**[맛집] 야들야들한 살점에 어우러진 감칠맛, 인생 닭갈비 맛집 BEST 5**

(120화) 건대 ‘계탄집 본점’, 신도림 ‘강촌숯불닭갈비 본점’, 춘천 ‘원조숯불닭불고기’, 신림동 ‘춘천골숯불닭갈비’, 용산 ‘오근내닭갈비

2019.10.05 00:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1340270&fbclid=IwAR2VoHIjChKxZUhtDliiQO4pqyVrAfO39g2wIPjYDa9di_JVDFIYb8EHnWk>

친구들과 모여 도란도란 수다와 함께 철판을 벅벅 긁어가며 먹던 ‘닭갈비’. 양념된 닭고기와 함께 푸짐한 야채, 면사리를 넣어 양을 불려 먹을 수 있어 저렴한 가격으로 여럿이서 즐기기 좋은 메뉴다. 닭갈비집은 가성비 넘치는 메뉴로 한 끼 식사를 해결하는 학생들, 하루의 피로를 활기 넘치는 철판 소리와 함께 지우는 손님들로 늘 문전성시를 이룬다. 최근에는 춘천발(發) 숯불 닭갈비도 핫하게 떠오르고 있다. 흰 고기 특유의 담백하고 야들야들한 고기 맛과 감칠맛 넘치는 양념, 그리고 숯불이 빚어내는 3중주는 돼지나 소고기와는 또 다른 매력으로 대중을 유혹하고 있다.  
  
닭갈비 고장 춘천 닭갈비 맛집으로는 원조숯불닭불고기, 우성닭갈비, 새명동우미닭갈비, 1.5닭갈비, 춘천통나무집닭갈비, 농가닭갈비, 참나무숯불닭갈비, 상호네닭갈비, 명물닭갈비, 황토집숯불닭갈비, 샘밭숯불닭갈비, 장원닭갈비, 실비막국수, 샘토명물닭갈비, 남춘천호반닭갈비, 토담숯불닭갈비 등이 유명하다.   
  
서울 닭갈비 맛집으로는 건대 계탄집, 화곡 오남매닭갈비, 용산 오근내닭갈비, 구로 신도림 강촌숯불닭갈비, 신림동 춘천골숯불닭갈비, 홍대 신미경홍대닭갈비, 명동 은앤정명동닭갈비, 이태원 세미계, 압구정 닭으로가, 강남역 고수닭갈비, 신촌 장군닭갈비 등이 유명하다.  
  
전국 닭갈비 맛집으로는 가평 금강산숯불닭갈비막국수, 남양주 북한강막국수닭갈비, 가평 소문난닭갈비, 여수 약수닭집, 분당 정자 정통춘천닭갈비, 부산 양정 파전닭갈비, 인천 성원닭갈비, 태백 김서방네닭갈비, 대구 애당, 대구 칠곡 밤새우는닭, 광주 일곡동 해남장수촌닭, 청송 동대구식당, 대전 5.5닭갈비, 대구 달성군 감나무식당, 삼척 텃밭에노는닭, 천안 성환 공주집, 홍천 홍천제일숯불닭갈비 등이 유명하다. 전국에 여러 지점을 두고 있는 유가네닭갈비, 홍춘천, 한가네, 박가부대찌개, 토닭토닭, 빤닭빤닭 등이 있다. 야들야들한 살점에 어우러진 감칠맛! 인생 닭갈비 맛집 BEST 5를 소개한다.   
  
◇ 육즙 가득한 참숯 향 닭갈비, 건대 ‘계탄집 본점’  
  
