**[맛집] 치느님 강림! 인생 치킨을 만나다. 전국 치킨 맛집**

2018.10.05  11:29:32

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1236739#cb>

남녀노소 모두가 좋아하는 야식의 대명사, ‘치킨’은 닭을 염지한 후 튀김 옷을 입혀 기름에 튀긴 요리다. 지글지글 튀겨지는 소리와 고소한 향만으로도 식욕 자극! 최근 한 기업에서는 치킨에 대한 정보를 모아 책까지 발행하며 치킨에 대한 한국인의 사랑을 다시 한번 증명했다. 바삭하게 튀겨낸 치킨에 시원한 맥주 한 잔을 곁들이는 치맥은 드라마에서 방영된 이후에 전세계에서 인기를 끌고 있다.

최근에는 닭을 조각 내어 원하는 부위만 골라 먹기도 하고, 매운맛, 간장 맛, 치즈 맛 등 다양한 종류의 소스와 토핑을 올려 즐기기도 한다. 옛날 방식 그대로 통으로 튀기는 통닭의 정석부터 마늘과 고추로 느끼함을 잡은 치킨, 밥과 김치를 곁들여 먹는 치킨집까지! 바사삭! 소리까지 맛있는 전국 치킨 맛집 BEST 5를 소개한다.

서울 치킨 맛집으로는 계열사, 한추, 사이치킨, 반포치킨, 한방통닭, 이수통닭, 동경통닭, 치킨인더키친, 김종용누룽지통닭, 삼우치킨, 삼성통닭, 새로나커리치킨, 양재닭집, 효도치킨, 해남닭집, 거성호프, 잔비워, 엉터리통닭, 청진영양센터, 명동영양센터, 레게치킨서울, 원조마늘통닭, 안심치킨, 금강바비큐 등이 유명하다.

close

전국 치킨 맛집으로는 김포 한성치킨, 수원 진미통닭, 용성통닭, 매향통닭, 장안통닭, 밀양 장성통닭, 원주 원주통닭, 쌍동통닭, 풍전통닭, 남부통닭, 단양 오성통닭, 제주 문화통닭, 중앙통닭, 어머니닭집, 마농치킨, 제주스럽닭, 나주닭집, 의정부시 용천통닭, 대구 뉴욕통닭, 고인돌, 원주통닭, 광주 양동통닭, 부산 거인통닭, 맥코이치킨, 뉴숯불바베큐, 월드통닭, 부여 시골통닭, 진주 진주통닭, 순천 풍미통닭, 고양 신호등장작구이, 세종 왕천파닭, 신흥파닭, 대전 서울치킨, 포항 마고닭, 울산 북경통닭 등이 유명하다. 치느님 강림! 인생 치킨을 만나다. 전국 치킨 베스트 맛집을 소개한다.

◇ 후라이드 치킨의 정석, 김포 ‘한성치킨’

close

‘한성치킨’은 어머니에 이어 아들이 대를 이어 운영 중인 치킨집이다. 이 곳의 치킨은 포장만 가능하며 전화 예약 후 직원이 안내해주는 시간에 방문하면 된다. 대표 메뉴 ‘후라이드치킨’은 생 닭에 반죽을 버무려 장시간 숙성하고 두 번 튀겨내는 점이 비법이다. 바삭하면서도 고소한 맛의 후라이드치킨과 함께 달짝지근하면서도 깔끔한 매운맛 양념에 버무려진 양념치킨을 동시에 즐길 수 있는 ‘반반치킨’도 인기다. 준비된 재료가 소진되면 영업이 일찍 종료될 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 경기 김포시 대곶면 율생중앙로 37-1 ▲영업시간: 매일 13:00 – 22:00, 월요일 휴무 ▲가격: 후라이드치킨 1만4000원, 양념치킨 1만5000원 ▲후기(식신 헬라루찌): 예전보다 가격이 조금 오르긴 했지만 그래도 여전히 맛있고 또 가격이 올라도 다른 곳보다는 싼 데다가 치킨도 꽤 큰 편이어서 자주 주문해 먹어요. 예전엔 전화 주문이 어려울 정도였는데 역시 대한민국 5대 치킨집은 달라도 뭐가 다르네요.

◇ 제주 인심 물씬! 푸짐한 통닭 한 상, ‘문화통닭’

40년째 영업 중인 ‘문화통닭’은 제주 도민뿐만 아니라 관광객들에게도 사랑받는 통닭집이다. 준비되는 모든 메뉴는 매일 아침 공수한 신선한 생 닭을 직접 손질한 후 주문과 동시에 깨끗한 기름에 튀겨낸다. 닭 한 마리를 통째로 튀기는 ‘통마리 마늘 통닭’이 대표 메뉴. 완성된 통닭은 사장님께서 직접 살을 발라낸 후 다진 마늘을 듬뿍 얹어 낸다. 알싸하면서도 달큰한 마늘 특유의 맛이 통닭의 기름진 향과 맛을 잡아내 깔끔한 뒷맛이 매력적이다. 조밥과 배추김치가 함께 제공되어 치킨과 밥을 함께 먹는 치밥 형식으로도 즐길 수 있다. 매장 테이블은 한 시간 전에 예약해야 하며, 방문 포장이 가능하다.

