

보도 일시	당일 11:00 (1. 18.(수) 초간)	배포 일시	2023. 1. 17.(화) 09:00
담당 부서	국립축산과학원 축산물이용과	책임자	과 장 김진형 (063-238-7350)
		담당자	연구관 조수현 (063-238-7351)

설날 한우고기, 똑똑하게 고르고 맛있게 먹어요

- 찜갈비 · 산적용은 지방 적고, 탕용은 근막 적당해야 좋아 -

농촌진흥청(청장 조재호)은 설을 앞두고 찜, 탕, 전 등 명절 요리에 두루 쓰이는 소고기 고르는 요령과 보관 방법을 소개했다.

소고기는 눈으로 확인할 수 있는 고기 색, 지방색, 근내지방도, 고깃결 등을 보면 육질이 좋은지를 알 수 있다.

고기 색은 밝은 선홍색, 지방색은 우윳빛을 띠면서 윤기가 나는 고기가 좋다. 또한, 살코기 속에 가늘고 섬세한 근내지방(마블링)이 고르게 퍼져있는지 살펴 구매한다. 고깃결은 근육의 절단면이 건조하지 않고 탄력이 있는 고기가 좋다.

소고기는 요리 방법에 따라 알맞은 부위가 다르므로 용도를 고려해 선택해야 한다. 명절 요리에 많이 쓰이는 소고기 부위는 갈비, 사태, 양지, 우둔 등이다.

갈비는 용도에 따라 구이용이나 찜용으로 구매한다. 찜용 갈비는 지방과 힘줄이 적은 것을 선택하고, 겉쪽의 근막은 요리 전에 제거한다. 갈비 근막은 구우면 단단하고 질기지만 오랜 시간 삶으면 부드러워지고 갈비 특유의 고소한 맛을 낸다.



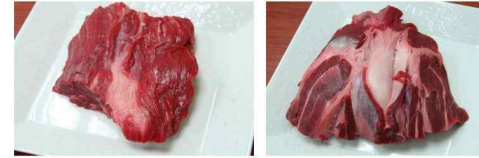
좋은 갈비

지방이 너무 많은 갈비

구이용 갈비는 선홍색을 띠면서 근내지방이 적당히 있고 근막이 적은 것을 고른다. 뼈에 붙은 고기는 질기

기 때문에 고기의 결을 보면서 직각으로 칼집을 넣어 손질하면 연하게 먹을 수 있다.

주로 국거리로 쓰이는 사태와 양지는 붉은색 살코기와 지방만 있는 것보다는 근막 같은 결합 조직이 적당히 있는 것이 맛있다. 근막은 질기지만 오랜 시간 끓이면 깊은 맛을 낸다.



좋은 사태

근막이 너무 많은 사태

산적이나 꼬치를 만들 때 쓰는 우둔과 설도는 근막이 없고 고깃결이 균일한 것을 고른다. 손질할 때 얇게 썬 다음 고깃결과 직각이 되도록 칼집을 내주면 한결 부드러워진다.

남은 생고기는 진공포장 상태로 0~4도(℃)에서 약 10~14일 냉장 보관해 숙성시키거나 냉동 보관한다. 냉동 보관할 때는 지퍼 봉지에 넣고 공기를 최대한 빼내야 산화와 수분 증발을 막아 고기 품질을 유지할 수 있다.

조리한 소고기는 생고기보다 산화 또는 변질되기 쉬우므로 되도록 빨리 소비한다.

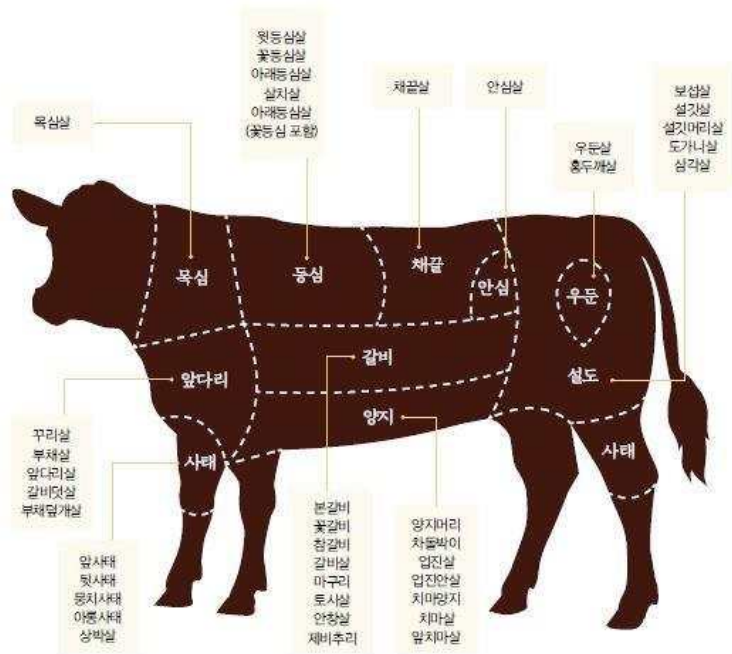
한편, 한우자조금관리위원회는 전국 한우협회, 농협경제지주와 함께 ‘2023년 설맞이 한우 할인판매 행사’를 1월 21일까지 연다. 참여매장은 전국 농축협 매장 및 대형마트, 영농조합법인 등이다. 판매처별 행사 기간과 품목은 한우자조금관리위원회 누리집(www.hanwooboard.or.kr)에서 확인할 수 있다.

