



보약 같은 한 그릇, 진하고 구수한 국물 맛 일품

세리토스 <언니네 맛집>... 아침 7시부터 영업

세리토스 <언니네 맛집>하면 제일 먼저 떠오르는 음식이 있다. 바로 순대이다. <언니네 맛집> 순대는 남가주는 물론 한국에서 방문한 사람들도 일부러 들러 맛을 보아야 한다고 할 정도로 유명세를 타고 있다. 돼지의 뼈와 살을 푹 고아 특별한 노하우로 잡냄새를 제거하고 부추와 쌀국수를 더해 맛의 풍미를 더한 <언니네 맛집> 순댓국은 먹을수록 맛의 깊이가 온몸으로 전해진다.

뼈를 삶은 물, '뺧국'은 탕 문화가 발달한 한국 음식의 기본이 된다. 한때 미국 사회에서 한국인들이 살코기 대신 뼈를 고아 먹는 것은 가난 때문이라는 오해를 사기도 했던 '뺧국'은 이제는 이곳 미국 사람들에게도 건강식으로 인식되고 있다. 허핑턴포스트는 일부 미국 식당들은 뺧국을 상시 준비해 팔고 있다며 "뺧국이 기적의 국물까지는 아니지만 건강에 좋은 것만은 분명하다. 뼈에 있는 콜라겐은 섭취하는 사람의 골절상과 피부를 개선시키는 데 도움이 될 수 있다."고 보도하기도 했다.



한국 음식 가운데 '뺧국'하면 떠오르는 것이 있다. 바로 설렁탕이다. 소의 뼈를 푹 고아 만든 국물에 잘 삶은 고기를 넣은 설렁탕은 예로부터 보약 한 첩에 비견되기도 할 정도로 영양이 풍부하고 소화가 잘 되는 음식이다.

설렁탕의 맛을 좌우하는 것은 두말할 것도 없이 국물이다. 설렁탕의 국물이 구수한 맛을 내기 위해서는 질 좋은 소뼈를 오랫동안 푹 고아야 한다. 하지만 이게 전부는 아니다. 같은 재료로 같은 시간 동안 고더라도 물의 양과 불의 세기에 따라 그 맛은 달라진다.

<언니네 맛집>의 설렁탕은 최고급 송아지뼈를 40년 경력의 주방장만의 노하우로 고아 내 그 구수함이 일품이다. 여기에 밥을 말아 푹 삶아진 고기 한 점과 함께 한입 머금고 깎두기 한 점 '아사삭' 깨물으면 몸으로 느끼는 그 맛의 조화에 행복함이 몰려오고 뚝배기를 들고 구수한 국물을 들이키면 삼년 묵은 체증이 '쑹' 내려가는 기분이 들 만큼 속이 시원해진다.

<언니네 맛집>의 특별한 국물 음식은 비단 순댓국이나 설렁탕에 국한되지 않는다.

가장 대중적인 한국 음식이어서 더욱 특별해야 손님들의 입맛을 만족시킬 수 있는 갈비탕과 감자탕을 비롯해 시원한 국물하면 떠오르는 동태탕, 아구탕 등도 40년 경력의 주방장의 손끝을 거치면서 더욱 특별한 <언니네 맛집>만의 맛으로 탄생했다. 여기에 더위를 물리치는 냉면과 열무국수, 콩국수까지. 마치 어머니의 밥상을 마주한 듯 정성 가득한 상차림이 더해져 그 맛은 더욱 특별할 수밖에 없다.

소주 한 병에 4.99불이니 순댓국이든 설렁탕이든 안주 삼으면 15불이면 풍족하게 즐길 수 있다. 얼마 전 새 주인이 된 사장님의 푸짐한 인심은 덩이다.

단체 도시락과 케atering 주문도 할 수 있다. 아침 7시부터 문을 연다.

- ▶ 문의: (562) 860-8285
- ▶ 주소: 19143 Bloomfield Ave. Cerritos, CA 90703



McCoy Pool Supply

State Lic. #984373

한국인을 위한 **수영장 관리용품 전문매장**

최저가 가격에 판매하는 곳



Chlorine, Acid, Tablet, 각종 케미칼, Filter, Pump, Heater 모든장비를

HAYWARD
DEALER

NAVIGATOR® PRO
\$409 + TAX
(GET UP TO A \$100 MAIL-IN REBATE)

Replaster, Tile, Coping 장비설치
수영장 물새는 곳 발견/수리 전문!
수영장 매립 전문!

McCoy
Pool Construction
보험원비 20년 경력

FREE 견적상담 해 드립니다.
Open: Mon ~ Fri (7:30am - 5pm)
Sat (7:30am - 3pm)

714.401.4271 714.523.1449
7307 Orangethorpe Ave.
Buena Park, CA 90621

