9. 갈매기살, 항정살, 등심덧살은 돼지고기의 어느 부위를 말하는 것인가요?

▣ 갈매기살

갈매기살은 돼지의 횡격막 근처에 위치하여 숨쉬기운동(호흡운동)을 돕는 얇은 힘살막으로 허파 아래쪽에 가로지른 막이라 해서 원래 '가로막이'라 했던 것이 '갈막이(갈마기)'로 줄고 이것은 다시 '갈매기'로 정착하게 되었습니다. 갈매기살은 지방이 가장 적고 돼지 한 마리당 단 2줄만 나오는 특수부위로서 소고기로 착각할 정도이며 맛은 연하고 부드러운 육질을 가진 것이 특징입니다.

▣ 항정살

항정살은 돼지 뒷덜미의 목살 즉 돼지의 목에서 어깨까지 연결된 부위를 말하며, 지방과 살이 천겹이나 어우러졌다는 의미에서 천겹살이라고도 불립니다. 옅은 핑크빛을 띄며 지방이 고르게 퍼져 있어 매우 부드럽고 한 마리당 200~400g 정도 나오는 고급부위입니다.

▣ 등심덧살

등심덧살은 목심과 등심의 연결부위에 있는 사람의 손바닥만한 오각형 모양의 살코기로서, '뒤집어 쓰다'라는 일본어 '가부루'에서 비롯된 말로 가브리살로 알려져 있으나 정식 명칭은 '등심덧살'입니다. 삼겹살보다 연하고 부드러우며 한 마리당 200~400g 정도 밖에 나오지 않는 특수부위입니다.



〈갈매기살〉



〈항정살〉



〈등심덧살〉

(양돈과 / 041-580-3441)