

날개인 듯 날개 아닌 너~

닭고기의 봉은 날개 중 윗날개 부위를 말합니다. 참고로, 닭고기 부위를 설명 드리면 농림축산식품부 고시 축산물등급판정 세부기준에 의거 닭고기는 다리(윗다리, 아랫다리), 날개(윗날개, 아랫날개), 가슴(가슴살, 안심)의 크게 세 부위로 나뉘며, 이를 다시 6개 부위로 나누는데 이 중 윗다리의 뼈를 빼낸 고기를 '정육' 아랫다리를 '복채' 윗날개를 '봉' 아랫날개를 '윙'이라는 용어로 사용합니다.

또한, 날개와 더불어 가장 인기 있는 닭다리를 장각정육 또는 사이정육이라고 부르는데 장각정육은 닭다리살을 사이정육(Boneless Thigh)은 넓적다리(싸이(thigh)에서 뼈를 발골한 살코기를 말합니다.

장각정육과 사이정육은 닭다리를 가지고 어느 부위로 제품을 만드냐에 따라 달라지는데 유통업계에서 쓰는 용어입니다. **양계**



참조

장각(長脚) : 닭다리(통다리)

사이(Thigh) : 닭다리의 윗부분(대퇴)

1. 넓적다리
2. (닭 등의) 넓적다리 고기

정육 : 고기(살)

자료제공 : 축산물품질평가원 “재미있는 축산물 이야기”

※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.
궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.
ch-spirow@hanmail.net(장성영 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)