

https://ohfun.net/?ac=article_view&entry_id=17082



"이렇게 삼겹살 먹는 지역 있나요?" 충북 지역에만 있다는 독특...
충북 지방에서 시작된 독특한 삼겹살 요리가 주목을 받고 있다. 바로 '간장...
ohfun.net

3월 3일이 삼겹살 데이인 것이 생각나서 지인과 함께 저녁으로 삼겹살을 먹었다.
여기서 아주머니가 간장 소스로 보이는 것에 삼겹살을 잠깐 담궜다가 구우라고 하셔서
문득 예전에 보았던 이 사진이 생각났다.

이 방식이 시오야끼가 맞는 건지, 정확히 뭔지 모르겠지만
어쨌든 고기 잡냄새를 없애기 위해 고안된 소스 같은데
이걸 보자마자 생각났던 단어는

마이야르

역시 인용구를 쓰니까 뭔가 있어보인다.
마이야르에 대한 설명은 이 영상(관련된 부분부터 영상 시작)과
<https://www.youtube.com/watch?v=4LedZROhLQc&t=362s>

후라이팬으로 스테이크 맛있게 굽는법, 마이야르!



이 만화로 대체한다.



[출처] 인터넷 과학신문 사이언스타임즈 2005. 2. 10자

두 자료 모두 강렬한 마이야르 반응으로 맛을 내기 위해서는 물의 방해 없이 고기를 구워야 한다고 이야기하고 있다. 물론 마이야르 반응이 맛의 전부는 아니겠지만, 애초에 그냥 낼 수 있는 맛을 굳이 직전에 고기를 소스에 담궈서 방해한다는 게 뭔가 아리송했다.

소스로 잡내를 제거한다는 것도 뭔가 의아했다. 물의 비중이 커 굉장히 묽은 간장 베이스 소스에 고기를 잠깐 담갔다 굽는 것만으로도 고기 잡내를 어느 정도 잡을 수 있는 것일까? 그것이 마이야르 반응을 약하게 하면서까지 할 만한 가치가 있는 것일까?

나중에 어느 정도 잡내가 나는 고기와 해당 소스를 가지고 실험해보면 좋겠다 싶었다. 한 쪽은 표면을 건조하게 해서 그냥 굽고, 한 쪽은 굽기 직전 소스에 담갔다 굽고. 여러 사람을 대상으로 블라인드 테스트를 해서 맛있는 쪽을 고르라고 하면 괜찮은 결과를 얻을 수 있지 않을까?

일단 지금으로서는 간장삼겹살이 그냥 굽는 것만 못하다는 생각이 든다.