참나무 숯으로 초벌구이 과정을 거쳐 촉촉한 육즙이 살아있는 닭갈비를 맛볼 수 있는 ‘계탄집 본점’. 닭갈비를 주문하면 닭발 튀김이 서비스로 제공되는데, 바삭한 튀김 옷과 쫀득쫀득한 닭발 식감의 조화가 매력적이다. 대표 메뉴 ‘닭갈비’는 100% 국내산 생닭 다리 살만 사용하여 잡내 없이 쫄깃한 육질을 자랑한다. 닭갈비는 국내산 천일염과 마늘즙으로 닭고기 본연의 담백한 맛을 살린 ‘마늘 소금’부터 달콤짭짤한 소스가 어우러진 ‘간장 양념’, 청양고추와 베트남 고추를 사용하여 화끈한 매운맛을 낸 ‘매운 양념’까지 세 종류가 있어 기호에 맞게 골라 즐기면 된다. 채소 꼬치, 더덕구이 등 닭갈비와 함께 구워 먹기 좋은 사이드 메뉴도 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 광진구 능동로 31 ▲영업시간: 평일 17:00 – 00:30, 주말 12:30 – 00:30 ▲가격: 마늘 소금 1만2000원, 매운 양념 1만2000원 ▲후기(식신 eTunnel): 뚝섬 유원지역에 있는 숯불 닭갈비 맛집인 계탄집에서 저녁을 먹었어요. 계탄집은 남자 친구네 집 근처인데 저희가 한번 갔다가 맛과 서비스에 반해서 단골이 되어버린 곳입니다.  
  
◇ 향긋한 숯불 향 닭갈비, 신도림 ‘강촌숯불닭갈비 본점’  
  
‘강촌숯불닭갈비 본점’은 신도림역 2번 출구 인근에 있는 숯불 닭갈비 전문점이다. 숯불 화로를 이용하여 닭갈비를 구워, 은은한 불 향을 머금은 닭갈비를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 신선한 생닭의 넓적다리 살에 특제 양념장을 발라 하루 정도 숙성시켜 나오는 ‘숯불 닭갈비’. 고춧가루와 간장에 다진 파를 듬뿍 넣어 만든 양념장은 간이 세지 않아 닭고기 고유의 맛을 해치지 않고 부드러운 감칠맛을 더한다. 노릇노릇하게 익은 닭갈비는 매콤한 소스부터, 쌈무, 깻잎 장아찌 등 다양한 밑반찬을 입맛에 맞게 곁들여 먹는 재미도 쏠쏠하다. 오동통한 닭 목살을 소금 양념만 하여 구워 즐기는 ‘닭 목살 소금구이’도 인기다. 탱글탱글한 식감과 뒤이어 입안 가득 퍼지는 고소한 맛이 일품이다.  
  
▲위치: 서울 구로구 공원로6나길 35-2 ▲영업시간: 매일 16:00 – 23:30, 첫째, 셋째 주 월요일 휴무 ▲가격: 숯불 닭갈비 1만2000원, 닭 목살 소금구이 1만3000원 ▲후기(식신 김쑝): 내 인생 최애 닭갈비집!! 처음부터 끝까지 촉촉하고 부드러운 닭갈비를 즐길 수 있고, 사이드 메뉴 또한 괜찮았습니다~ 환기가 잘 안 되는 것인지 빠지지 않는 연기와 뜨거운 숯 때문에 먹는 내내 더웠지만, 이 근처 온다면 또 방문하고 싶은 맛집이에요.  
  
◇ 마성의 원조 숯불 닭갈비, 춘천 ‘원조숯불닭불고기’  
  
1961년부터 지금까지 59년의 전통을 이어오고 있는 ‘원조숯불닭불고기’. 매콤한 닭갈비와 오돌뼈 닭갈비, 닭 내장 구이, 닭똥집 구이 등 닭의 여러 부위로 다양한 음식을 선보인다. 대표 메뉴 ‘닭갈비’는 닭의 다리 살과 허벅지살로만 이루어진 ‘뼈 없는 닭갈비’와 닭 다리 살에 가슴살이 포함된 ‘뼈 있는 닭갈비’ 두 종류가 준비되어 있다. 불그스름한 양념 옷을 입은 닭갈비는 숯불 위에서 자주 뒤집어가며 구워 주면 된다. 야들야들한 살점을 자랑하는 닭고기는 은근하게 스며들어 있는 숯불 향이 풍미를 한층 살려준다. 집 된장으로 맛을 낸 국물에 호박, 두부, 고추를 넣어 구수하면서도 칼칼한 맛을 살린 ‘된장찌개’도 식사 메뉴로 즐겨 찾는다.  
  
