



갈비구이의 시대적 변천과정과 갈비양념의 기본요소

- **진행방향 제안**

- 제목 : 갈비구이의 변천과 양념의 요소
- 부제 : 갈비구이의 경쟁력강화 프로세스
- 발표 : 광주대학교 호텔조리학과 이재규 교수

- 2015년 7월 16일(목)



차 례

○ 한국 음식문화(가리구이)

- 외국인인 좋아하는 갈비구이 유형
- 갈비구이 양념방법의 차이점과 특징 소금, 간장
- 갈비구이의 시대적 변천과정
- 갈비구이의 현 위치와 향후 기대효과

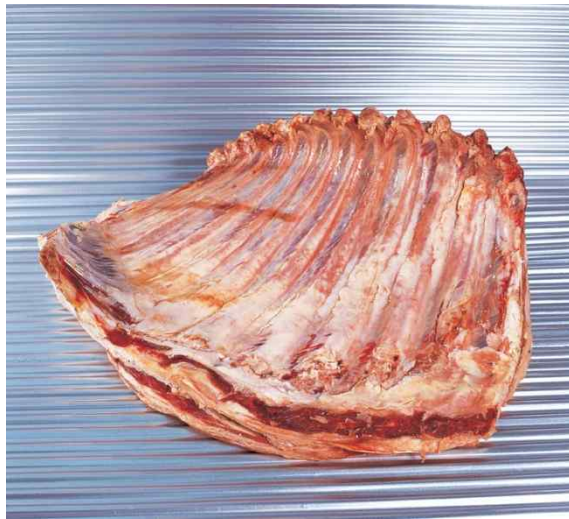
○ 갈비구이의 경쟁력 강화

- 세계적 갈비구이가 되기 위한 사례분석
- 갈비구이의 경쟁력 강화를 위한 방안
- 한식메뉴 경쟁력 강화를 위한 프로세스

○ 결론

- 한국음식 중 갈비구이 경쟁력 강화를 위한 전략
-

1. 한국 음식문화[가리구이]



- 외국인이 좋아하는 갈비구이 유형
 - 한국음식 문화 중 갈비구이가 차지하는 비중
 - 갈비구이의 시대적 변천과정
 - 갈비구이의 현 위치와 향후 전망과 기대효과
-

★ 갈비의 이론적 배경설명

- 1) 갈비구이는 언제, 누가, 왜 개발하여 오늘날 우리나라 대표 음식이 되었나?
 - 2) 수원 갈비와 일반 갈비의 차이점과 특징은 무엇인가?
 - 3) 돼지갈비의 양념법의 차이점은 무엇인가?
 - 4) 한우 갈비와 수입 갈비의 차이점과 다루는 법은 어떤 차이점이 있는가?
-

★ 갈비의 어원

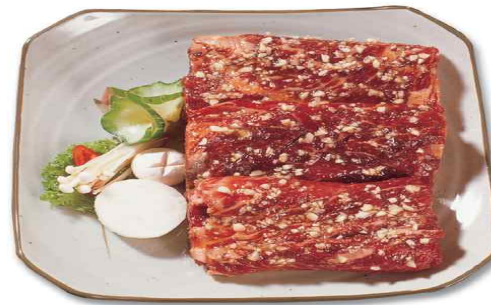
三國志, 魏志, 東夷傳 에 의하면 부여의 벼슬 이름은 온통 가축의 이름으로 되어있다. 馬加 牛加 犬使 등 그들의 정부 조직 이름은 가축의 이름을 따서 지었다는 것은 가축의 중요함을 일찍부터 알았다는 것이다. 가축도 아무 것이나 사육한 것이 아니고, 기후에 잘 적응하는 동물을 골라서 사육했을 것이다. 이렇듯 가축을 잘 골라 사육 했다면 그에 따른 요리도 다양 했을 것으로 짐작 할 수 있다.

여기서 부여족 즉 맥족은 동이족을 가리키는 데 부여는 中國대륙에 있던 우리의 조상들이다. 우리조상들의 고기요리는 이때부터 야채와 곁들여 먹기 시작 하였는 데 建國神話 에도 나오는 마늘과 부추를 섞어서 저며 두었다가 먹었다고 한다. 이것은 불고기의 어원으로 보고 있다. 하지만 어떠한 고서에도 갈비구이에 대한 어원은 없다. 그러나 1900년대 이후에는 갈비구이에 대한 말이 나오기 시작한다.

