

입맛을 사로잡대! 천하일품 중국요리~

▶북경오리(베이징오카아) : 대전시 대덕구 연축동 69-5 <곰뚜> ☎ 042-483-9999



졸업식이나 입학식, 가족외식, 생일이나 특별한 날에 빠질 수 없는 기본 메뉴하면 바로 중국요리겠죠. 바다가재부터 전복, 도미, 새우 등 귀한 해산물들이 총 출동하는 코스요리집은 연일 미식가들로 문전성시를 이루고, 고풍스러운 중국 황실분위기의 레스토랑에서는 손님을 황제와 황후처럼 모셔준다고 하는데..

깜짝 놀랄 맛이 한 두 가지가 아니다. 진수성찬에 오감이 춤을 춘다.

맛도 아이디어도 평하오~ 한국인의 입맛을 천하평정한 놀라운 중국 요리들을 지금 만나보자.

중국을 대표하는 세계적인 진미를 맛보기 위해 추위를 뚫고 찾아온 사람들.



【손님 1】 베이징 오리고기 먹으러 왔어요!

방금 찜질하고 나온 몸 짱오리고기. 손님들 보는 앞에서 오동통통 육질 뽐내 보이는데.



한 입 먹자마자 행복에 겨운 소리가 절로 난다.

【손님 2】 담백한 게 정말 맛있어요.



부드럽고 육질 쫄득거리는 오리고기 24시간 건조 덕분이라고~

【양경순 조리장】 오리를 하루 정도 건조시켜이지만 화덕에 구웠을 때 육질도 좋아지고 비린내도 없어져요. 제대로 된 북경오리를 만들기 위한 필수코스!



【이길자 대표】 중국에서 베이징 오리를 구울 때 사용하는 전통 화덕입니다.



참나무 연기로 오리고기를 구워내는 전통 방식을 고수하고 있다는데.

나무의 은은한 향이 고기에 밸수 있도록 여유를 두고 구워야만 A급 북경오리의 맛을 낼 수 있다고.



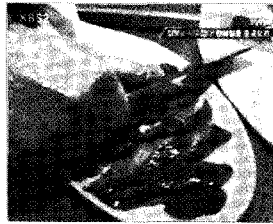
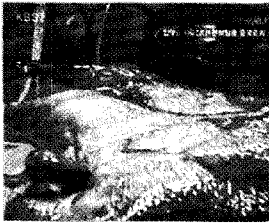


【이건웨이 조리장】 베이징 오리 가마에서 나올 때 까지 50분에서 60정도 걸립니다.

좋은 때깔을 갖게 불쪼

질까지.

인고의 시간이 지나면 알아주는 세계의 진미 베이징 덕 완성이에요~!!!!



은은한 참나무 향이 솔솔 얼어붙었던 식욕을 오리 나 가 깨우는구나~!

막 구워낸 오리고기를 손님들이 보는 앞에서 직접 잘라주는 친절한 주방장.

최고의 맛과 최상의 서비스를 여러분께 드립니다.



【이건웨이 조리장】 오리를 한 번에 지를 때 108번 정도 썰어요.

【손님 3】 오리는 다리 한 쪽을 들고 뜯어야 제 맛인데 자르는 걸 보고 있자니 감질나네요.

접시가득 오리고기 채워질 날만 기다린 손님들. 이제 세계적인 미식가로

거듭날 일만 남았다.



한국식이 좋다면 간장에, 중국식이 좋다면 춘장에!

입맛대로 록 찍어 입에 쓱 넣어보세요~



【손님 4】 이런 맛 처음이에요. 좋습니다.

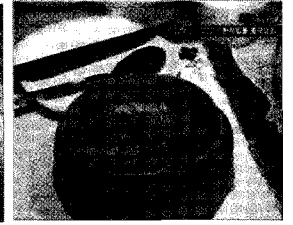
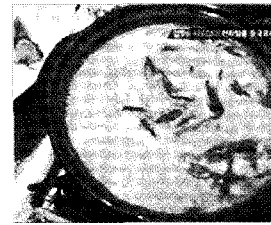
밀전병에 싸먹는 것도 별미라는데.



【손님 5】 오리고기가 기름기가 없어서 정말 쫄득해요.

고기까지 다 먹었는데도 뭔가 허전하다싶으면 오리탕과 찰밥으로 속 채우

세요.



【손님 4】 배가 불러도 맛있어요. 손이가는데 어떡해요. 또 먹어야죠.

뜨끈한 국물 한 술이 밥도둑이 따로 없다. 고기

에 탕까지.

오리 한 마리로 든든한 겨울 나겠다!



【손님 6】 베이징 오리고기에 오리탕과 찰밥을 먹으니 오늘 몸보신을 다 한 것 같아요. 정말 좋습니다.

