



맛있는 수다 오~ 이 맷!

# 충남 보령의 대표 맛 여행, 오리 진흙구이!!

▶ 오리 진흙구이 : 충남 보령시 성주면 성주리 ☎ 041-932-5291



【송은이】 비, 비람이 몰아  
쳐도!

【황보】 동장군이 막아서도!  
【창민】 맛을 위해서라면 어  
디든지 간다!



【다같이】 맛있는 수다 오~ 이 맷!

【송은이】 지치기 쉬운 겨울철 별미를 찾아서 충남 보령에  
왔습니다.

보령의 자랑 천연 머드로 맛도 2배, 영양도 2배! 18가  
지 약재를 넣고 만든 자연에서 온 건강식, 오리진흙구



이!  
가도 가도 간판 하나 보  
이지 않으니, 대체 어디  
에 있는 건지.

【홍실포 조리장】 여기가 보



령에서 유명한 오리진흙구이 집이에요.

보령 천연머드를 발라 더 맛있다! 18가지 한약재를 푸짐히 넣어 냄새는 썩! 건강은 오~! 아들아들 오리 속살 담백한 맛에 또 반한다! 맛의 최고봉, 오리진흙구이! 닭볶음탕의 아성에 도전한다, 오리 볶음탕! 오리 한 마리 푹 고아낸 사나이 울리는 진한 국물맛! 오늘 충남 보령 맛 제대로 보겠다.



【황보】 냄새 정말 좋아!

【손님 1】 한 장에 400원 짜리 쌈이야. 이거 먹으면 더 이뻐져~

【송은이】 너무 맛있다~

【손님 1】 속이 편안하고 아무리 먹어도 소화가 잘 돼~ 충남보령의 머드로 맛을 더한 오리진흙구이!



먼저 살 오른 오리를 간장 육수에 풍당! 이제 한 약재들이 차례로 입수한다. 집내를 잡아줄 각종 채소와 된장으로 마무리

하면 오리 냄새 안녕~ 이제 딱 한 시간만 기다려주세요

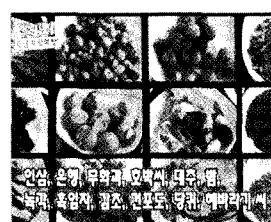


요~

【송은이】 이것은 무엇인가요? 미역이에요, 다시마에요?

【홍신표 조리장】 천연 머드를 이용해서 오리진흙구이 할 때 사용하는 제품이에요~ 오리구이비법 대공개!

보령 갯벌에서 공수해온 천연 머드를 깨끗한 천에 구석구석 잘 발라줍니다. 이렇게 준비한 머드 천 위에





초벌구이한 오리를 올려 놓고, 무화과, 대추, 인삼 등 12가지 한약재 총 출동~ 여기에 각종 견과류를 넣고 지은 영양밥

까지 준비하면, 이제 하나도 빠뜨리지 말고 모두 넣어 주세요. 이렇게 각종 한약재를 품은 약오리를 머드를 바른 소창과 호일로 꽁꽁 싸매니! 물 샐틈 없는 영양덩어리!



또 다른 머드에 있던 듯



오리진죽구이  
(비법 2)  
머드 찾고 보네



【송은이】 이제 이것을 어디에 넣나요?

【홍신표 조리장】 네, 제가 보여드릴께요~ 황토로 만든 토기에 머드를 발라 효

력을 극대화 시킬 거예요.

마지막으로 봄에 좋은 황토 토기에 머드를 넣어주면 준비완료!

【홍신표 조리장】 이제 토기에 머드를 두껍게 발라주시면 되요.



오리진죽구이  
(비법 3)  
황토 불기마



오리진죽구이  
(비법 4)  
황토 토기에  
보통머드를 두껍게 발라준다



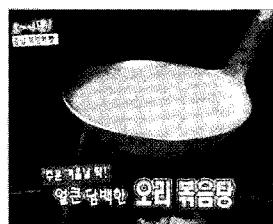
이들 바른 황토 토기 안쪽



닭터더 오리구이  
나왔습니다!



황토에 절여 오리죽음탕



황토에 절여 오리죽음탕



국물부터 시작하는 맛언니 송은이

천연머드를 골고루 바른 황토 토기는 불가마 속으로 직행! 맛있는 음식은 인내가 필요한 법. 무려 한 시간 반 동안 은근히 구워야 제 맛이라고. 기다리는 사이 뱃속을 따뜻히 데워줄 음식이 필요하다.

바로 오리죽음탕!

【송은이】 국물 한 번 먹어볼게요. 오~ 완전 담백한데요.



양껏한 냉이황이술을~



오리죽음탕에 접는 냉이

【황보】 고기에 국물 맛이 잘 배어있고, 냉이 맛이 많이 나요.



맛있는 냉이입니다



소고기와 으뜸과의 중간쯤!

【창민】 맛이 소고기와 닭고기의 중간쯤인데, 닭고기에서 소고기 맛을 이끌어내는 질감이 있어요. 오리에 거부감이 있는 사람들도 냉이가 잡냄새를 싹 잡아주어 정말 깔끔해서 부담없을 것 같아요.



【홍신표 조리장】 오리구이 가 나왔습니다. 오랜 기다림 끝에 드디어 맛보게 되는 오리 진



흙구이! 담백한 속살에  
쫄깃한 찰밥! 약재의 향  
긋함까지!

【송은이】 오리 백숙 밥을  
눌러 누룽지를 만드는 군  
요!

머드를 발라보아야겠다고  
생각하게 된 계기가 있으  
신가요?

【홍진표 조리장】 머드의 이



로운 성분을 이용해 맛을 끌어내기 위해 사용하게 되었습니다.



【창민】 밥만 보아도 약이라는 생각이 확 드네요.



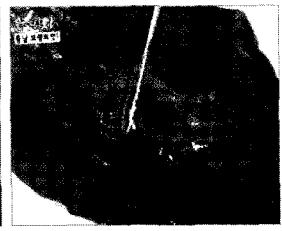
【홍진표 조리장】 맛있는 오리다리는 황보씨 드세요.



【황보】 제가 먼저 먹어볼까요? 집에 오븐 있으신 분들은  
생오리 사다가 꼭 구워드세요! 통닭시켜드시지 마시구요.

【창민】 오리다리가 이렇게 깨끗하게 발라질 줄 몰랐어요.  
뼈랑 살이랑 분리가 잘되고, 정말 부드럽네요.

울릉도에서만 구할 수 있는 명이나물에 오리고기를



싸먹으면 향긋한 나물향에 담백한 오리의 기막힌 조  
화! 이 맛이 바로 천상의 맛이 아닐까!



【송은이】 오리가 입에서 녹  
네요. 그리고 명이나물을하고  
함께 먹으니까 자연스럽게  
양념이 되면서 정말 맛있어  
요.

오리 진흙구이의 하이라이트!



【송은이】 우와~ 누룽지!  
【창민】 방송 끝나고 계속  
먹을거에요!