1913년 방신영 이라는 사람이 쓴 朝鮮調理製法에는 가리구이라는 조리법이 나와 있다. 그 이후 1943년 우리나라 남자유일의 이 용기조리사가 지은 조선 무쌍 신식요리제법에 보면 가리구의 가리쟁임에 대해서 설명하고 있다. 갈비를 예전에는 가리라고 했다. 그러므로 가리쟁임은 갈비구이가 된다. 또한 갈비재우기 등 이라고 알아두면 좋겠다.

1-1. 외국인이 좋아하는 한국 갈비구이의 유형

1) 외국인이 좋아하는 갈비구이 유형



1-2. 갈비구이 양념방법의 차이점과 특징 소금, 간장

1) 소금갈비양념의 특징(수원)

- 수원지역을 중심으로 발달
- 갈비대가 타 지역에 비해 크다.
- 소금만 사용하고 간장은 쓰지 않는다.
- 무늬를 넣지 않는다
- 색의 변화가 없다.
- 숙성이 필요 없다.
- 즉석에서 구워낸다.



2) 간장갈비양념의 특징(일반)

- 간장을 끓여서 사용한다.
- 조리법이 복잡하다
- 식품배합의 과학성
- 간장에 재워 숙성을 시킨다.
- 배와 양파를 많이 넣는다.



★ 지역적 갈비구이 양념법의 특징

지역	특징
수원갈비	간장을 사용하지 않고 소금과 설탕의 비율을 6:1로 하여 후추가루, 참깨, 참기름, 마늘만을 가지고 양념하여 느끼하지 않고 색의 변화가 없으며 담백한 맛을 유지한다.
해운대갈비	간장과 물의 비율을 5:1로 하여 간장에 재워두는 것이 아니고 그때그때 사용할 때 마다 즉석에서 양념해 내는 것이 특징이며, 예전의 양념장에는 소금과 함께 비율을 혼합하여 사용하였다고 한다.
마포갈비	간장과 물의 비율을 4:1로 하여 간장에 물엿과 야채, 생강 등을 넣고 센 불과 약 불에 끓여서 흐르는 물에 식혀 뒀다가 참기름, 참깨, 설탕, 배즙과 야채를 다져 넣고 갈비에 재워서 하루정도 숙성 후에 고기만 건져 숯불이나 연탄불에 구워낸다
이동갈비	갈비를 반으로 갈라서 짧게 토막을 내고 살을 저며서 짧은 것에 살을 붙여 가며 준비해 뒀다가 간장양념에 잠길 정도로 재워두고 사용한다.
떡 갈비	갈비에 붙은 고기를 떼어서 곱게 다져서 갖은 양념하여 다시 갈비에 붙여서 팬이나 오븐에 구워 낸다.

★. 갈비구이 양념법의 차이점

품목	재료	규격	1인당소비량	비고
수원갈비	1.쇠갈비2대 2.황설탕, 백설탕 3:3 3.후추, 참기름, 참깨 4.통마늘	갈비의길이 12cm	1인500g	
간장양념갈비	1.쇠갈비2대 2.사과, 배, 대파, 양파 3.간 마늘, 참 기름,참깨 4.흑설탕, 청주(소주) 5.진간장, 물엿	갈비의 길이 6cm	1인350g	실험용을 준비해 각각 개인별로 실습을 한다.
돼지갈비	1.돼지목살 2.진간장, 물엿 3.사과, 배, 대파, 양파 4.흑설탕, 청주(소주) 5.참기름, 참깨, 후추, 마늘 분	갈비의 길이7cm 돼지목살 두께0.5cm	돼지목살 200g 돼지갈비 300g	천연조미료를 만들어 양념장을 만든다.



1-3 갈비구이의 시대적 변천과정

- 신라시대 - 육류의 퇴보기 가축의 양생법 무지
 - 고려시대 - 초기에 신라의 영향과 불교의 영향을 받음, 몽고의 침입으로 가축 사육 법 습득
 - 조선시대 - 국가에서 정책적으로 소를 잡는 것을 금지 그러나 별 영향을 주지 못함
 - 근, 현대 - 시대별로 어려움을 겪음
 - 7~80년대 - 엄청난 붐을 일으킴 한국대표음식으로 성장
 - 90년 이후 - 갈비구이 소비가 줄어들고 있다.
 - 현재 - 갈비구이 전문점이 점점 퇴색되어 새로운 메뉴개발 없이는 살아남기 힘든 시점
-



