

# 다양한 입맛에 맞춘 삼계탕 요리법 개발

– 삼계탕 수출 확대 기대 –

| 농촌진흥청 |

**농** 촌진흥청(청장 박현출)은 여름철 보양식으로 알려진 삼계탕의 수출확대 방안으로 미국, 일본, 중국 등 각 나라의 기호도를 고려한 삼계탕의 다양한 요리법을 신안산대 정재홍 교수팀과 공동으로 개발했다.

최근 한류 열풍에 힘입어 일본, 대만, 홍콩 등으로의 삼계탕 수출이 확대되면서 수출 물량은 2009년 1,525톤에서 2011년 3,077톤으로 두 배나 증가했다. 삼계탕은 한식 중에서 외국인들에게 선호도가 높은 음식 중 하나이지만 삼계탕 요리법은 고정된 부재료를 이용한 획일화된 백숙에 머물러 있는 수준이다. 이에 농촌진흥청 국립축산과학원에서는 각 나라에서 선호하는 음식재료와 다양한 조리방법을 이용한 삼계탕 요리법을 개발하였다.

이 밖에도 수분대사와 배변작용을 원활하게 해체중조절에 도움을 주는 ‘체중조절용 삼계탕’과 삶아서 잘게 찢은 맛닭살에 콩과 견과류를 갈아 넣어 고소함을 더한 ‘맛닭냉삼계탕’,

된장과 여러 가지 채소를 넣어 단백질과 비타민, 미네랄을 보충하고 냄새를 없애 구수한 맛을 더한 ‘된장 삼계탕’, 찹쌀과 맛닭살을 곱게 갈아 소화기능을 도와주는 ‘맛닭비단스프’, 항산화 작용과 면역성이 있는 토마토를 넣어 만든 ‘맛닭미네스트로네스프’ 등이 있다.

농촌진흥청 가금과 최희철 과장은 “우리전통 고유의 맛을 지닌 삼계탕을 유지하는 것도 매우 중요하지만, 나라별로 입맛에 맞는 다양한 조리법을 개발해 외국인이 좋아하는 삼계탕을 만들어 세계화하는 것도 필요하며, 이러한 시도들이 삼계탕 수출확대에도 기여할 수 있을 것이다.”라고 말했다.

국가별 입맛에 맞춘 삼계탕 요리	곤약과 연근, 마를 넣어 소화와 정장작용을 돋는 ‘채소삼계탕’, 카레가루와 메조, 강황 가루를 넣어 뇌 건강을 돋는 ‘카레삼계탕’, 녹두와 녹차를 넣어 피부미용과 노화방지를 돋는 ‘그린삼계탕’ 등 일본인을 위한 삼계탕
	쥐눈이콩과 검정깨, 흑미를 더해 신장의 기능을 도와 짓음을 유지시켜주는 ‘블랙삼계탕’, 목이버섯, 표고버섯, 새송이버섯을 넣어 콜레스테롤 수치를 낮춰 성인병 예방에 좋은 ‘버섯삼계탕’, 매운고추와 여러 가지 해물을 넣은 ‘매운해물삼계탕’ 등은 중국인을 위한 삼계탕
	잣, 해바라기씨, 호박씨 등의 견과류를 첨가해 성인병 예방에 좋은 ‘너트 삼계탕’은 미국인을 위한 삼계탕

## 다양한 삼계탕 요리



▲ 채소삼계탕



▲ 카레삼계탕



▲ 그린삼계탕



▲ 블랙삼계탕



▲ 버섯삼계탕



▲ 매운해물삼계탕



▲ 너트삼계탕



▲ 맛닭냉삼계탕



▲ 된장삼계탕



▲ 맛닭비단스프



▲ 맛닭미네스트로스스프



▲ 맛닭완자백탕