



오리 삼총사



좌중을 압도하는 거대한 한판의 위엄
이 한판에 담긴 으리으리한 음식의 향연~~~~



강렬한 매콤한 맛 오리 주물럭



오리 한 판

숯불향 입은 오리 석석 불고기



진하고 구수한 오리탕까지~~~~

막강한 오리군단의 비쥬얼
골라먹는 재미를 더했다. 오리삼총사~~~~



불판 앞 행복한 고민도 잠시
미각을 깨우는 푸짐한 오리 한 쌈
깊고 진한 맛에 감동까지 더해가는 오리의 맛.맛.맛.



채소도 많고 불 맛도 있고 아주 맛있습니다.



냄새가 하나도 안나고 입에서 착 착 감겨요



한 번에 세가지를 동시에 다양하게 먹을 수 있어서 좋은 것 같아요.

일거양득(一舉兩得) 아니죠~ 일거삼득입니다.

일거삼득 맛의 대행진, 부탁해요~~~



오리 삼총사 하나 주세요.



여기도 오리 삼총사 하나 주세요.



정체가 뭐니~?

가운데가 동그랗게 뚫려 있네요.
정체가 뭐니~? 불판이 특이합니다.



넓은 축구장과 닮은 꼴~~

한 판에 세가지 음식을 즐기는 아이디어
어떻게 떠올리시게 된 건가요?



박정수(오리고기 전문점 사장) : 어떻게 하면 남녀노소 모두 오리를 맛있게 드실 수 있을까 생각하다가 '오리 삼총사'라는 신메뉴를 개발하게 되었고 거기에 맞게 불판을 만들었습니다.

손님들에게 다양한 맛을 제공하고 싶었던 주인장의 숨은 배려.



3개의 화구



화구도 불판에 맞게 따로 제작했습니다.
손님들의 취향을 고려한 주인장의 센스있는 아이디어~

문전성시의 비법

한판에 세가지 맛 모두를 담은 불판



오감을 자극하는 오리고기



오리의 양대산맥을 한자리에 모셨으니,
체면은 넣어둬. 넣어둬.
그냥 즐겨~ 즐겨주세요~



냄새도 없고 담백하고 맛있어요.



소고기 같기도 하고 너무 맛있어요.



소고기보다 맛있는 오리고기가 품은 맛의 비밀은요.
바로 이 양념 안에
있소이다~





각각 간장과 고추장을 기본으로 각종 과일 등 천연재료 같아 넣어 품격을 높인 양념에 오리고기를 골고루 버무려줍니다~~~

이때 낯선 재료의 등장



주인장 : 저희 집 비법입니다.

PD : 무인가요? 아니면 무하고 비슷한 재료인가요?
그럼 마~ 아닌가요??



주인장 : (머뭇~ 머뭇)



PD : 마~!!!!!! 맞죠? ^^

주인장 : 네, 맞습니다. 양념에 마를 넣게 되면 오리의 잡냄새와 느끼함을 잡아주거든요.

오리와 환상의 궁합을 자랑한다는 양념 속 비법재료 마~!!!



오리의 잡냄새를 잡고 맛을 살려주는 기특한 재료입니다.

양념에 버무린 오리는 항아리에 넣어 저온에서 3일간 냉장 숙성합니다. 그렇게 하면 고기가 부드러워진다고 합니다.

또 오리탕은 각종 한약재를 넣고 끓여내는데 특히 절보리를 넣어주는 것이 구수한 국물 맛의 비법이라고 합니다.

오리고기 삼총사 먹고 건강 챙기세요~!!