1-4 갈비구이의 현, 위치와 향후 기대효과

- 갈비구이는 현재 바닥을 치고 끝없이 추락했다
 - 향후 갈비구이는 상향 곡선을 그리면서 발전 가능성
 - 치열한 경쟁구도 형성으로 인하여 자본의 유입
 - 안정기에 접어든 후 대형화, 기업화, 세계화의 모색
 - 갈비구이 전문점의 프랜차이즈 가능성에 관한 연구가 절실
 - 갈비구이 작업 방식이 개선되거나 자동화 system 이 구축되지 않으면 매우 힘든 상황이 지속 됨
 - 국가적인 차원에서 세계적인 메뉴로 활성화 하여 해외시장으로 개척해 나갈 길을 모색 해야 함
-

2. 갈비구이의 경쟁력 강화를 위한 방안



- 세계화에 대응, 갈비구이의 경쟁력 강화를 위한 사례분석
 - 갈비구이의 경쟁력 강화를 위한 방안
 - 한식메뉴 경쟁력 강화를 위한 프로세스
-

2-1. 세계화에 대응키 위한 갈비구이의 경쟁력 강화를 위한 사례분석

1) 일본의 ‘스시’

일본의 스시가 처음 미국시장 진출했을 때 그것은 사람들에게 고기를 날로 먹는 야만적인 문화로 취급 되었다.

그리고 누구도 스시가 국제적인 음식으로 성장 할 수 있을 것이라고 말하는 사람은 없었다.

하지만 지금 스시는 가장 세계적이고 가장 고급스러운 음식 중의 하나가 되어 있음을 확인할 수 있다.



2-1. 사례분석

2) 중국음식

중국음식의 경우에는 면류 등을 중심으로 발전, 홍보하여 세계적으로 육류를 섭취하는 서양인들을 대상으로 다이어트 푸드 및 고급음식으로 각광을 받아 서양에서 특화된 음식으로 자리 잡았다.



2-2. 갈비구이의 경쟁력강화를 위한 개선방안과 양념의 요소

현 실태

- 간장으로 하는 양념을 주로 사용
- 주간적이고 주먹구구식의 양념 방법이 많다.
 - 맛이 일률적이지 못하고 사람마다 다르다.
 - 갈비의 크기와 모양이 다르다.
 - 가격이 대체로 비싸다.
 - 표준화된 매뉴얼이 없다.



개선방안

- 소금양념법을 사용하여 갈비구이의 맛을 변화
- 일품요리로 먹을 수 있도록 메뉴를 개발
- 개인별로 음식을 먹을 수 있도록 하여 위생적으로 관리
- 육질이 좋으며 감별법을 습득 저렴한 식재료 확보
- 메뉴얼화를 통하여 일관된 조리법을 적용

2-3. 한국음식의 경쟁력 강화를 위한 프로세스

건강식으로 홍보

(갈비)육류를 섭취하더라도
곡류나 채소가 함께
결들여져 다이어트식
건강식

한국요리 홍보

한국음식 그대로
한식조리 방법을 보급
다국어 책자 출간 등

경쟁력 강화과정

한국문화

고유의 문화코드 개발
확산방법 연구

현지화

세계화에 따른
현지유통채널구축
인테리어
메뉴의 차별화
서비스

한식조리사 양성

갈비전문조리사양성
한식조리사양성 / 파견
인재교육 시스템 구축

3. 결론

- 한국 대표적 한식메뉴(갈비구이) 경쟁력 강화를 위한 전략



3. 결론

1. 정부

⇒ 문화관광부, 한국관광공사 등 국가적인 측면에서 홍보

2. 기업

⇒ 시장을 개척(해외 = 일본, 중국, 미국) 등

3. 업계, 유관단체 / 학회, 출판계

⇒ 세계무한경쟁시대에 따른(인재육성을 통한 매뉴얼 제작)



