

오리꼬치 숯불회전구이 전문점

오리타운



글·사진: 축산신문 서혜연기자

봄 철 입맛 깨우는 담백한 오리꼬치 숯불회전구이로 가족, 친지, 동료들과 함께 영양과 맛을 동시에 챙겨보자. 의정부 맛집으로 소문난 '오리타운'은 신선한 생오리꼬치와 가마솥에서 끓인 구수하고 진한 오리탕, 돌솥밥이 대표 메뉴다.

가족단위 손님들로 오후까지 '인산인해'

오리타운은 3층 단독 건물로 눈에 잘 띄고, 특별히 예약을 하지 않아도 될 정도로 넓은 매장을 자랑한다. 또한 주차장도 상당히 넓은 편이라 고객들에게 편이를 제공한다. 필자는 점심시간이 지난 오후 3시쯤 식당을 찾아갔음에도 불구하고 내부는 사람들로 인해 북적였다. 주로 가족단위로 외식을 하러 나온 손님들이 많았다.

메뉴판을 보자. 대표 메뉴인 회전 한 마리는 12꼬치, 기본은 8꼬치, 추가 반마리는 6꼬치가 나온다. 특히 그 중 하나는 오리 염통꼬치가 나오는데 쫄깃쫄깃한 식감이 별미다.

기본으로 나오는 밑반찬들도 정갈하다. 시원하고 아삭한 백김치와 겨자야채소스, 고추장아찌, 상추 등은 오리고기와 함께 먹기 좋다.



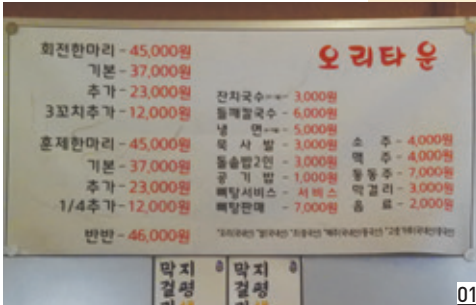
생오리꼬치와 가마솥 오리탕으로
입맛 살리고~ 추억 만들고~

▼ 손님들로 꽉 찬 매장 내부 모습



의정부에 위치한 오리꼬치 숯불구이 전문점 오리타운





01



02



03



04

- 01 메뉴판
- 02 생오리꼬치
- 03 테이블에 매입된 꼬치구이용 숯불판
- 04 오리꼬치를 불판 사이사이 끼워 넣은 모습

숯불회전구이로 익혀낸 오리 특유의 냄새없이 담백한 맛

자동회전 숯불구이...편리하게 담백한 맛 즐겨

숯불회전구이는 재미난 불판 사이에 꼬치를 끼워 넣고 스위치를 켜면 가운데 놓인 꼬치가 자동으로 회전해 편리하게 고기를 구울 수 있다.

자동회전 방식은 고기의 기름이 숯에 떨어져 타면서 나는 연기와 유해물질 등 일반 숯불구이의 취약점을 보완했다. 꼬치에 꽂은 고기는 자동으로 회전하면서 타지 않고 골고루 익게 되고, 고기를 뒤집어줘야 하는 불편함도 덜었다.

그리고 익은 고기가 식지 않게 얹어 놓고 먹을 수 있는 판이 양 옆으로 있어 고기는 물론 양파, 마늘, 김치 등을 같이 구워 먹을 수도 있다. 특히 숯불회전구이로 익혀낸 노릇노릇한 오리 고기는 오리 특유의 냄새 없이 담백한 맛을 즐길 수 있다.

담백한 맛 일품... 남녀노소 입맛 사로잡아

얼마 지나지 않아 노릇노릇 구워진 꼬치오리 고기를 볼 수 있다. 먹을 준비 완료! 처음 먹어보는 오리 회전 숯불구이. 맛은 대만족이다. 제법 많은 양을 먹었는데도 질리지 않았다.

기름기는 속 빠지고 담백하게 구워진 오리고기에 마늘 쌈장, 겨자쌈채소를 곁들여 상추에 싸먹으니 입에서 살살 녹는다.

●
기본가격에 포함된 오리탕
푸짐하고 맛있어 밥한그릇 ‘뚝딱’

나들이철...가족과 함께 추억만들기

꼬치구이를 다 먹을 때쯤이면 오리탕이 나온다. 오리 기본가격에 포함되어 나오는 건데도 푸짐하고 맛있다. 이미 꼬치를 한 차례 먹었는데도 오리탕에 밥 한 그릇은 뚝딱이다. 깻잎도 많이 들어있고 얼큰해서 남녀노소 불문하고 입맛을 사로잡기에 제격이다.



▲ 추가로 나온 얼큰한 오리탕

날씨가 좋아 나들이
가기 좋은 요즘, 가
족과 함께 ‘오리
타운’에서 맛있
는 추억을 남겨
보는 건 어떨까.
오리꼬치 숯불회전
구이 전문점 ‘오리타
운’을 적극 추천한다.



● **오리타운**

주소: 경기도 의정부시 민락로 445번길 5
문의: 031-872-2000



06



07



08



09

06 불판 양 옆에 익힌 고기와 야채를 올려놓을 수 있다.

07 노릇노릇 잘 익혀 꼬치에서 빼놓은 오리고기

08 스위치를 누르면 오리꼬치를 뺄 수 있다.

09 먹음직스럽게 익은 오리꼬치