

알고 계세요?!

우리들은 쇠고기를 구입할 때 “구워먹게... 등심 주세요” 또는 “국거리로.... 양지 주세요” 라고 말한다. 그렇다면 흔히 알고 있는 ‘등심, 양지’ 외에 소에는 어떤 다양한 부위가 있는지, 그리고 그 모양과 특성은 무엇인지 본지에서 소의 대분할(10개) 부위에 대하여 살펴볼까 한다. 이달에는 누구나 좋아하는 ‘갈비’에 대하여 알아보자.

식육의 종류 (한자 표기)	국내산(한국고기)
부위 명칭	안심
등급	1*, ①, 1, 2, 3, 동외
도축장 명	농협육점
번호	002 0031 1248 2
가격	8,500 원

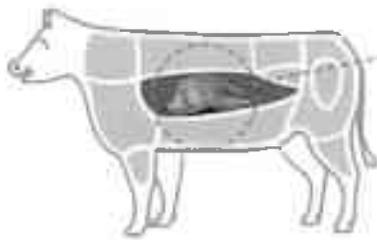
식육판매업소에서는 소비자가 요리용도와 기호에 따라 선택·구매할 수 있도록 고기를 부위별·등급별 및 종류별로 구분·판매하고 있으며(농림수산식품부고시 제2011-50호, 11.6), 현재 ‘식육판매표지판’ 및 ‘라벨’에는 대분할의 10개 부위중 안심, 등심, 재끝, 양지, 갈비는 의무적으로 표기하며 나머지 목심, 앞다리, 우둔, 설도, 사태는 자율적으로 표시할 수 있다.



14
15

부위는?

소는 모두 13개의 갈비뼈를 가지고 있으며, 이를 덮고 있는 살을 총칭하여 ‘갈비’라 한다.



갈비는?

부위의 명칭과 음식의 이름이 유일하게 일치하는 갈비는 육즙과 뼈의 골즙이 여우려져 농후한 맛을 낸다. 갈비살에는 막이 많고 근육이 비교적 거칠고 단단한 부위지만 근내지방이 많아 맛이 좋다. 꽃갈비와 마블링이 좋은 본갈비는 구이로, 참갈비와 마블링이 적은 본갈비는 찜이나 탕으로 이용하는 것이 좋다. 이밖에 갈비살, 토시살, 안창살, 제비추리 등은 구이로 이용한다. 갈비의 소분할에는 본갈비, 꽃갈비, 참갈비, 갈비살, 마구리, 토시살, 안창살, 제비추리 등이 있다. 농림수산식품부