

KBS '무한지대큐', 2009년 12월 8일(화) 방영분

활활 지펴야 제 맛! 별별 장작불 요리

▶ 고향의 봄 : 경상북도 칠곡군 • 메뉴 : 오리구이 ☎ 054-976-6166



여름철에 영양분을 가득 머금은 나무들이 겨울인 지금 장작으로서의 최고의 품질·영양덩어리 장작으로 만드는 장작불요리, 지금 대명한다. 한겨울 입 맛 살리는 음식에는 비밀이 있다는데...



깊은 밤 어두운 곳에서 들려오는 수상한 소리가 있다. 문제의 현장을 포착해보니,

【장작 할아버지】 내가 장작 할아버지야.

이곳은 밤이면 밤마다 사람들이 모여드는 미스터리 장작 할아버지 맛집!



근데 사람들이 바글바글 하는거 보니까 소문난 맛집이 맞나보다. 여기 장작불 맛집 맞죠? 테이블에 장작불이 있





다!
테이블마다 장작불이 들
직하게 터잡았다.
화끈하게 태워가면서 만
드는 장작불 요리. 찌개

요린가, 볶음요린가?
기대하시라. 개봉박두!



빨간 양념에 장작불 요리. 기대 이상이다~
빠대있는 오리가문에서 태어나 장작불과 사랑에 빠
져서 이 한몸 불사르고 있는 오리.



때깔도 맛도 화끈화끈한
그 매력에 입 맛 잡는 금
메달 감이로구나.
진정한 맛의 진수를 보
여주겠다는 오리선생의

활약에 녹아든다.



[손님 1] 무척 맛있고, 입
에서 살살 녹아요.
살살 녹아드는 오리 맛
의 비결 알아보자.
주문 떨어지기 무섭게

오리손질 들어가는 주방장.



[고현순 대표] (오리를)그날 잡아서 들여와 바로 썰어서 양
념해야 맛있습시다.

비법 하나! 주문 즉시 손질하는 토종오리와 숙성 양
념.
그 날 잡은 생오리를 버무려서 나가도 깊은 맛 내는
비결이 따로 있다.



색깔 이쁜 양념장이 맛의 비밀!



[고현순 대표] 다양한 재료
가 많이 들어가서 숙성을
시킨 양념입니다.



고추장, 간장, 생강, 마
늘 등 양념장 만드는 기
본재료가 9가지!

그리고 오리 잡내를 잡
는 매실까지.

[고현순 대표] 세 가지 비
법 재료가 더 있는데, 그건

못 가르쳐 드려요.

진짜 비법은 주방 말고 밖에 있다는데~



[장작 할아버지] 여기는 나무 창고예요.

산처럼 쌓여있는 나무 장작이 이 집만의 비결! 창고
에 쌓인 장작 총 20톤,
요거면 내년까지도 장작
불 걱정 없다.



비법 둘! 화력이 좋은 소
나무 장작.



【이상민 대표】 소나무입니다. 화력도 좋고, 향도 좋아 소나무를 사용하고 있습니다. 비법 셋은 바로 대리석

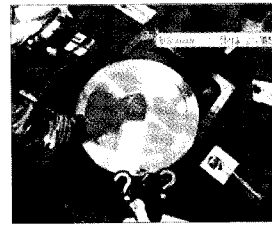
돌판.



차원이 다른 대리석 돌판. 맛을 좌지우지하는 비법이 높은 온도(209℃)에 있다.

장작불로 달군 뜨거운 돌판 위에서 순간적으로 고기의 표면이 익혀져서 육

즙이 살아있게 된다고. 마지막 맛은 바로 이것이 결정한다!



【고현순 대표】 뚜껑을 덮어 야기름이 짝 빠지고 오리고기가 담백하게 맛있습니다. 뚜껑이 향과 맛을 지키고 기름을 밖으로 내보

내고~ 지글지글 오리고기에 부추와 팥이버섯까지 합세~ 먹지 않고는 참을 수 없을 걸?!

쑥쑥 절로 입으로 들어가는 맛이 어때요?



【손님 2】 입에 들어가니까 맛있어서 어떻게 넘어가는지 모르겠어요. 입맛 잡는 도둑! 겨울엔 장작이야~