조리명	갈비구이					
주재료	단위	양	원가율		16.5 %	
갈비	12cm	2대	조리법			
설탕	g	600	1. 갈비는 10cm이상 12cm로 절단해서 포를 뜬다. 2. 포를 뜬 갈비를 넓은 그릇에 한 개씩 펴고 배합 양념을 뿌리고 참기름을 뿌린다. 3. 한 개씩 반복해서 재워두었다가 말아서 보관한다. 4. 설탕과 소금과 후추는 6:1:0.1의 비율로 잘 배합해서 섞는다.			
소금	g	100				
참기름						
참깨	g	20				
후추가루, 다진마늘	g	20				
1인분	500g		매가	원	원가	원
요구사항	갈비1대250g,갈비2대500g 갈비살의 길이: 35cm(4번을 말아준다) 갈비대의 크기: 12cm (일반갈비 5-7cm) 양념 마늘10g(마늘2톨)참기름10g 배합양념15g 갈비폭의 길이는6cm-5.5cm 1. 갈비 절단하여 외 갈비 (한쪽으로만 포를 뜬다)로 작업을 해야 하는데, 이때 기름을 잘 제거하고 갈비뼈대에서 살이 떨어져 나가지 않게 조심하여 준비해 둔다. 2. 갈비포를 떠 놓은 것을 넓은 그릇에 하나씩 차례대로 펴놓은 다음 양념 배합해 놓은 것을 잘 뿌리고 마늘, 참기름 등을 뿌려준다. 이것을 반복적으로 겹겹이 쌓아올리면서 재운 다음, 재운갈비를 하나씩 돌돌 말아서 차곡차 곡 갈비 통에 재워 보관한다. 3.냉동을 할 경우, 하루정도 냉장숙성 시킨 다음, 냉동 보관한다.					
주의사항	1. 소금은 정제시켜서 뽕송뽕송한 왕소금을 갈아서 사용하는 것이 원칙이다. 2. 숯불에 직접 구워서 즉석에서 먹는 것을 원칙으로 한다. 3. 수원갈비는 10cm이상 의 규정을 준수해야하며 간장을 쓰면 안되고 조미 료는 절대 써서는 않된다. 4. 갈비는 꼭 숯불에 굽는 것이 원칙이라고 하지만 꼭 그런 것은 아니다. 가 스를 사용해도 무방하며 양념을 약간 약하게 하면 된다. 5.수원갈비의 특징은 갈비가 크고 다이아몬드 무늬를 넣지 않고, 간장과 조 미료는 절대 쓰지 않는 것이 특징이다.					

1. 수원갈비의 성장과정과 배경 (수원갈비는 무엇 때문에 유명한가)

수원갈비의 유래는 1940년대 수원 영동시장 싸전거리에서 이귀성씨가 “화춘옥”이라는 간판을 걸고 음식점을 시작한 것이 수원갈비의 시초가 되었다.

이귀성씨의 손자인 이 광문씨의 모친 최 동연씨와 고모인 이 영숙씨의 증언을 바탕으로 하면 그는 1930년 수원시 팔달구 27-1번지에서 형과 동생 삼형제가 화춘 제과라는 과자점을 운영하다, 1945년 11월경에 독립하여 갈빗집을 개업하였다. 당시 수원 영동시장에는 전국의 쌀이 이곳으로 몰려들어 쌀의 거리를 이루었는데 이곳을 싸전거리라고 불렀다. 이 싸전거리에 식당을 차렸기 때문에 쌀 미(米)자를 써서 미전옥이라고 식당이름을 지었다.



<사진2-1>

1953년 영동시장 화재로 인해 팔달구 3가 27-1번지로 이전한 화춘옥의 상량식 장면(1954년) 앞의 갓을 쓴 사람이 창업주 이귀성씨이다.



2년 후에는 새로 80평짜리 목조건물을 신축하고 상호를 화춘옥 이라 바꿔 달았다.

화춘옥(華春屋)이란 상호는 일제시대 화춘 과자점에서 유래 되었는데, 이 뜻은 화성(華城)의 ‘화’와 창업자 이귀성씨의 형인 이춘명(李春明)씨의 ‘춘’자로부터 비롯됐다는 것이 가족들의 증언이다.



화춘옥은 처음 해장국을 시작하면서 해장국에 갈비를 넣어주는 것으로 인기를 끌었는데, 그 당시 해장국에서 이익을 못 보다가 갈비에 양념을 묻혀 숯불에 구워내면서 1946년에 처음으로 갈비를 팔기 시작하였다. 50년에는 6, 25와 함께 잠시 문을 닫고 피난길에 올라 부산에 피난 가서도 현지인에게 조리법을 가르쳐 주었다. 이것이 계기가 되어 후에 해운대갈비라는 이름으로 60년대와 70년대 한동안 인기를 끌기도 하였다.