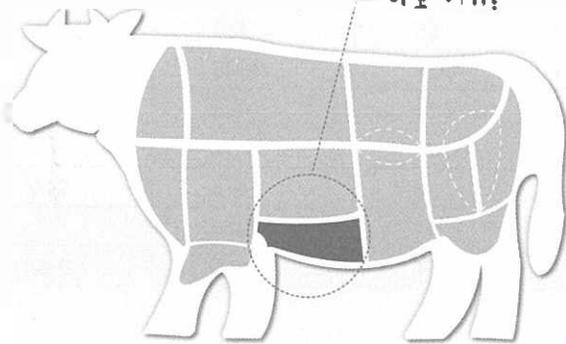


알고 계세요?!

주로 국거리로만 알고 있는 양지. 대부분할 10개 부위 중의 하나인 양지는 다시 양지머리, 차돌박이, 업진살, 업진안살, 치마양지, 치마살, 앞치마살 등의 7개 소분할 부위로 나뉜다. 이번호에서는 고소한 맛을 제대로 느낄 수 있는 '업진살'에 대하여 이야기할까 한다.

업진살

그럼 과연 소의 어느 부분일까?
바로 여기!



양지는 앞가슴에서 복부 아래 쪽으로 걸쳐있는 부위로 결합조직이 많아 육질이 질겨 주로 오랜 시간에 걸쳐 끓이는 전골, 조림, 탕요리나 장조림에 주로 이용된다.



하지만, 양지의 소분할 부위 중 차돌박이, 업진살, 치마살 등은 근육과 지방이 적당하게 분포되어 있어 구이로 적당하다.

업진살은 한 마리당 약 3.4kg 정도 생산되며 소의 삼겹살이라는 뜻의 '우삼겹'이라고 불릴 정도로 지방과 살코기가 반복되어 층을 이루고 있어 얇게 썰어 구워 먹으면 쇠고기의 고소한 맛을 느끼기에 충분하다. **특이점**



사진출처 : 축산물품질평가원, 경상대학교 축산학과 식육과학연구소