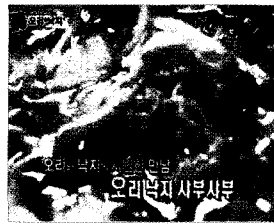
그건 바로 서로의 맛을 잘 도와주기 때문이다. 낙지의 시원하고 담백한 맛은 오리의 기름기를 잡아주고 쫄깃쫄깃한 식

감은 퍽퍽할 수도 있는 오리 살코기의 식감을 부드럽게 해준다.



오리낙지를 맛있게 먹는 방법. 바로 요 100일 묵은 매실소스의 상큼한 맛. 사장님이 직접 기르고

따서 담근 매실.



새콤달콤한 소스를 오리와 낙지를 버무릴때 넣어주면 맛이 구석구석 깊이 스며들면서 오리의 잡념새와 낙지의 비릿함을 잡아준다.

기본소스부터 남다른 낙지와 오리의 환상적인 만남.
 각종 채소와 양념이 한 대 어우러진 매콤한 볶음, 시원한 샤브샤브, 한방 백숙까지. 입맛 제대로 살려주는 영양만점 밥상~

가을철 종합보양세트.

경기도 화성의 황금밥상~



모두가 감탄하는 그맛 첫 번째 메뉴, 오리 낙지 주물럭. 오리와 낙지도 매콤해질 수 있다. 씹으면 씹을수록 고소하고 얼큰한 맛.



입안 가득 퍼지는 양념의 매콤함과 오리낙지의 다채로운 식감에 원정대 마음을 잃었다.



【백보람 氏】 너무 맛있어요. 기름기 걱정, 그런 느낌, 맛 하나도 안나오.

땡글땡글 졸깃졸깃 물오른 낙지와 오리의 환상적인 조화. 유황오리낙지 주물럭~

지 주물럭~

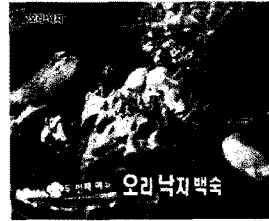
두 번째 메뉴, 동충하초, 밥, 대추 등을 넣어 만든 한방 오리백숙.



오리와 낙지, 각종보양 식재료의 유황오리낙지 한방백숙.

【김한석 리포터】 살이 허물어진다는 것은 입에서 녹

는다는 얘기거든요, 살결이 그대로 입안에서 느껴져요. 쪽 쪽 찢어져요.



가슴속까지 파고드는 깊은 맛의 절정. 유황오리 낙지백숙~오리낙지의 환상적인 만남은 계속된다. 세 번째 메뉴, 오리낙지 샤브샤브.



그이상의 담백함. 살아있는 영양을 그대로 건져먹는 맛. 유황오리낙지 샤브샤브.



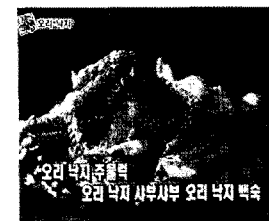
원정대 감탄사가 끊이지 않는 이유. 얇게 떠낸 오리살과 낙지의 감칠맛 때문.



【김한석 리포터】 그냥 허물어져. 이렇게 부드럽게 씹히는 맛이 어디있냐고요~
 【백보람 氏】 진짜 시원하다.



【김한석 리포터】 오리를 넣었는데 기름이 없어요.



시원함이 부르는 공통 감탄사. 카아~ 가을철 최고의 보양식재료. 유황오리와 영양만점 낙지.

오늘의 황금밥상으로 임명합니다.