



작은 차이에서 느낄 수 있는 세심한 배려, 그리고 맛

순댓국·돼지국밥 전문점 부에나파크 <탕>

‘돼지의 창자 속에 고기불이, 두부, 숙주나물, 파, 선지, 당면, 표고버섯 따위를 이겨서 양념을 하여 넣고 양쪽 끝을 동여매고 삶아 익힌 음식’, 바로 순대의 사전적 정의이다.

하지만 한국 사람에게 순대는 다른 설명이 필요 없을 만큼 대중적인 음식으로 한국인의 대표적인 소울푸드라고 해도 과언이 아니다.

순대는 맛은 물론 영양적인 측면, 건강적인 측면에서도 견줄 만한 음식이 그리 흔치 않다. 고급스러운 이미지보다는 서민적인 이미지가 강하지만, 돼지뼈를 푹 우려낸 육수에 순대와 내장을 넣어 끓여 푹배기에 담아 낸 순댓국 한 그릇이면 어떤 밥상도 부럽지 않다.

순댓국의 맛은 육수와 함께 순대 자체의 맛, 그리고 부드럽고 고소한 내장의 맛이 좌우한다. 어느 하나라도 소홀하면 순댓국만이 가지고 있는 칼칼하고 개운한 맛을 내기 어렵다.

부에나파크 <탕>은 제대로 된 순댓국을 맛볼 수 있는 곳이다.

<탕>의 순대는 10가지 이상의 재료를 배합해 만든 순대의 속을 깨끗하게 손질된 돼지 소창에 다져 넣어 푹 찌내 연하고 부드러우면서도 쫄깃하고 담백한 뒷맛을 자랑한다. 또 각종 국물 요리에 들어가는 육수는 질 좋은 돼지뼈를 14시간 이상 고아 지방을 제거해 사용한다. 이렇게 만들어진 육수는 담백하면서도 깊은 맛을 가지고 있으며 돼지 특유의 잡냄새가 나지 않는다.



이 육수에 앞서 설명한 순대와 푹 삶아 부드러운 고기, 내장을 더해 <탕>만의 순댓국이 완성된다.

“손이 조금 더 가고 값이 조금 더 나가더라도 좋은 재료를 쓰려고 노력해요. 우리가 만든 음식을 우리 식구들, 직원들도 함께 먹는 만큼 좋은 재료를 사용해 위생적으로 조리합니다.” <탕>의 박대표의 말이다.

그래서 <탕>의 돼지국밥도, 선지해장국도 더 특

별하다. 돼지국밥에는 기름을 제거한 삼겹살, 불살과 함께 위 등의 질 좋은 내장이 함께 들어간다. 수저로 크게 한 술 떠서 부추를 얹어 한 입하면 “하~!” 하는 탄성이 절로 나온다. 여기에 시원한 맛의 김치와 깍두기로 마무리! 생각만 해도 행복한 풍경이다.

선지해장국에 들어가는 선지는 직접 찌서 그부드럽고 고소함이 더욱 특별하다.

음식에 들어가는 고기는 모두 당일 삶아서 당일 소비한다. 혹시 남는 것이 있으면 폐기한다.

<탕>에서는 앞서 이야기한 국물 음식과 더불어 한약재를 넣어 삶아 잡냄새를 없앤 족발, 보쌈도 즐길 수 있다. 주인이 매일매일 직접 삶아 손님 상에 올려 더 특별한 정성이 담긴 맛을 누릴 수 있다.

<탕>에서는 투고 시 스티로폼 용기를 사용하지 않는다.

“스티로폼 용기는 뜨거운 음식을 담을 경우 건강에 유해한 물질이 용출될 수 있다고 해요. 그래서 저희는 한국에서 들여온 위생 용기를 사용해요. 이 용기는 냉장고 보관하기에도 용이해 일거양득입니다.”

손님을 위해 작은 것 하나까지 세심하게 신경을 쓴 것을 알 수 있다.

- ▶ 문의: (714) 266-0309
- ▶ 주소: 7231 Orangethorpe Ave. Buena Park, CA 90621



TANG

순댓국 돼지국밥 전문점



돼지국밥

갈비탕

육개장



족발

보쌈

감자탕

설렁탕 / 도가니탕
감자탕 / 선지해장국
푹배기 불고기
순대접시 / 순대전골
순대볶음 / 감자탕 전골

설렁탕 육수 판매 \$6.99



부에나파크점 Open: 10am~9pm

714. 266. 0309

7231 Orangethorpe Ave. Buena Park, CA 90621

플러튼 본점 Open: 10am~10pm

714. 680. 9550

1937 W. Malvern Ave. Fullerton, CA 92833