

TV속 오리



불맛특집

오리직화구이



불향입고 육즙 가득 머금은 고기들의 치명적 유혹



오리고기를 꼬치에 꽂아 숯불에 구워먹는 오리직화구이

유민상 : 오리고기 빨리 먹자~!!

김민경 : 사장님~ 오리고기 주세요~!!



쌈채소부터 다양한 밑반찬들이 준비



김준현 : 오리고기는 기름을 뇌뺐도 굳지 않잖아요  
아~~주 오리기름이 뭐랄까요.....  
맛있어요~!!!! 그 말이 하고 싶었어.. 그냥 맛있어요~!!

기승 전 맛있어요~!!



오리고기를 숯불에 구워 먹는 이유는?  
기름이 밑으로 빠지면서 겉은 노릇노릇하고 속은 육즙이 살아있어서 훨씬 맛있어요.





Comedy TV 맛있는 녀석들  
6월 8일 방영

겉은 노릇노릇~ 속은 육즙 촉촉~  
꼬치를 구멍 사이에 콕



어느 정도 구워야 하나요?  
표면이 노릇노릇해지면 익은 것!  
대략 8~10분 정도 소요



오리 직화회전구이 맛있게 먹는 방법은?  
잘 익은 오리고기를 갯벌소금과 직접 만든 간장마늘  
특제소스에 찍어 먹으면 맛있어요.



지켜보고 있자니 너무나 배고프다.

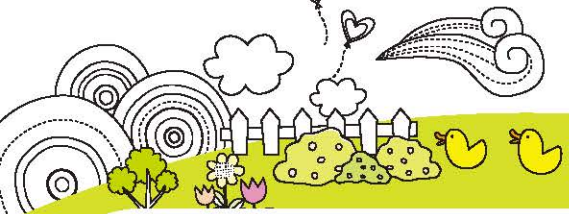


저희가 여러분들을 위해서 덕카버 두 분을 모셨습니다.

카버(Carver) : 본뜻 - 고기를 썰는 사람







잘 익은 고기를 불판 고리에 끼워 쭈욱~ 옆판에 옮겨 잔열로 마저 익히기



오리 직화구이 먹방 TIME



갯벌소금에 콕 찌어 한입. 으음~



오리고기 처음 드시는 분께 강력 추천!

오리고기 특유의 잡내 ZERO  
부담없이 먹을 수 있는 맛  
어서 와~ 오리 직화구이는 처음이지?  
참숯 직화로 익혀 기름기 down 담백함 up!



김준현: 쪽 씹으니깐 너무 좋아. 비강을 타고 다시 나오는 오리의 향. 여기여기.. 향이 여기에 머물러 있어. 어떻게 설명하지? 진짜 좋은데 말로 표현할 방법이 없네.

코를 중심으로 모여있는 오리고기의 향



김준현: 오리는 또 껍질이 너무 매력적이야.



김준현: 오일리하지 않지만, 모이스춰 해!





**오리고기효능**

① 리놀레산 성분이 많아 피부미용에 GOOD!



문세윤 : 걸은 바삭해서 베이징덕 느낌이 나고, 안은 담백하네요

**더 맛있는 tip** 오리고기 + 멜젓



오리고기의 감칠맛을 더해주는 멜젓

**오리고기효능**

② 레시틴 성분이 함량.

몸속 축적된 독성 물질을 해독하는데 도움.  
미세먼지 많은 날에 최고!



튀기듯이 노릇하게 구워진 오리고기



문세윤 : 껍질의 맛을 가장 잘 살린 조리방식 같아요. 껍질이 너무 바삭해요. 직화라 불맛이 후각을 더욱 자극해요

김준현 : 껍질을 골라서 찾게 되네.

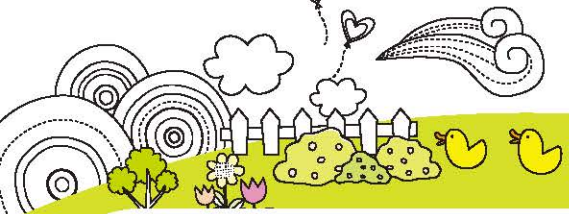
김민경 : 많이 익은걸 고르네.

직화로 구워 더욱 바삭한 껍질, 후각을 자극하는 불 맛.



입맛 돋게 하는 특제소스에 찍어먹기





**오리고기효능**

- ③ 몸속 포화지방을 분해해 배출, 만성피로 예방에 효과적
- ④ 대표적인 알칼리성 식품입니다.  
혈액 산성화를 방지 → 노화 방지에 탁월해요.

특제소스를 듬뿍 발라서 구워볼까요?



양념오리 직화구이로 변신  
어느새 먹기 좋게 익은 양념오리 직화구이  
숯불갈비를 연상케하는 노릇노릇한 비주얼  
고기안에 양념이 쏘옥~  
육즙처럼 새어 나오는 진한 양념의 맛  
유민상 : 냄새를 맡아봤는데 진짜 너무 좋아.



김준현 : 양념직화구이랑 양념 찌는거랑 맛이 또 달라.

말이 필요 없죠, 생오리고기에 변화구 성공입니다!

오리고기 제대로 즐기!  
야무지게 쌈도 싸먹어요.

**더맛있는 tip 2** 특제소스  
간 오이, 칠리소스, 청양고추, 피쉬소스를 넣은 특제소스에 오리직화구이를 찍어 먹는다.



김민경 : 오이를 넣어서 그런지 맛이 더 깔끔해.

오이가 주는 시원하고 청량한 맛  
베트남 현지의 맛이 가득 깊은 풍미의 특제소스

**더맛있는 tip 3** 채소꼬치  
방울토마토, 가지, 버섯, 양파 등을 꼬치에 끼워 구워 어요.



유럽 브런치 같은 가볍고 깔끔한 맛  
양념오리고기 + 방울토마토 + 가지 삼합스타일



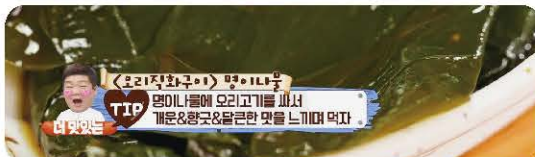
**오리고기효능**

- 5 비타민 A함량이 높아 면역력 강화에 도움
- 6 불포화 지방산이 많이 포함돼 성인들에게 스테미나 보양식으로 인기. 각종 무기질과 영양분이 들어 있어 성장기 어린이와 청소년들의 성장발육에 도움



**더 맛있는 tip 4** 명이나물

명이나물에 오리고기를 싸서 먹어요



고소한 오리고기와 향긋한 명이나물. 맛의 대축제입니다.

**더 맛있는 tip 5**

**오르띠야 무라무라**  
토르띠야에 각종 소스, 쫄깃한 오리고기, 할라페뇨, 구운채소를 듬뿍 넣어 먹고 치킨 무로 마무리.



**DI.Y 오리 토르띠야**

각자 취향대로 재료 듬뿍, 소스도 듬뿍 풍성한 식감으로 업그레이드 만들어 먹는 재미가 있는 오르띠야 무라무라



체력증진, 면역력 강화 등 탁월한 효능을 가진 오리고기. 맛에 건강까지 챙긴 오리 직화구이 오늘도 맛있게 잘 먹었습니다~!!