

오향장육 (Five-Spice Beef)

재료

쇠고기 사태 (shank) 1&1/2 파운드 (한덩어리 정도)
물 고기가 푹 잠길 정도의 양, 약 6컵
술 (청주 혹은 백포도주) 2큰술
파 2대 (뿌리까지 깨끗이 씻어서)
생강 (얇게 저며서) 5조각
진간장 6-7큰술
설탕 2큰술
팔각 대여섯 개
통후추, 정향 각각 대여섯 알씩
통계피 3개
길고 가늘게 썬 파
둥글게 썬 오이
신속장 혹은 월남 칠리 소스



만드는 법

1. 사태는 통으로 된 것으로 준비하여 질겨보이는 심줄을 제거하고 찬물에 10 분 정도 담가 피를 뺀다.
2. 냄비에 사태를 넣고 고기가 푹 잠길 정도의 찬물을 부은 후 술, 파, 생강 등을 넣고 뚜껑을 닫은 후 중불로 끓인다. 끓기 시작하면 진간장, 설탕, 팔각, 통후추, 정향, 통계피 등을 넣고 1 시간 정도 푹 무르도록 끓인다. 이때 국물 맛을 보면 짜지 않아야 한다.
3. 고기가 물러지면 가끔 뚜껑을 열고 국자로 국물을 고기 위에 부어주면서 30 분 정도 졸인다. 국물이 1/4 정도로 줄고 고기의 색이 거무스름해지면 불을 끈다. 고기가 너무 물러지지 않도록 한다.
4. 고기를 꺼내 다른 그릇에 담아두어 식히고 국물은 체에 걸러 건데기는 버리고 국물만 놓아둔다.
5. 국물이 실내 온도 정도로 식으면 식은 고기에 다시 부어서 냉장고에 넣는다.
6. 하루 전에 만들어서 냉장고에서 식히면 썰기도 좋다.
7. 서브 전에 잘 드는 칼로 고깃결과 90 도 각도로 얇게(2 밀리미터 정도로) 저며서 오이를 깐 접시에 예쁘게 놓고, 가늘게 채쳐서 얼음물에 담가 놓았다가 물기를 뺀 파와 썰리 처럼 흐물흐물해진 국물을 위에 끼얹어준다.
8. 매운 맛을 좋아하면 신속장 혹은 월남 칠리 소스와 함께 상에 낸다.

참고 사항

- ❖ 오향은 원래 정향(clove), 회향(fennel), 감초(licorice), 계피(cinnamon), 팔각(star anise) 등이나 여기서는 회향과 감초를 빼고 생강과 통후추를 사용하였다. 정향이 없으면 사용치 않아도 되나 팔각은 오향에서 가장 큰 역할을 하므로 꼭 있어야 한다. 팔각은 중국마켓에 가면 한문으로 八角이라고 쓰여진 봉지에 넣어서 판다.
- ❖ 신속장은 중국마켓에서 구할 수 있는 매운 소스로 병에 넣어 판다. 월남 칠리 소스는 월남 국수 집에서 고기를 찍어먹을 때 사용하는 매운 맛 소스이다.



❖ 위의 사진에서 맨 오른쪽 부터 시계 방향으로 통후추, 팔각, 생강, 정향, 통계피임.