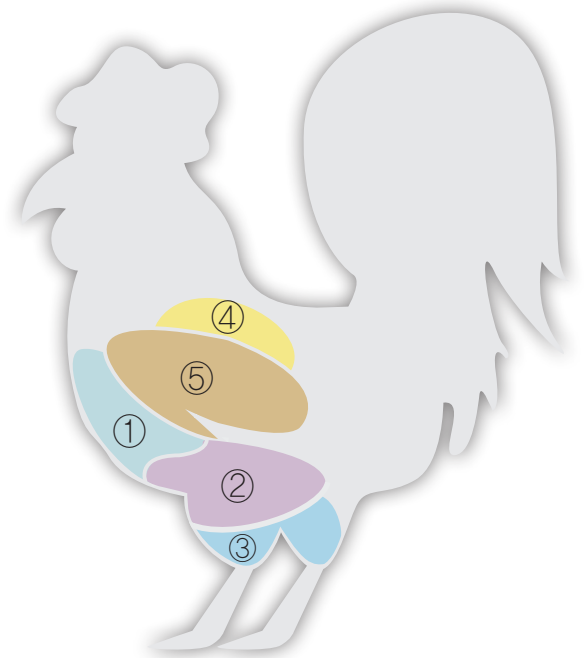


# 닭고기의 부위별 특징 및 적합한 요리용도



## ① 안심 · 가슴살

지방이 적어 맛이 담백하고 살이 부드러워 튀김이나 볶음, 찜, 샐러드나 냉채 등에 자주 쓰는데 너무 오래 익히면 딱딱해지기 쉽다.



## ② 윗다리살(넓적다리)

엉덩이 관절에서 분리한 넓적다리로 근육이 많으며 지방이 적당히 있어 감칠맛이 있고 부드러워 튀김, 구이, 바비큐 등 여러 요리에 쓰인다.



## ③ 아랫다리살(북채)

넓적다리 밑부분으로 탄력이 있고 육질이 단단하며 육색이 짙은 특징이 있다. 지방과 단백질이 조화를 이루어 씹는 맛이 있다.



## ④ 윗날개살(봉)

날개 위쪽의 어깨부위로 단백질이 많고 지방이 적어 단백한 맛이 나며 튀김이나 조림에 이용하기에 알맞다.



## ⑤ 아랫날개살(윙)

가슴살 위에 붙어 있는 뼈대가 있는 살로 콜라겐 성분이 함유되어 피부에도 좋으며 맛이 좋아 조림이나 튀김요리에 많이 쓰인다.