

TV속 요리

보양음식의 선두 한방오리탕



OBS <오~! 이맛이야>
2017.6.18 방영

우리 몸에 대한 의리~ 여름철엔 오~리~



다가오는 여름 우리 몸에 대한 의리
오리고리 오~리~!!



여름철 일등 보양식 오리탕
여기에 한약재까지 한가득!
잃어버린 입맛 되찾아드려요~~~

보양식의 으뜸
한방오리탕

한약재와 오리의 기막힌 만남
닭과 달리 근육 전체를 이용한다는 오리
그래서 쫄깃하고 담백한 육질이 특징



한약재를 많이 넣고 끓이면 원기 회복에 도움을 주거든요. 그래서 여러 가지 약재를 넣고 오리탕을 만듭니다.





오리탕 육수에 들어가는 한약 재료



인삼, 황귀, 아관문, 녹갑, 헛개나무, 오가피, 감초, 옷나무, 갈근, 엄나무



차곡차곡 담아내는 한약재료
가마솥으로 투해
또 다른 필수품 등장 오리뼈~!



오리뼈와 한약재를 같이 넣고 육수를 끓여요
4시간~5시간 정도 끓여내고 있어요.

육수의 맛이 더 깊어집니다.
드디어 육수 완성
먹음직스런 빛깔 뽐내는 육수



오리손질 시작
오리는 껍질이 크림색인 것이 좋고
살은 붉은 빛인 것이 좋습니다.

알면 알수록 매력이 넘치는 오리
후추, 생강, 다시마 등 갖은 양념을 솔솔솔~

TV속 요리



다시 한약재 얹어서
압력솥에 넣고 육수를 부어줍니다.



이때 불조절이 중요합니다.
센불에서 10분, 약한불에 15분 정도 더 끓여냅니다.



압력밥솥에 넣고 끓이면 김이 안 빠져서 고기도 잘 익고 영양분도 더 많아요.



압력솥에 찬물을 부어 열기를 식히고 드디어 개봉박두
뚝배기에 먹기 좋게 담아내면 완성입니다.



오랜 기다림 끝에 완성된 한방 오리탕~!

한약재가 들어간 시원한 국물
담백한 오리고기의 환상적인 조화
오리와 찰떡궁합인 부추도 가득!



한입만 먹어도 힘이 불끈 솟는 한방오리탕입니다.



원기충전하려고 모인 사람들로 식당은 이미 만석입니다.
오리 한입, 국물 한입 너도 나도 일단 먹습니다.



국물 호로록~ 호로록~
한번 맛 본 손님들은 맛에 반합니다.



오리 때문에 이사를 못가요~!



오리국물이 담백하고 먹을 때마다 기운을 얻고 갑니다.



소문 듣고 찾아왔는데 역시 끝내주게 맛있네요.

남녀노소 누구나 즐길 수 있는 음식
오리와 한약재가 만나 영양과 맛 두가지를 동시에 잡았다. 한방오리탕 전설~!!

오리탕은 언제부터 먹게 된 걸까?

오리탕은 언제부터 먹게 된 걸까?



문헌에 따르면 삼국시대부터 오리를 사육해서 먹은 것으로 알려졌는데, 주로 궁중에서 먹었던 귀한 음식이라 대중화된 것은 그리 오래되지 않았습니다.

입맛은 물론 건강까지 되찾아주는 초여름 보양식
맛은 물론 영양까지 으뜸인 오리탕은 뜨거운 여름 더위를 버티게 하는 든든한 한끼가 됩니다.