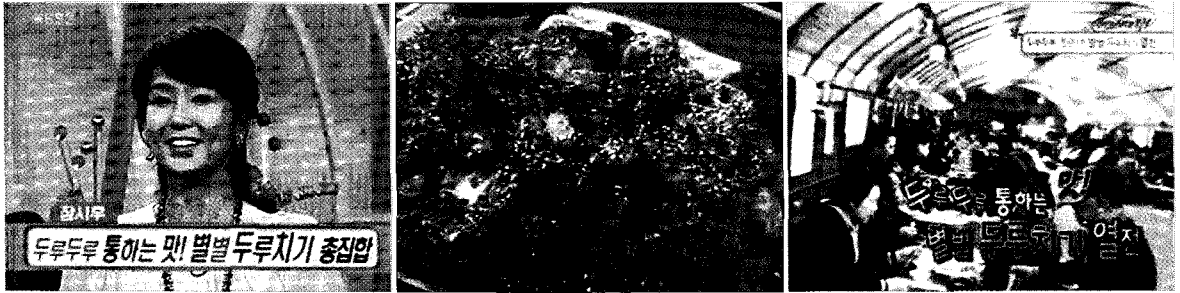


# 겨울이 다가오면 생각나는 그 맛

## 두루두루 통하는 맛! 별별 두루치기 열전

▶KBS 2TV 「생방송 무한지대극」 2009년 11월 2일(월) 방영분  
▶[류기네 오리농장] 서울특별시 강서구 [메뉴] 오리 두루치기 ☎ 02) 2668-2275



겨울이 다가오면 생각나는 그 맛이 있다. 지글지글 도란도란 익혀먹는 그 맛. 두루치기 열전 속으로 지금 출발해보자~

고기와 해물에 여러 가지 채소를 넣어 양념이 배인 상태로 가열을 해서 먹는 맛!

이것저것 여러 가지 이사람 저사람 두루두루 양껏 먹을 수 있는 이름하여 두루치기.

그 매력 속으로 풍덩 빠져보세요~

**[손님1]** 비닐하우스에서만 할 수 있는 한판 하러 갑니다.

**[손님2]** 가을철에 이거 한판 안하면 섭섭하죠.

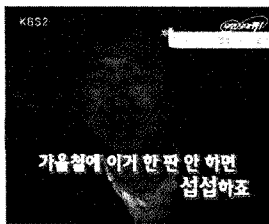
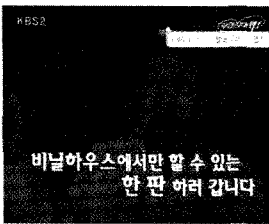
그 한판 장소! 격투기 링 위어라도 오를 태세다.



근데 이게 웬일이야? 불면 날아갈 것 같은 비닐하우스에 음료수박스 뒤집어서 다닥다닥. 불편하지 않으세요?



이거 정말 뭐야~?  
**[손님3]** 재밌어요. 이런 곳이 없잖아요. 맛만 있으면 모든게 용서가 되잖아요. 용서되는 그 맛 한마디로





표현하자면?  
**[손님4]** 끝내주세요. 끝내 줘.

바로 충남공주에서 어제 까지도 팔팔 뛰어놀던 오리틀 넣어 만든 오리두루치기.



여기에 이집만의 특별한 비법이 많은 손님들 음료수 박스에 앉히는 비법이

라한다.

이게 뭐가요?



**[대표]** 이게 우리집 비밀 육수에 들어가는 오리뼈입니다.

오리뼈에 마늘, 채소 등 각종 양념을 넣고 푹 고

와주면 오리두루치기의 맛을 일단, 이단, 삼단 up up up~



**[대표]** 육수를 넣으면 고기도 푹푹 익어지고 면처럼 비린내도 없어져요.

비법 육수와 함께 본격적으로 오리두루치기 메이

킹 세계가 시작되는데, 매일 아침에 도착하는 오리에게 팔뚝만한 싱싱한 파, 양파 넣어준 다음에 고춧가루를 넣어줄 바로 이때가 오리뼈 비법육수 넣을 차례다.

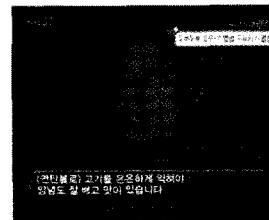


오리뼈는 수용성 불포화지방산이라서 피부도 탱탱해지고, 다이어트 효과도 있다! 오리뼈 육수에 오리고기,

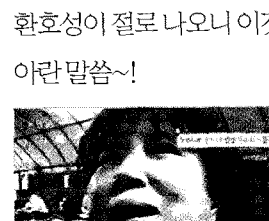
각종 채소 두루두루 살짝 볶아주면 준비가 완료된다. 이미 주방에서 양념이 배어 한차례 가열된 상태이기 때문에 음식익기를 기다릴 필요없이 먹을 수 있다는 것이 두루치기의 매력이다.



그리고 여기서 또 하나. 이 집만이 가지고 있는 맛의 비법. 이것이 바로 지글지글 맛을 살려주는 연탄불이다.



**[대표]** 고기를 은은하게 익혀야 양념도 잘 배고 맛이 있습니다.



거기에서 아낌없이 퍼다 주는 주인의 인심에

환호성이 절로 나오니 이것이 바로 두루치기의 유투피 아란 말씀~!



자신의 허기진 배를 말끔히 달래주면 두루두루 옆사람 챙겨주는 오지랖도 절로 생긴다.



**[손님5]** 오리를 먹어봐요

나처럼 피부가 탱탱해져요!

**[손님들]** 오리두루치기가

최고예요~

