

Restaurant  
맛있는 닭요리 전문점

함초 숙성 닭고기 맛은 어떨까?

# ‘닭굽는 벽돌집’

숯불에 굽는 닭갈비

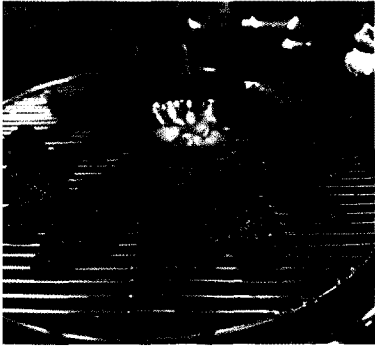
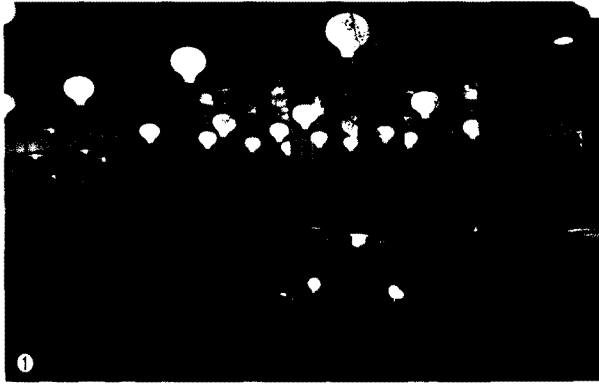
흔한 메뉴지만 정말 다양한 방식으로 존재하는 닭요리 중 하나가 닭갈비다. 으레 고추장, 고춧가루로 맵게 양념하여 기름 두른 철판에 고구마, 감자, 양배추와 함께 빨갛게 익혀 먹는 음식.

그런데 이런 닭갈비를 재해석해 숯불에 구워먹는 고급스런



조 해 인 기자

- ① 카페분위기를 느낄 수 있는 내부 전경
- ② 빨간 닭갈비(좌)와 하얀 닭갈비(우)
- ③ 숯불에 살짝 구워 아삭 아삭 씹히는 통더덕



음식으로 재탄생시킨 음식이 있다. 일명 ‘하얀 닭갈비’, ‘빨간 닭갈비’를 파는 그곳, ‘닭굽는 벽돌집’을 찾았다.

닭굽는 벽돌집은 우리가 흔히 먹는 닭고기를 보다 고급스럽게 보다 특별하게 먹을 수 있는 곳이다. 우리가 평소 먹던 닭갈비의 이미지와는 달리 숯불방식을 채택해 소고기, 돼지고기를 먹듯 숯불에 구워먹을 수 있다. 또 식당 내부도 우리가 보던 칙칙한 닭갈비집과 달리 카페 분위기가 난다.

### 함초액으로 숙성시켜 부드럽고 깊은 맛

닭고기도 독특하다. 함초액으로 숙성시킨 닭고기는 잡냄새가 없고, 숙성기간을 거쳐 닭 특유의 딱딱한 감이 없이 부드럽다. 함초의 영양까지 흡수해 미네랄이 풍부한 닭고기로 재탄생한 것.

닭갈비는 양념맛으로 먹는 사람도 많다지만 양념을 하지 않은 하얀 닭갈비가 이 집만의 명물이다. 함초로 숙성해 담백하고 부드러워 양념 닭갈비보다 더 많은 인기를 누린다. 매운 닭갈비 역시, 부드럽게 맵다. 매운 음식 못 먹기로 유명한 필자 역시 아무 부담없이 먹을 수 있고, 어린 아이들이 먹기에도 부담없다.

이들 닭갈비를 숯불위에 올려 서서히 구워 먹는데, 야들야들한 닭껍데기는 시간이 지날수록 기름이 쏙 빠지면서 과자같이 바삭하게 구워져 한 입 베어물면 ‘파삭’하고 소리가 날 정도.


두 가지 맛의 닭갈비와 함께 이 집 명물은 평창에서 공수해 온 통더덕. 양념에 무친 더덕은 생으로 먹어도 좋고, 숯불에 살짝 구워도 아삭아삭 씹히는 맛이 좋다. 별도로 더덕구이 메뉴가 있을 정도이고, 매장에서 구입해 갈 수 있도록 준비되어 있다.

## 다양한 식사메뉴와 한정식표 반찬들

숙성된 두가지 닭갈비와 함께 식사메뉴도 일품이다. 능이 닭곰탕은 국물용 닭을 하루 정도 푹 곤 국물에 향으로 제일로 치는 능이버섯을 넣어 끓인 것으로 진한 국물 맛이 그만이다. 푸드코트에서 잘못 주문해 먹었던 '미원맛 닭곰탕' 맛에 대한 안좋은 기억을 사라지게 할 정도. 집에서 끓여낸 닭곰탕 맛 그대로다.

또 인도양 깊은 곳에서 잡히는 황제게를 넣어 시원한 국물을 강조한 황제칼국수는 칼칼하고 시원한 국물맛으로 속을 든든하게 한다.

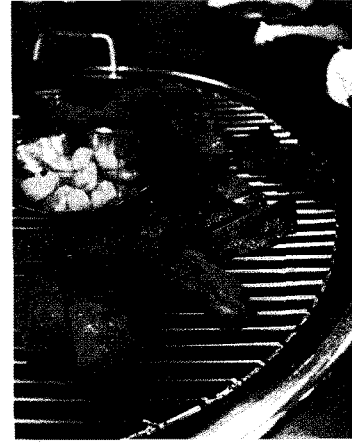
기름기 쏙 빠진 닭갈비 식단에 곁들인 반찬은 한정식집을 방불케 한다. 된장에 무친 우거지나물, 닭고기와 궁합이 잘 맞는 부추무침, 새콤 달콤한 양파초절임 등 겨울철 입맛을 깔끔하게 살리고 닭고기 맛을 돋우는 일등공신이다.

후식으로는 직접 발효시킨 요구르트가 제공된다. 가격부담은 다소 있는 편이지만 영양과 맛, 그리고 깔끔한 후식까지 고려한다면 단연 닭 굽는 벽돌집이다. 

전화 (02)503-5292

위치 경기도 과천시 갈현동 13-20

가격 닭갈비 1인분 9천원, 식사메뉴 6천원선.



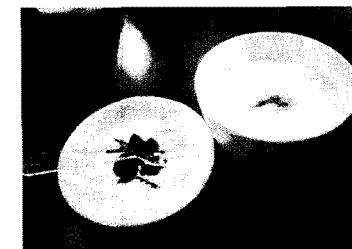
함초액으로 숙성시킨 하안 닭갈비는 이집의 명물이다.



진한 국물 맛이 일품인 닭곰탕



황제 칼국수



후식으로 제공되는 요구르트