



속보다 껍질 맛! 껍질 요리 열전

▶돌판시대(오리껍질 / 오겹낙 볶음) : 경기도 수원시 권선구 권선동 1292-6 ☎031-238-6177



속보다 알찬 껍질 요리.
쫄깃쫄깃, 쫘득쫘득 속
보다 대접받는 껍질이
왔다~!

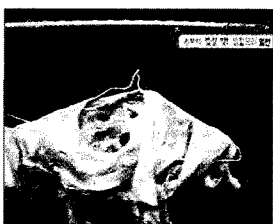
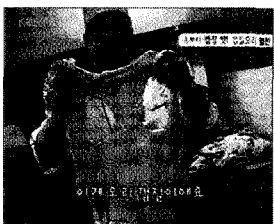


추억의 껍질, 껍질요리
의 향연이 시작됩니다~
경기도 수원에 특별한
껍질이 뿔대요.
바람보다 더빠른 입소문
을 타고 찾아온 손님들

로 붐비는 손님들로 복적복적~
지금지금 볶아지는 요리에 보이는 것은 다름아닌 해
물.

맛있는 음식을 두고 인고의 시간 뒤에 먹는 이 음식은
떡에 씹을 해서 먹어도 좋고 그냥 먹어도 좋고~
개성따라 입맛따라 먹는 방법이 가지각색인데요.

【임용천 대표】 이게 오리 껍질이에요.



오리껍질 다듬기에 여념이 없는 임용천 대표.
숨겨둔 보물을 개봉하겠다는 냉장고 문을 여는데,
아니 오리껍질을 옷걸이에다 걸어두셨네.



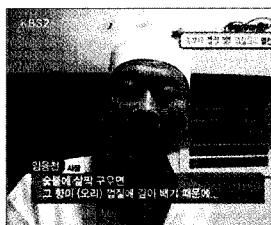
【임용천 대표】 이렇게 두어
야 통풍이 잘되죠~
오리껍질의 다음 코스는
바로 철판!



지금지금 구워지면서 푹
푹 떨어지는 기름들로
화려한 불꽃쇼가 펼쳐진
다!

껍질이 등장할 하는데.

이 불꽃쇼가 끝나고 노
릇노릇하게 구워진 오리



【임용천 대표】 숯불에 살짝
구우면 그 향이 껍질에 깊
이 배기 때문에 더 맛이 좋
아요.

여기에 환상의 호흡을
맞출 나지를 잘 삶아서 먹기좋은 크기로 잘라준 다음
에 감자, 양파, 고추장을 차례로 넣어 양손으로 버무
려주면~



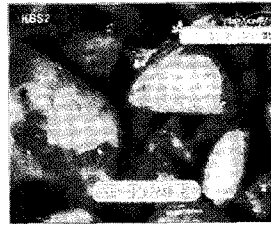
【임용천 사장】 북경요리 중
에 껍질 요리가 있거든요.
그래서 저희도 껍질만 모
아서 살보다는 매콤한 양
념을 넣어서 같이 음식을

합니다.

중국인도 반한 오리껍질의 맛!

이것이 끝이 아니다.

한국인의 입맛에 맞춰서 새빨간 고추양념을 해주면



오리껍질 낙지볶음 완
성!

후끈후끈 달아오른 돌판
에 깔아서 다시 한번 데
워주세요.

보기만 해도 군침이 넘어가는 오리껍질요리에 손님들
기본좋은반응 저절로나오지 뭐~

한번 먹으면 멈출수 없는 그맛에 반한 사람들.

함께 온 사람들과 함께 먹어야 그맛이 배가되죠~



【손님 1】 오리껍질하고 낙
지가 찰떡궁합~!!

