

TV속 요리

오늘의 식재료<오리 2>

# 오리덕커리

KBS1<대식가들>

2017.02.04 방영

두번째 탐험

장진모 셰프의 청둥오리 탐방

전남 구례 흰오리와 청둥오리를 키우는 농장

야생 청둥오리와 집오리가 교배해 24대 이상을 거치며 야생성이 사라진 오리입니다.

청둥오리는 식용으로 사육이 가능합니다. 단, 야생청둥오리는 포획이 금지되어 있습니다.



좀처럼 보기 힘든 청둥오리 살펴볼까요?



**전철희** 청둥오리는 머리 쪽에 까만 털이 있어요. 깃털도 서서히

청록색이 나오기 시작해요.

**장진모 셰프**

청록색이 나오

는 오리는 수컷이고 색이 맛있는 오리는 암컷. 이렇게 구분한다고 합니다.



도축시 무게 : 흰 오리 3.3kg > 청둥오리 2.8kg

생육 기간 : 흰오리 40~45일 < 청둥오리 50일

성장이 느리고 체구가 작은 청둥오리 하지만 미식가의 입맛을 사로잡은 독특한 맛의 청둥오리입니다.



**관리 철저**

온도와 습도에 민감한 오리  
오리가 수시로 물을 마실 수 있게 설치된 자동급수장치  
냄새로 물을 찾는 오리들입니다.

**천둥오리에게 먹이는 특별한 것?**



뽕나무, 가시오가피, 백봉령, 복분자, 헛개나무, 진피, 모과, 울금 등 22가지 한약재 준비하여 풀어 오리에게 줍니다.

**전철희** 6시간  
꼭 고아서 모든  
영양소를 우려내  
서 우리 오리에게  
먹어야죠~



약재진액을 물과 희석해서 하루 2번 오리에게 공급  
오리 자체 면역력 ↑ 오리 특유의 향 ↓

**전철희** 오리들이 행복해야 건강해지고 그걸 먹는  
우리가 건강해지지 않겠습니까.

**아는 만큼 맛있다 <식탐실험실>**



두 오리의 맛과 향의 차이는?  
양념 없이 구운 <흰오리 vs 청둥오리> 비교 시식

## TV속 오리

보들보들하게 식감을 살린 함평 흰오리, 모근 안에 미네랄이 풍부한 청둥오리  
두 오리고기의 매력을 공개합니다.

구웠을 때 식감과 맛의 차이는?

흰오리

향이 살아있는 흰오리

삼겹살처럼 편하게 먹을 수 있는 흰오리



청둥오리

더 많은 양의 기름이 나와 깊은 풍미가 느껴지는 청둥오리

쫄쫄함 감탄이 절로~



정재훈 약사 겸 칼럼니스트 청둥오리가 근육이 조금 더 탄력이 있어요



**박정배 음식칼럼니스트** 청둥오리는 깊은 풍미, 고소한 맛을 좋아하시는 분들이 좋아하실 것 같고, 상대적으로 담백한 맛, 대중적인 입맛을 가지신 분은 흰오리를 좋아하실 것 같아요.

### 셰프의 스페셜 요리 <재료 본색> 오리덕커리





1. 마늘과 울금, 생강을 잘게 다지고 기름을 두른 팬에 볶는다.
  2. 볶은 향채소에 슬라이스 된 오리고기를 넣고 함께 볶는다.
  3. 씨를 빼낸 파프리카와 방울토마토를 한입 크기로 썬 후 오리고기에 넣고 함께 볶는다.
  4. 오리고기가 익으면 레드커리페이스트를 넣고 1~2분간 볶는다.
  5. 준비한 코코넛 밀크와 물, 설탕을 넣고 끓인다.
  6. 열이 올라오지 않은 차가운 팬에 오리고기를 껍질 부분으로 올리고 서서히 굽는다.
- 요리 팁!** 가금류의 껍질은 열을 받으면 수축하기 때문에 모양이 잡힐 때까지 누르며 열을 가한다. 고기를 구울 때 마늘, 울금 등 향채소를 넣어 향을 더할 수 있다.
7. 먹기 좋은 크기로 자른 파인애플과 라임즙을 넣어 상큼하고 부드러운 맛을 더한다.
  8. 완성된 커리를 그릇에 담고 바질, 방울토마토로 장식한다.
  9. 구운 오리고기를 커리 위에 올린다.



태국 커리와 오리고기의 만남



주말에 잘 어울리는 요리 '오리 덕 커리' 완성

눈으로 먼저 먹는 화려한 요리  
매콤새콤한 커리 소스와 오리고기의 만남  
단맛이 나는 이국적인 커리 요리  
태국커리와 오리고기의 만남

주말에 잘 어울리는 요리 오리덕커리 완성입니다.

**정재훈 약사 겸 칼럼니스트** 커리향이 여기까지 나오  
**이욱정PD** 비주얼이 정말 멋지네요



**한복선 요리연구가** 저는 오늘 오리고기의 맛을 새롭게 다시 알았어요. 오리고기를 특별식으로 먹었는데, 평소에 편하게 먹어도 되겠어요.

**박은영 아나운서** 새콤하면서 매콤한데, 색다른 오리의 변신이에요. 오리고기가 좀 멀게 느껴졌다는 분이 계시면 커리로 조리해 드시면 되겠어요.

**정재훈 약사 겸 칼럼니스트** 밥의 단맛이 평소에 밥 먹을 때보다 2배정도 강하게 올라와요.

요리한 세프도 반하게 만드는 맛  
맛있는 오리의 재발견  
편견을 버리니 비로소 알게 된 오리의 맛