



숯불에 두 번 굽는 닭갈비

불타닭 화덕구이



조 해 인 기자

일주일 내내 비가 와서 기분마저 꿀꿀하던 때 연기가 날리는 곳에서 구워먹는 숯불구이가 당기는 날이었다. 필자는 닭고기 숯불구이로 유명한 방이동 닭갈비집을 찾아냈다. 점심시간도 저녁시간도 아닌 애매한 4시 30분에 도착했는데, 단체손님이 좌석의 반 이상을 차지하고 있어 들어서기는 순간 놀랐다.

한 쪽 벽면은 유명 연예인의 사인으로 가득 차 있고, 여러 프로그램에 소개된 바 있는 방이동 대표맛집 불타닭 화덕구이다.

두 번 구워 맛있는 닭갈비

이곳의 메뉴는 닭갈비. 닭고기의 살만 발라내 맵지도 짜지도 않은 고소한 숯불양념에 재우고, 이를 숯불에 초벌로 구워내고 이것을 다시 식탁 화덕에 올려 다시 한 번 구워낸다. 두 번 구워 기름은 쪽 빠지고, 맛은 더했다.

여기에 다른 닭갈비집과의 차이점이라면 새우, 오징어, 장어와 곁들여 먹는다는 점. 닭갈비 특 4종세트는 새우, 오징어, 장어와 닭고기를 한꺼번에 먹을 수 있는 메뉴다. 그야말로 입과 눈이, 몸이 호사를 부린다.

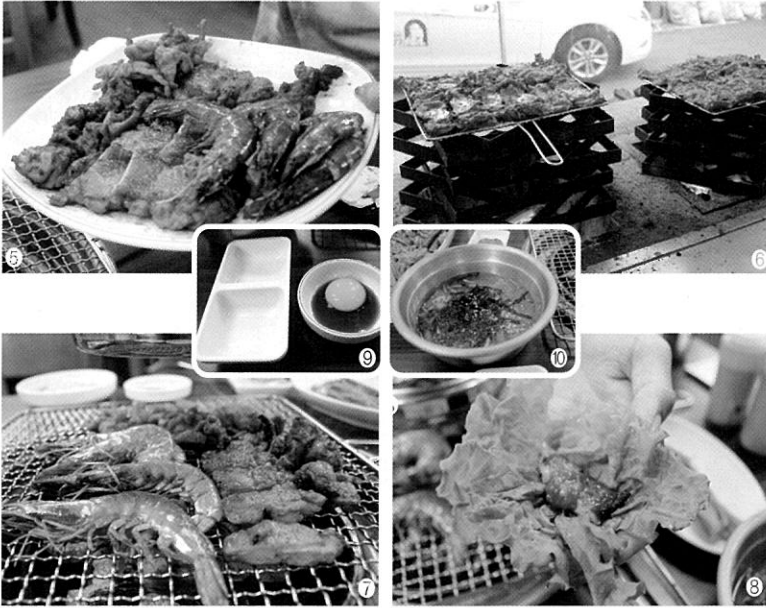
숯향 그을린 새우와 닭갈비의 찰떡궁합

필자는 새우 닭갈비세트를 주문했다. 싱싱한 대하 4마리와 초벌구이된 닭갈비, 닭모래집구이가 한 접시 제공된다. 닭갈비는 숯불에 살짝만 구워 먹으면 되고 새우는 시간을 두고 천천히 익혀 먹는다.

닭갈비는 거의 익혀 나와 살짝 데워 먹는 식으로 구워 먹는데, 시간을 좀 더 두고 구워 닭고기 껍질까지 바삭하게 익혀 먹으면 숯향이 어우러져 맛이 더 배가 되고, 녹아내리는 기름 탓에 칼로리도 살짝 줄일 수



- ① 불타닭 화덕구이 외부 전경
- ② 유명세를 타고 있는 맛집
- ③ 국내산 닭고기 사용 인증
- ④ 사장님께서 직접 초벌구이를 한다.



- ⑤ 2인분 기준 600g 닭고기와 새우
- ⑥ 초벌구이중인 닭불고기
- ⑦ 다 구워진 새우와 닭고기
- ⑧ 쌈채소와 잘 어울리는 닭불고기
- ⑨ 초란소스에 닭갈비를 찍어 먹는다.
- ⑩ 시원하고 새콤한 묵국이 별이다.

있다. 여기에 숯불에 구운 새우를 먹으니, 또 다른 맛이다. 닭고기가 다소 느끼할 수 있다면, 새우구이만으로 담백함을 더하니 찰떡궁합이다.


초란에 찍어먹는 고소한 닭갈비 맛 일품

닭갈비는 제공되는 달콤소스, 매콤소스에 찍어 먹어도 좋지만 특별히 제공되는 초란소스에 찍어먹길 권한다. 메뉴를 주문하면 바로 초란 노른자가 나오는데, 여기에 구운 닭고기를 찍어 먹는다. 날계란

이지만 비릿한 맛도 전혀 없고, 닭갈비의 매콤고소한 맛에 노른자의 진하고 고소한 맛이 더해져 젓가락이 실 틈이 없다.

특제양념에 잘 재워진 닭갈비가 워낙 부드러워서 입안으로 술술 넘어가는데, 술안주로도 제격이다.

여기에 쌈채소, 묵은지, 양파절임, 배추겉절이가 기본찬으로 제공되고, 새콤달콤 시원한 묵국이 제공되니, 불타는 닭갈비 한 점 먹고 입안을 개운하게 정리하기 안성맞춤이다.

한정식 못지 않게 푸짐한 식단에 닭갈비와 새우구이, 그리고 다른 손님들처럼 소주 한 잔 곁들여도 좋다. 2인분 기준 양이 그리 많지 않으니, 식후 막국수 한 그릇 더하길 권한다. 

- 서울시 송파구 방이동 186-7(방이역 4번 출구) ● 02-488-5588
- 닭갈비 화덕구이(2인 기준) 24,000원/새우 닭갈비 화덕구이(2인 기준) 30,000원