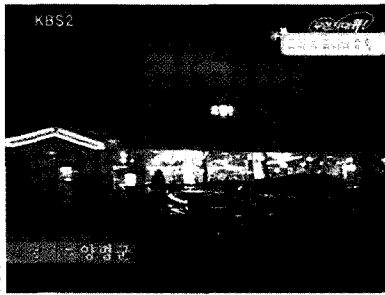


내 안에 너 있다! 요리 속 요리의 유혹! 한꺼풀씩 벗겨먹는 재미의 요리 속 요리

▶KBS2TV 「생방송 무한지대큐」 2009년 10월 26일(월) 방영분
▶[호박골 오리집] 경기도 양평군 강상면 [메뉴] 모듬 통 바비큐 ☎031)774-9986



사람들 발길 절로 불러 모은다는 전국 유일하게 이곳밖에 없다는 요리. 바로 요것! 돼지 통 바비큐~

기름기가 쪽 빠진 노릇노릇한 색깔까지! 맛있게 익어가는 바비큐.

겉으로 보기에는 평범한 돼지바비큐 같은데 여기에 사람들이 놀랄만한 비밀이 있다.

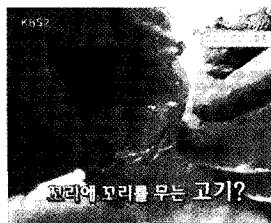


【손님1】 그냥 돼지가 아니어~ 돼지가 홀몸이 아니어~



사람들 입 짹 벌어지게 만든 건 다름 아닌 뱃속에 들어있는 오리~
【주방장】 놀라실 것 없습니다. 아직 시작에 불과해요.

함부로 상상하지 마세요. 오리 속엔 닭, 닭 속엔 메추라



기, 메추라기 안엔 달걀까지!
이것이 바로 유일무이, 돼지 통 바비큐 되겠다.



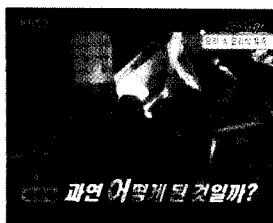
【손님2】 깜짝 놀랐어요~

【손님3】 나올 수 없는 생태계 환경인데, 놀라워요~!



【손님4】 바비큐통 족보! 아니 이걸 어떻게 넣고 어떻게 구웠지?
자. 일단 오리와 닭, 메추라기부터 준비하시고

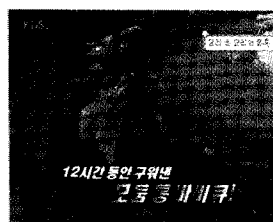
오리 안에 닭을 넣고, 닭 안에 메추라기를 넣고, 메추라기 안에는 알을 넣고~



1차로 돼지 몸속에 썩~
넣어주면 모든 통바비
큐 완성~



【대표】 향기러든가 맛도
망가지 않고 통바비큐 속에
스며들기 때문에 영양은 6
배, 맛도 6배입니다.



그 양만 무려 50인분에
달한다. 12시간동안 구
워낸 모든 통바비큐!
푸짐함은 물론이고 그
맛과 영양까지 제대로
업그레이드 됐다.



기름기는 썩 빠고 육질
은 더 부드러워 졌는데
입안에 넣는 순간 사르
르 녹는다.

【손님1】 맛있어요. 살이 포



실포실해요~
【손님4】 살살 녹고 씹히는
맛이 최고!



역시 고기는 뜯어야 제
맛! 거기에 종류별, 부위
별로 골라먹는 재미까
지. 남녀노소 사람입맛
사로잡는 것은 시간문
제.



【손님5】 정말 조합이 잘
됐어요~! 어떻게 이런 조합
이!



【손님3】 평생 먹을 고기를
오늘 다 먹고 가는 것 같아
요.



따끈한 영양밥으로 입가
심까지~ 배속도 든든,
영양도 든든, 이 요리 하
나면 환절기 감기도 끄
떡없겠죠?



느끼한 맛 전혀 없고 짭
뽀, 담백하며 영양소는
다 들어 있는 통으로 푸
짐한 통바비큐~