▲위치: 강원 춘천시 낙원길 28-4 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:00 ▲가격: 뼈 없는 닭갈비 1만1000원, 닭 내장 1만원 ▲후기(식신 니모를찾아라): 닭갈비를 진짜 좋아하는데, 닭갈비로 유명한 춘천에서도 가장 사람들이 많이 간다는 곳으로 와봤어요. 숯불에 구운 닭갈비랑 막국수랑 같이 먹으면 꿀맛이네요.  
  
◇ 매콤한 숯불 향의 매력, 신림동 ‘춘천골숯불닭갈비’  
  
‘춘천골숯불닭갈비’는 특별한 간판 없이 운영하지만, 맛있다는 입소문이 퍼지며 저녁 시간마다 긴 대기 행렬이 이어지고 있는 곳이다. 대표 메뉴는 양념장을 발라 숙성시킨 넓적한 닭 다리 살을 숯불에 구워 먹는 ‘닭갈비’. 직원이 테이블마다 닭갈비를 굽는 것부터 먹기 좋게 손질까지 해줘 보다 편안한 식사를 할 수 있다. 잘 익은 닭갈비는 바삭한 닭 껍질과 야들야들한 살코기의 조합이 일품이다. 닭갈비는 매콤한 소스에 푹 찍어 깻잎과 쌈무를 곁들여 한입에 먹으면 더욱 풍성한 맛과 식감을 느낄 수 있다. 동치미 국물에 고소한 메밀면을 넉넉하게 말아 나오는 ‘막국수’도 인기 메뉴다. 새콤하면서도 달달한 동치미 국물로 개운하게 입가심하기 좋다.  
  
▲위치: 서울 관악구 신림동7길 46 ▲영업시간: 매일 16:30 – 01:30 ▲가격: 닭갈비 9000원, 막국수 5000원 ▲후기(식신 배달의민족체): 늦게 가면 줄이 너무 길어서 오래 기다려야 하지만, 그런 기다림도 감수할 만큼 맛있어요. 밑반찬이랑 닭갈비를 같이 먹어도 맛있지만 저는 그냥 먹어도 맛나더라구요. 닭갈비 가격도 저렴해서 부담 없이 막 시켜 먹기에도 좋다는 점~~  
  
◇ 쫀득하고 부드러운 치즈 닭갈비, 용산 ‘오근내닭갈비’  
  
2017년부터 2019년까지 3년 연속 미쉐린 가이드 빕구르망에 이름을 올린 ‘오근내닭갈비’. 춘천에서 기른 생닭의 다리 부위만 사용하여 닭갈비를 조리한다. 대표 메뉴 ‘닭갈비’는 둥그런 철판 위에서 양배추, 고구마, 깻잎 등의 재료와 양념에 버무린 생 닭고기를 함께 볶아 먹는다. 고추장에 사과, 배 등 다양한 과일을 갈아 넣은 양념장은 카레가루를 넣어 풍미를 한층 살려낸 점이 특징이다. 채소에서 우러나오는 은은한 단맛과 양념장의 감칠맛이 어우러진 닭고기는 부드러우면서도 촉촉한 식감을 자랑한다. 고기를 건져 먹고 남은 양념에 밥과 김 가루를 넣고 볶아 먹는 ‘볶음밥’도 꼭 맛봐야 하는 별미다.   
  
▲위치: 서울 용산구 이촌로29길 15 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30, B/T 15:30 – 16:30 ▲가격: 닭갈비 1만2000원, 볶음밥 3000원 ▲후기(식신 1초라도안보이면): 유느님도 다녀간 닭갈비 맛집! 집 근처여서 부모님이랑 종종 가는데 양념 자체가 맛있다 보니까 폭풍 흡입하게 되더라구요. 닭고기와 함께 볶는 야채도 익으면서 넘넘 맛있고 개인적으로 서울에서 가장 사랑하는 닭갈비 맛집입니다.  
  
  
Tag   
#닭갈비  
#건대계탄집  
#강촌숯불닭갈비  
#원조숯불닭불고기  
#춘천골숯불닭갈비  
#오근내닭갈비