농촌진흥청 국립축산과학원 축산물이용과 김진형 과장은 “한우 사육 마릿수는 역대 최고 수준이나, 최근 경기 위축으로 축산물 소비가 저조해 농가가 어려움을 겪고 있다. 설 대목을 계기로 한우 소비가 살아나길 바란다.” 라고 말했다.

붙임. 소고기 부위 및 용도, 명절 요리

붙임 1

소고기 부위 및 용도



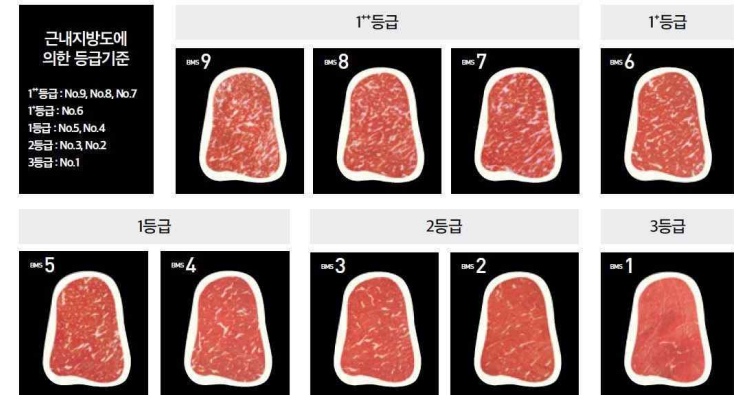
구이	스테이크	국거리	볶음	꼬치, 산적
등심, 안심, 채끝, 보성살, 꼬리살, 아롱사태살, 차돌박이, 부채살, 업진안살, 치마살, 갈비살	등심, 안심, 채끝, 보성살, 부채살	등심, 목심, 사태, 앞다리, 양지, 설도	등심, 채끝, 목심, 우둔, 앞다리, 설도	등심, 채끝, 앞다리, 우둔, 설도
조림	찜	불고기	전골	육회
목심, 앞다리, 양지, 사태, 우둔, 설도	갈비, 사태, 양지	등심, 목심, 우둔, 앞다리, 설도	등심, 채끝, 우둔, 설도, 목심, 차돌박이, 부채살	앞다리, 목심, 우둔, 설도

붙임 2

소고기 근내지방도, 육색, 지방색 등급판정 기준

□ 소고기 근내지방도 판정 기준

- 근내지방도 등급판정부위에서 배최장근 단면에 나타난 지방분포도를 판정



□ 소고기 육색 및 지방색 판정 기준

- 육색 배최장근 단면의 고기색을 육색기준에 따라 판정



- 지방색 배최장근 단면의 근내지방, 근간지방과 등지방의 색을 지방색 기준에 따라 판정



- 육색은 NO.3, NO.4, NO.5가 좋고, 지방색은 NO.1, NO.2가 좋은 고기임.



소고기 모듬구이

- 안심살, 등심살, 채끝살 등 생고기를 숯불에 구워 먹는 한국식 고기구이
- 소금 또는 기름장에 찍어 먹고 쌈채소와 파무침, 양파절임 등을 곁들여 먹는 음식



육전

- 고기를 얇게 저며 밀가루와 계란옷을 입혀 지져 먹는 전
- 전라도 지역에서 주로 많이 먹고 손님 상차림에서 주로 볼 수 있는 전요리



갈비찜

- 부드러운 갈빗살에 은은한 단맛과 간장양념이 배도록 오래 조리한 갈비찜
- 가족들이 모이는 명절이나 잔치상의 인기 요리