▲ 위치: 제주 서귀포시 성산읍 고성오조로 81 ▲영업시간: 매일 15:00 – 22:30, 첫째, 셋째 주 목요일 휴무 ▲가격: 통마리 마늘 통닭 1만7000원, 후라이드 마늘 치킨 1만5000원 ▲후기(식신 이대창): 미리 전화하고 픽업했습니다. 후라이드에 생마늘을 넣어 주시네요. 향이 통닭 냄새를 컨트롤하네요. 돌아오는 길에 박스 열어 눅눅하지 않게 맛나게 먹었습니다. 까다로운 아내가 엄지~~척하네요.

◇ 야채 풍미 가득한 통닭, 단양 ‘오성통닭’

시장 내에 자리 잡은 ‘오성통닭’은 여행에 필수 코스로 소문난 곳이다. 매장 앞에 위치한 커다란 솥에서 쉴 새 없이 닭이 튀겨지는 모습을 살펴볼 수 있다. 대표 메뉴는 먹기 좋은 크기로 조각 내 튀긴 ‘통마늘 야채 후라이드’다. 통마늘과 잘게 썬 대파를 닭과 함께 튀겨 은은한 야채 향이 맴도는 점이 특징이다. 야채튀김의 바삭함 때문에 단골이 된 손님들도 많다. 함께 제공되는 고추 간장 소스를 곁들여 먹는 방법이 이집 만의 별미. 청양고추를 넣어 칼칼하면서도 짭조름한 맛의 소스는 통닭의 풍미를 더해준다. 포장은 치킨이 눅눅해지는 것을 방지하기 위해 상자를 열어서 담아주니 참고할 것.

▲위치: 충북 단양군 단양읍 도전5길 31 ▲영업시간: 10:00 – 20:00 ▲가격: 통마늘 야채 후라이드 1만7000원 ▲후기(식신 햇님안녕): 치킨은 갓 튀긴게 젤 맛있는데!! 기름기 때문에 못 먹겠더라!!! 근데 오성은 갓 튀겨도 맘껏 먹을 수 있을 것 같음!!! 마늘이랑 야채가 팍팍 들어간 후라이드인데 손가락 쪽쪽 빨아먹어도 절대 never 안 느끼함!

◇ 종이봉투에 담긴 추억의 치킨, 원주 ‘쌍동통닭’

‘쌍동통닭’은 허름한 외관의 모습이 오랜 세월을 보여주는 곳이다. 단일 메뉴로 제공되는 ‘후라이드’는 국내산 생 닭만을 취급하며 매일 새로운 기름을 사용해 튀겨낸다. 치킨은 옛날 포장 방식 그대로 종이봉투와 레트로 풍의 비닐봉지에 담아 제공한다. 바스락 씹히는 닭 껍질은 껍질만 먹어도 풍미가 느낄 수 있고, 속살은 육즙이 살아 있어 부드럽게 즐길 수 있다. 이 집의 치킨은 소금에 살짝 찍어 닭고기 본연의 맛을 먼저 느낀 후에 양념에 찍어먹는 것이 좋다.

▲위치: 강원 원주시 북원상가길 7 ▲영업시간: 매일 00:00 – 24:00 ▲가격: 후라이드 1만7000원 ▲후기(식신 침좀뱉었지): 진짜 맛있고 전통 있는 집. 원주 캠프롱(미군) 주둔지 옆 40~50년 전엔 부자들만 외식으로 먹던 그런 치킨 집. 지금은 다 없어지고 쌍동치킨만 남아있어요. 쌍동치킨집 주변이 다 치킨집이었고 건물들은 오래되어 허름하나 옛날 맛 그대로 이어가는 원주 치킨 집입니다.

◇ 가마솥처럼 넉넉한 인심, 수원 ‘진미통닭’

1982년 문을 연 ‘진미통닭’은 수원 통닭 거리의 터줏대감으로 불리는 곳이다. 개방형 부엌으로 치킨이 튀겨지는 모습을 계속 볼 수 있다. 인근 주민 뿐 아니라 멀리서 찾아오는 손님들로 오픈 시간부터 1층과 2층 모두 북적인다. 대표 메뉴는 전통 방식 그대로 가마솥에서 튀겨낸 ‘후라이드’. 묵직하고 바스락 거리는 느낌의 튀김 옷과 담백한 속살을 즐길 수 있다. 후라이드 주문 시 쫄깃한 식감이 매력적인 닭 모래집도 함께 제공된다. 후라이드를 달짝지근한 양념에 버무린 ‘양념통닭’도 인기 메뉴라고 하니 참고할 것.

▲위치: 경기 수원시 팔달구 정조로 800번길 21 ▲영업시간: 매일 12:00 - 24:00, 월요일 휴무 ▲가격: 후라이드 1만5000원, 양념통닭 1만5000원, 반반 1만6000원 ▲후기(식신 회장님): 진미통닭은 수원의 자존심... 치킨도 맛있는데 서비스로 주는 닭똥집이 완전 매력적인 집~^^ 닭똥집을 먹으면서 기다리면 금방 치킨이 나와요~ 단지 밖에서 좀 기다려야지 먹을 수 있어요~^^ 그래도 기다려서 먹을 만한 집!!! 치킨은 옛날 치킨의 맛인데 나름대로 맛있네요~

|  |
| --- |
|  |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201810/1236739_333137_2812.jpg |