

축평원에 궁금한 점을 물어보세요

# Q&A

## 네티즌 궁금증

정보사업팀



**Q** 쇠고기를 생으로 먹는 부위는 어떤 부위?

**A** 생고기용은 우둔, 앞다리를 주로 사용합니다. 쇠고기는 위생안전성과 공정한 품질평가를 위하여 도축 후 5℃ 이하가 되도록 냉각처리(하룻밤 예냉)하여 유통을 하고 있는데요, 다만 생고기 식문화의 특수성을 고려하여 생고기용(우둔, 앞다리)을 따로 잘라내 유통할 수 있도록 허용하고 있습니다.

**Q** 설렁탕과 곰탕의 차이점은?

**A** 곰탕의 '곰'은 오랜 시간 푹 고아서 국물을 낸다는 의미의 '고옴'에서 유래했습니다. 원재료가 가진 맛과 영양성분을 완전히 우려내서 그 국물을 먹는 모든 음식이 '곰국', '곰탕'입니다. 보통 소를 이용한 탕국을 곰탕이라고 부르지만 요리행위 관점에서는 재료를 막론하고 고아서 국물을 내리는 모든 탕국은 곰탕이 됩니다. 설렁탕은 곰탕의 한 종류로 양자와 사태 등의 정육부위를 고품으로 하는 사골곰탕을 말합니다.



**Q** 닭 봉 요리도 많이 있는데, 닭고기의 봉은 어느 부위예요?

**A** 날개 중 윗날개 부위를 봉이라고 칭합니다. 참고로 닭고기는 농림축산식품부 고기 축산물등급판정 세부기준에 의거 다리, 날개, 가슴의 크게 세부위로 나누고, 이를 다시 윗다리와 아랫다리, 윗날개와 아랫날개, 가슴살과 안심의 6부위로 나눕니다. 이중 뼈를 빼낸 고기를 '정육'이라고 하고, 아랫다리를 '복채', 윗날개를 '봉', 아랫날개를 '왕'이라는 용어로 부릅니다. 농림축산