

“지방함량은 삼겹살이나 목심보다 낮고, 조직이 연하고 보수력이 좋아 쫄깃한 맛이 난다.”

● 영양성분 함량 (%)

부위명	수분	단백질	지방
주걱살	74.24	20.11	4.40
부채살	74.76	18.51	5.35
꾸리살	74.82	18.78	4.98
삼겹살*	-	-	28.4

* 삼겹살 : 식품성분표(2006) 인용

● 분할정형 기준

대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
앞다리	주걱살	앞다리 대분할시 분리된 앞다리쪽 깊은 흉근(심흉근)으로 앞다리살과 분리한 후 정형한 것
	부채살	어깨뼈(견갑골) 바깥쪽 견갑가시돌기 하단부에 있는 가시아래근(극하근)으로 앞다리살, 꾸리살에서 근막을 따라 분리 정형한 것
	꾸리살	어깨뼈(견갑골) 바깥쪽 견갑가시돌기 상단부에 있는 가시위근(극상근)으로 부채살에서 평행되게 절단하고 앞다리 살에서 근막을 따라 분리·정형한 것

* 식품의약품안전처 고시 제2014-116호(2014.05.13)



맛있게 굽는 방법



✓ 저지방 구이용 부위는 지방함량이 낮기 때문에 삼겹살보다 굽는 온도를 낮춰야 하며, 약 100~110℃ 사이의 불판에서 굽는 것이 좋다.

✓ 먼저 불판을 돼지지방으로 닦아주고, 굽는 동안에도 불판위에 적당량의 지방을 올려 두면 타지 않게 촉촉하게 구울 수 있다.

RDA 농촌진흥청 국립축산과학원
 441-706 경기도 수원시 권선구 서수원로 143-13(오목천동 564)
 Tel. 031-290-1699 / e-mail. spn2002@korea.kr
 http://www.nias.go.kr

창조적 기술 보급으로 지속 가능한 축산 실현



돼지 앞다리 구이용 부위 활용법



앞다리 구이용 부위 특징

주걱살



부채살



꾸리살



● 생산량

부위명	생산량 (g/마리)	도체중 대비 생산율(%)	정육중 대비 생산율(%)	앞다리 부위 정육중 대비 생산율(%)
주걱살	1,009	1.17	1.82	17.00
부채살	758	0.88	1.37	12.76
꾸리살	841	0.98	1.52	14.16

* 도체중(86.00kg), 정육량(55.32kg), 정육율(64.43%), 앞다리 정육량(5.94kg)



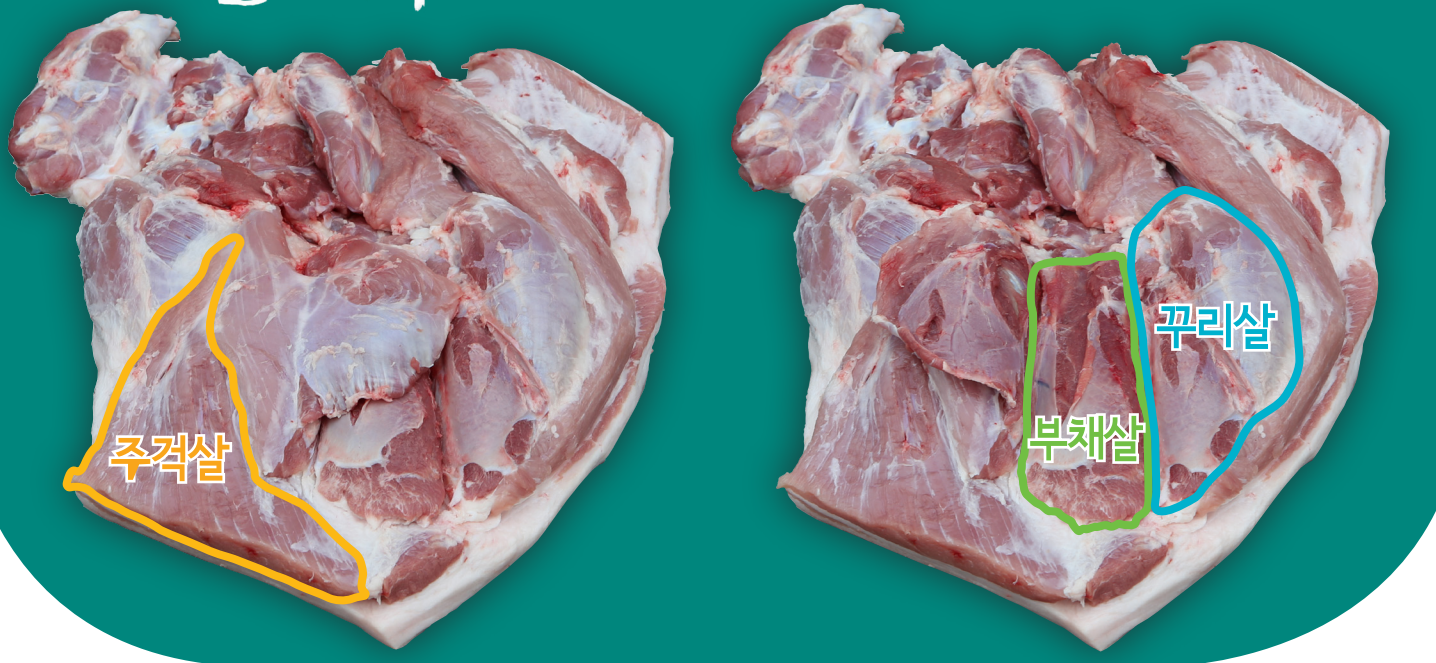
돼지 앞다리 구이용 부위 분할법



주걱살



부채살



꾸리살

