

# 인류의 위대한 발견! '맛' 의 또 다른 차원을 선사한다! "맛있는 불" 이야기

▶ SBS 「대한민국 쿡」 25회 2009년 8월 17일(월)

▶ 본가장작구이(오리구이) : 경기 광명시 철산3동 519-2 ☎ 02)2687-8080



불이 선사하는 화(火)끈한 맛의 세계.

수많은 산해진미도 '불' 과 조화를 이루어야만 그 풍미가 결정된다!

대한민국 '불' 이 대한민국의 '재료' 를 만나는 그 현장으로 떠난다.

곱창의 맛을 좌우하는 것은 짚불! 순간화력 1000도로! 강원도 횡성에서 공수한 참나무로 유황오리를 굽는다면? 장작으로 초벌구이를 하면 육즙은 듬뿍, 기름기는 쏙 빠지면서 참나무향이 은은하게 남는다!

대한민국 불! 하면 빼놓을 수 없는 "참숯". '신선하고 힘이 좋다' 는 순 우리말 '숯'. 동의보감에 약재로 기록될 만큼 향균 및 해독효과가 뛰어나다. 숯불 맛으로 문전성시를 이룬다는 한식당!

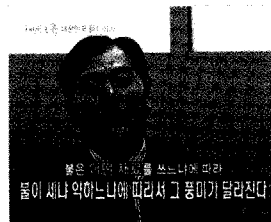
대한민국의 맛있는 불이 만드는 그 감동적인 맛의 순간으로 초대합니다.



들며 맛을 진화시켰다.

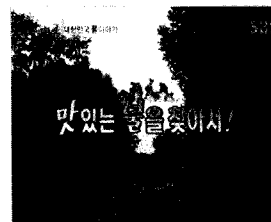
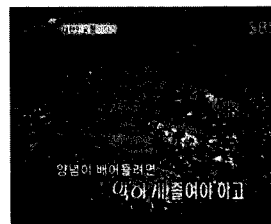
불이 없다가 이 세상은 어떻게 될까? 맛있는 음식들의 기본, 맛있는 불 이야기!

불은 다양한 요리법을 만



**【허정 교수】** 불은 어떤 재료를 쓰느냐에 따라 불이 세나 약하느냐에 의해 그 풍미가 달라집니다.

양념이 배이도록 문근하

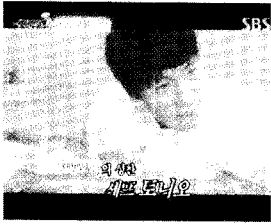


게 조리는 데에는 약한 불이 제격이고, 반면 센 불로 단박에 익혀야 하는 요리도 있다. 불을 어떻게 쓰느냐에 따라 그 맛

이 달라지기 때문이라고 하는데.

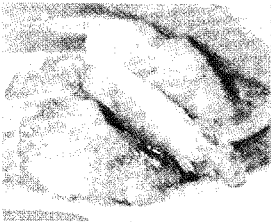
**【셰프 토니오】** 맛있는 불이 있다는 이야기를 들어보신 적이 있나요? 맛있는 요리를 하는데 불이 기본이기 때문에 맛있는 불이라는 말이 나왔다고 하는데요, 오늘 한번 맛있는 불이 있는 집을 찾아가 보도록 하겠습니다.

토니오와 찾아간 맛있는 불, 맛있는 요리는? 바로 오



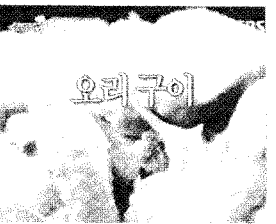
리구이! 돌릴수록 노릇 노릇 제 맛을 입어가는 데. **【손님 1】** 윤기가 찰찰 흐르는 오리 훈제 구이입니다.

