



축산물품질평가원에서 알려주는

누리궁금증 Q&A



Q 닭요리를 좋아하는데요,
좋은 닭고기 고르는 방법을 알려주세요.

- A**
1. 닭고기는 요리 용도에 맞는 크기와 부위를 먼저 선택합니다.
삼계탕에는 400~500g의 삼계탕용 닭을 고르면 좋습니다.
부위별 요리를 위해 날개, 다리, 가슴살 등 부위별로 구입하는 것도 요령입니다.
 2. 목, 다리, 내장 등이 위생적으로 제거되어 외관상 청결한지를 잘 살펴야 합니다.
 3. 껍질은 크림색으로 윤기가 돌고 털구멍이 울퉁불퉁 튀어나온 것이 신선하며 주름이 잡힌 것은 피하는 것이 좋습니다.
 4. 촉촉한 정도의 수분과 살이 두툼해 폭산한 느낌을 주는 고기가 맛있습니다.
 5. 반드시 냉장고에 보관(5℃ 이하)되어 있어야 합니다.
 6. 생산일자나 유통기한을 확인하는 방법도 좋습니다.



Q 삼겹살보다 오겹살을 즐겨 먹는 편인데요,
오겹살은 삼겹살을 붙인 것인가요?

A 오겹살은 우리가 흔히 말하는 삼겹살이라고 부르는 부위와 같은 부위입니다. 단지, 삼겹살로 불리는 부위에서 껍질이 한층 더 존재하여 지방층, 살코기에서 껍질층이 더 존재하고 있습니다. 삼겹살을 붙이려는 것은 우리나라 돼지고기 소비 특성상 삼겹살 소비가 주를 이루며 고가이기 때문에 이러한 특성을 이용하여 삼겹살이 아닌 티 부위를 이용하여 삼겹살을 만드는 불법행위입니다.



Q 족발이 피부미용에 좋다고 하는데요,
족발은 정확히 어떤 부위로 만드는 건지 궁금합니다.

A 족발은 크기나 용도에 따라 장족과 단족(미니족)으로 나누는데 장족은 히퇴골(경골, 비골)과 전완골(척골, 요골)에서 자른 것이고 단족(일명 미니족)은 앞발 뼈와 뒤발 뼈마디를 자른 것으로 지방이 적으며 단백질과 비타민, 칼슘 함량이 많고 특히 동물성 젤라틴이 풍부해 피부미용에 좋다고 알려져 있습니다. 장족은 보신탕용으로 많이 사용되며 단족(미니족)은 예로부터 신후에 잣이 잘 나오지 않을 때나 몸조리를 할 때 꼭 고아 하루에 2~3회 먹으면 효과가 있다고 알려져 있습니다. ㉞