곡성군
GOKSEONG COUNTY

곡성읍권 대표먹거리
깨비정식

마치 도깨비 방망이로 뚝딱 만들어 낸 것처럼 푸짐한 깨비정식은 곡성 홍보대사 강레오 셰프와 곡성군이 함께 개발한 메뉴로서
특히 곡성군의 특산품인 흑돼지, 토란, 멜론, 와사비에서 끌어낸 개성 넘치는 맛이 일품이며,
메인 요리인 흑돼지 석쇠구이는 흑돼지의 쫄깃함이 석쇠구이의 은은한 불향과 어우러져 더욱 맛깔스럽다.

불판에 함께 구워먹는 토란대 구이는 단맛과 짠맛이 부드럽게 조화되어 있으며 독특한 식감은 어디서도 맛보기 힘든 특별한 풍미를 더해준다.
여기에 알싸한 향이 스치는 와사비 물김치가 자칫 기름질 수 있는 입맛을 깔끔하게 정돈해주며,
아울러 아기멜론 장아찌와 신선한 야채들이 식탁을 풍성하게 하며, 감칠맛 나는 토란 된장국 또한 식욕을 돋운다.

현재(2022. 2. 기준) 곡성읍 내 3개 식당에서 깨비정식을 판매하고 있으며,
기본 메뉴는 같지만 각 업소의 특색에 따라 저마다의 색다른 맛을 보여준다.

메란명가

생선나라

본때

곡성깨비정식 흑돼지 석쇠구이

- 1. 양념 소스 만들기
  - 냄비에 소주 적당량을 넣고 가열한다.
  - 물, 설탕, 간장을 2:1:1 비율로 넣고 30분 정도 끓인다.
  - 미원과 후추를 약간 넣는다.
- 2. 흑돼지 양념 재우기
  - 흑돼지(목살/전지/후지) 고기와 양념소스를 3:1 비율로 버무린다.
  - 간마늘과 참기름을 약간 넣는다
- 3. 굽기
  - 석쇠에 굽는다(5분)

아기멜론 와사비 물김치

- 1. 아기멜론을 반으로 자르고 씨는 제거한다. 알배추를 먹기 좋은 크기로 잘라준다.
- 2. 물, 설탕(3:1)을 넣고 가열하다 끓어 오르면 불을 끄고 식초(1)를 넣는다.
- 3. 완전히 식힌 후, 손질한 재료에 붓고 생와사비를 잘 섞어 냉장 숙성한다.

와사비잎 멜론 장아찌

- 1. 아기멜론을 반으로 자르고 씨를 제거한 뒤 와사비 잎을 깨끗이 세척하여 물기를 제거한다. 표고버섯, 마늘을 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 2. 물, 설탕, 간장(2:2:1)을 넣고 가열하다 끓어 오르면 불을 끄고 식초(1)를 넣는다.
- 3. 식히지 않고, 손질한 재료에 붓고 냉장 숙성한다.

OPEN <자유이용허락대상 : 깨비정식 레시피>

COPYRIGHT © GOKSEONG-GUN. ALL RIGHTS RESERVED.

(http://www.gokseong.go.kr/tour)

Web Contents

곡 | 성 | 군