



1등의 위엄을 담아낸 '옛날 전통 육개장'

부에나파크 <육대장>

2017년 대한민국 명가명품 대상. 2014년-2019년 6년 연속 올해의 히트상품 대상. 2015년-2019년 5년 연속 고객 만족 브랜드 육개장 부문 소비자 만족지수 1위. 한국의 요식업 프랜차이즈 브랜드 가운데 <육대장>을 수식하는 말들이다. 이런 <육대장>이 얼마전 부에나파크에서도 문을 열었다.

<육대장>의 주력 음식은 상호처럼 육개장이다. 육개장은 쇠고기와 함께 고사리나 숙주나물 등 나물을 푹 삶아 끓인 매운 맛이 도는 국의 한 종류로서, 개장국에서 유래한 것으로 알려졌다. 육개장은 1896년 편찬된 주식·부식·떡·정과류 등의 조리법을 수록한 조리서인 '규곤요람'에도 언급될 정도로 오래된 우리 민족의 전통 음식이다. 조선의 마지막 왕이자 비운의 왕인 순종이 나라 잃은 슬픔에 식음을 전폐하고 있을 때 대령숙수가 올린 육개장을 눈물을 흘리며 먹었다는 일화로도 유명한 음식이다.



■ 궁중요리 '파개장' 스타일의 <육대장> 육개장
그런데 <육대장> 육개장의 핵심 레시피는 임금님이 먹던 궁중요리인 파개장에 방점을 두고 있다. 소고기 양지와 잡배 사골을 오랫동안 정성을 들여 진하게 우려내 고사리나 숙주 대신 신선한 양지고기와 몸에 좋은 파를 듬뿍 넣어 조리한다. 대파를 오래 끓이면 깊은 단맛이 우려나오며 식감도 부드러워진다. 그래서 고사리, 숙주를 넣은 일반적인 육개장에 비해 좀 더 부드럽고 단맛이 깊게 나는 것이 특징이다.

우리 조상들은 대파를 약용으로 널리 사용했다. <동의보감>은 대파의 효능과 쓰임에 대해 이렇게 적고 있다.

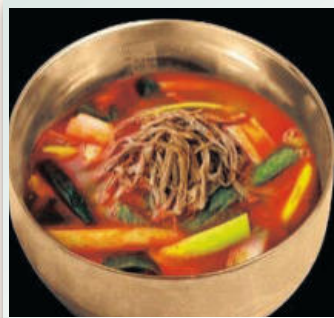
“맛은 맵고 독이 없다. 감기로 오한발열이 있고 과한 바람을 쐬어 얼굴과 눈이 붓는 것과 인후염을 치료한다. 태동이 불안한 것을 든든하게 하며, 눈을 밝게 하고, 간의 사기(邪氣)를 제거한다. 오장을 잘 소통하게 하고, 온갖 약독을 풀며, 대소변을 잘 나오게 한다.”

우리 조상들이 육개장을 보양식으로 여긴 것도 이런 까닭이다.

■ 한방 약재의 은은한 향이 스며있는 '한방보쌈'

'육개장' 과 함께 <육대장>을 대표하는 메뉴는 바로 '한방보쌈'이다. 잘 삶아진 부드러운 돼지고기를 야채에 싸먹는 보쌈은 남녀노소 누구나 좋아하는 한식 메뉴이다. <육대장>은 여기에 조금 더

건강한 음식을 선보이고자 몇 년에 걸친 개발 끝에 '한방보쌈'을 탄생시켰다. 사실 보쌈은 돼지고기를 삶아내기만 하면 되는, 간단히 요리할 수 있는 음식이지만 돼지 특유의 잡내를 제대로 제거하지 않으면 먹기가 여간 사납지 않다. <육대장>은 이런 돼지 잡내를 제거하기 위해 한방 약재를 사용했다. 그 결과 고기 특유의 맛과 냄새는 살아있고 잡내만 제거된, 거기에 한방 약재 특유의 사람의 마음을 편안하게 해 주는 향이 첨가된 부드러운 보쌈을 탄생시켰다고 한다. '한방보쌈'은 매일 주인이 직접 삶아 손님 상에 올린다.



▲ <육대장>의 육개장(위)과 한방보쌈

<육대장>에서는 이 외에도 사골떡만둣국, 설령탕 등의 각종 탕류와 부대전골, 육개장전골 등의

전골류, 소갈비찜, 찜만두, 냉면, 순두부 등도 즐길 수 있다.

▶ 문의: (714) 752-6005

▶ 주소: 5416 Beach Blvd., Buena Park, CA 90621



옛날 전통 육개장

옛날 전통 육개장

전통 육개장 & 한방보쌈전문

투고 환영! 페티오 식사 가능!



옛날전통육개장 / 해물육개장 / 사골떡만둣국
육칼면, 유탕면 / 육개장설령탕 / 육개장순두부
한방보쌈 / 부대전골 / 육개장전골 / 수제찜만두
양지물냉면 / 양지비빔냉면 / 대장 소갈비찜



부에나파크점 714.752.6005

5461 Beach Blvd.
Buena Park, CA 90621

COUPON

10% OFF