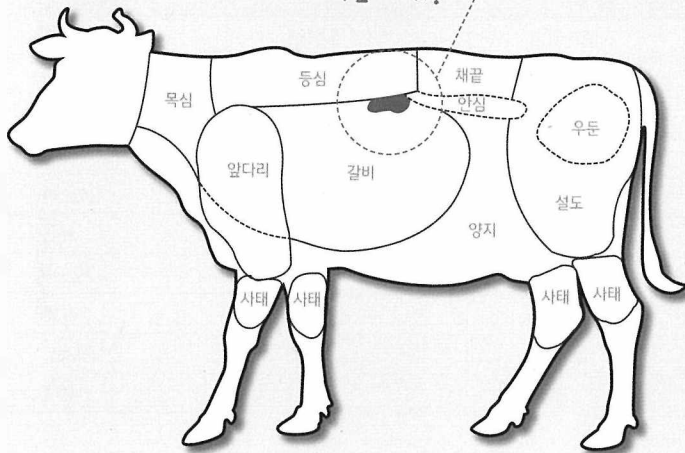


알고 계세요?!

이번 11월호에서는 지난 9월호에서 갈비의 8개 소분할 중의 하나인 '제비추리'를 소개하면서 언급한 적이 있는 '토시살'에 대하여 알아보려고 한다. 이름에서 왠지 통통하고 토실한 느낌이 드는 토시살은 횡격막의 일부로 팔에 끼는 토시처럼 생겼다는 데서 유래되었다. 경상북도 지역에서는 어른 주먹만큼 밖에 나오지 않기 때문에 주먹시라고 부르고, 경상남도에서는 안거미라고도 부른다.

토시살

그럼 과연 소의 어느 부분일까?
바로 여기!



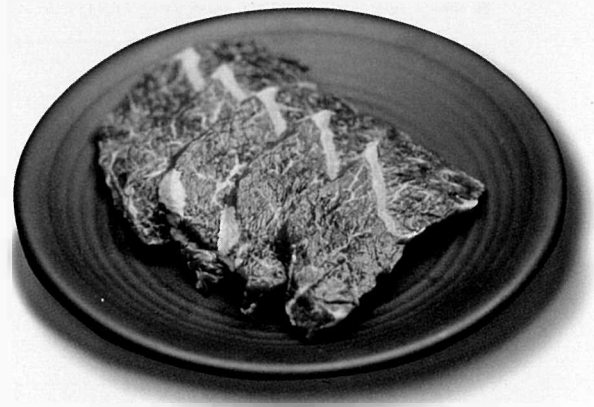
횡격막인 안창살과 함께 소의 내장을 붙들고 있는 역할을 하는 토시살은 갈비와 내장을 연결하는 안심 옆에 붙어 있으며, 안창살과 등뼈에서 분리 정형된다.



토시살은 가운데 긴 힘줄을 중심으로 좌우로 곱게 빗살무늬가 있으며 육색은 짙고 고기의 결은 가늘며 다른 구이용에 비해 지방함량도 적다.

하지만, 연한 힘줄에서 나오는 감칠맛과 단맛, 그리고 육단백질의 진한 육즙 맛이 잘 어우러져 씹는 맛이 독특한 부위이다.

무엇보다 소 한 마리에서 약 550g 정도의 한 덩어리만 생산되는 부위로 구이에 사용된다. **등급별**



사진출처 : 축산물품질평가원, 경상대학교 축산학과 식육과학연구소
참고문헌 : 한우자조금관리위원회, 필로교수의 한우고기예찬