

대한민국의 입맛을 평정한다! 대한민국 국민간식, 떡볶이의 맛있는 변신

▶KBS 2TV「무한지대」 2009년 10월 12일(월) 방영분
▶[토기장이 유행오리] 경기도 수원시 [메뉴] 오리 백숙 떡볶이 ☎ 031)296-5292



화려한 부활 하면 이것이 빠질 수 없다. 오랜 시간동안 남녀노소 할 것 없이 모두의 입맛을 사로잡은 맛, 떡볶이다. 한국인이 제일 좋아하는 음식. 자고나면 또 생각나는 맛. 떡볶이! 매콤달콤한 맛으로 대한민국의 입맛을 평정한 오천 만을 대표하는 떡볶이. 그 화려한 변신이 시작됐다. 모양부터 맛까지 확 업그레이드가 된 떡볶이 먹으러 출발하자.

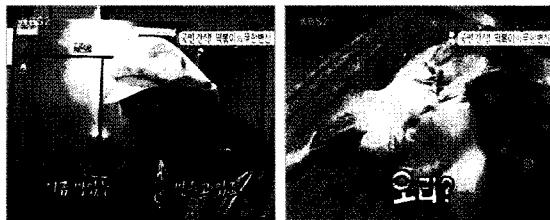


떡볶이 떡이 도착한 곳은 경기도 수원의 한 음식점.



묻지도 않고 따지지도 않고 주방으로 직행~
에구머니나~ 이게 웬일~
카메라에 포착된 것은 칼?!

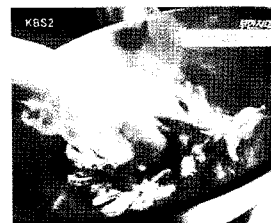
【주방장】 지금 맛있는 떡볶이 만들고 있죠.



그러나 떡볶이는 온대간대 없고 보이는 것은 오리밖에



없다.
【주방장】 떡볶이 품은 오리 백숙이에요. 오리백숙 떡볶이를 만들기 위해서는 기본재료부



터 준비하는데 오리에 오리주물럭 양념까지. 도대체 떡볶이는 언제 보여주세요?
바로 이때 떡 등장!

다른 재료와 함께 오리주물럭과 섞어서 불에서 고기가 익을 때까지 볶는다.

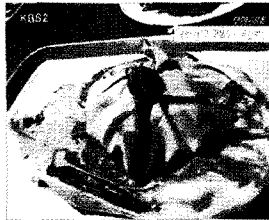
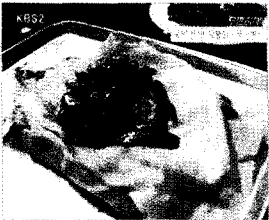
근데 이걸 어디에 담냐?



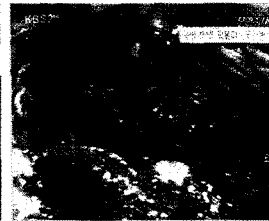
[주방장] 특별한 그릇이 있잖아요.

바로 오리~!

[주방장] 포두부를 특별히 펴서 만들었어요.



두부 위에도가 양념된 떡볶이를 올려주고, 양념이 새지 않도록 아주 짝 묶어주고, 마지막으로 오리 안에 넣어서 찐다.



육수에 한약재료를 함께 넣고 압력밥솥에서 30분을



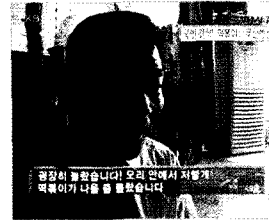
끓이면 오리백숙떡볶이 완성~!

근데 보이는 모습은 영락 없는 오리백숙인데 그 안에 떡볶이가 있다.

오리 배를 가르니까 새빨간 떡볶이가 모습을 드러낸다.

정말 오리가 떡볶이를 품었다~!

오리 배속에서 떡볶이가 나오자,



[손님 1] 굉장히 놀랐습니다. 오리 안에서 저렇게 떡볶이가 나올 줄 몰랐습니다. 오리를 싫어하는 아이들을 위해서 만들었다는 오리백숙떡볶이.

맛이 어때요?



[손님 2] 오리만이 가지고 있는 독특한 향기가 떡볶이 양념과 잘 어울려요.



[손님 3] 건강 떡볶이가 된 것 같아요.

떡볶이의 무한변신은 계속됩니다~ 짬뽕!