먹음직스럽게 잘 익은 오리를 먹기 좋게 썰어주고 손님 들입에 꼭 들어가면,



**【손님 2】** 굉장히 찰찰 찰찰 하고 고소한 것 같아요. 유난히 찰찰하고 특출나게 고소하다. 윤기가 좌르르, 속살은 담백하다

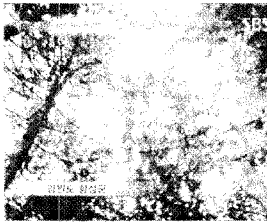
는 오리구이! 정신 속 빠지게 맛있는 오리구이의 비밀, 궁금하다!



**【손님 3】** 숲의 냄새가 나는 것 같아요.



자연의 향을 담은 오리의 비밀. 참나무가 타 들어가면서 그 진액의 향이 고스란히 오리에 스며든 것이라는 데.



강원도 횡성, 맛있는 불을 만들어 낼 고운 참나무가 자라는 곳이다. 화력이 좋아 인기있는 참나무는 전국 곳곳



있는 불이 필요한 곳으로 옮겨진다는 데.

경기도 오리 장작구이 식당. 좋은 참나무가 산지에서 도착했다.

**【사장】** 5톤 700kg도 2개월 밖에 사용을 못해요.

전국 각지에서 좋은 참나무를 공수해 쓰기 좋은 크기로 장작을 패서 오리를 굽는 것이라고.



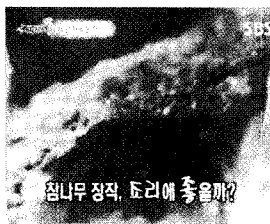
**【셰프 토니오】** 좋은 장작이 되기 위한 조건이 있나요?

**【사장】** 좋은 장작은 강원도 깊은 산골에서 10년 이상된 참

너무만이 좋은 장작이 될 수 있습니다.  
셰프 토니오, 장작 패기에 도전하는데.



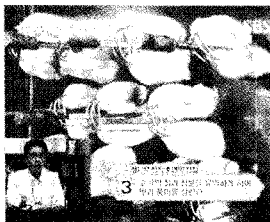
[셰프 토니오] 요리를 하려면 장작을 잘 패야하거든요. 이제 고기 먹을 수 있는 건가요?



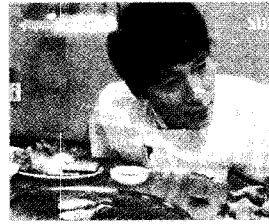
으이구, 성질도 급하셔요. 가장 중요한 순서가 남아있지 않습니까. 참나무 장작불!

[서향연 한의사] 참나무는

보관과 구입이 쉽고, 그 연기에서 나오는 성분은 해독과 항암효과가 있습니다. 또한 그 연기가 맛과 풍미를 살려주기 때문에 고기의 질과 성분을 더욱 유익하게 해줍니다.



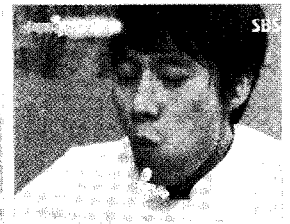
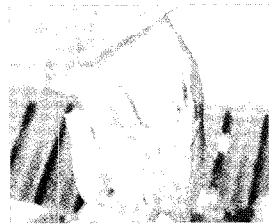
그뿐이겠습니까. 통으로 구우니까 육즙이 그대로 살고, 훈연과 동시에 기름기만 쏙 빠진 이것이 참나무장



작 오리구이!  
[셰프 토니오] 여기저기에서 참나무 향이 저를 막 괴롭힙니다.

참나무 향을 입은 오리 고기를 또 한 번 제대로 구워내면, 소리까지 맛있다!

[셰프 토니오] 바로 이때예요. 음~ 지금 귀로 듣고, 눈으로 보고, 코로 향기를 맡았잖아요. 지금 참나무 숲이 제 입 안에 가득 있습니다.



토니오 눈물 쏙 빠지게 감격한 자연의 맛, 영양 만점 참나무와 만난 오리구이. 맛있는 불이었 습니다.

