**[맛집] 폭염에 지친 그대에게, 기운 펄펄 삼계탕 신흥맛집**

2018.08.10 16:31

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1220628>

연일 기록적인 폭염으로 보양 음식을 통해 떨어진 기력을 되찾으려는 사람들이 많다. 우리나라의 대표적인 식문화인 ‘복달임’은 6월과 7월 사이에 있는 절기, 삼복(초복, 중복, 말복)에 몸을 보하는 음식을 먹고 시원한 물가를 찾아가 더위를 이겨내는 것을 말한다.

대표적인 복달임 음식으로는 삼계탕, 장어, 전복, 민어, 낙지 등이 있다. 여름철 보양 음식의 대명사 ‘삼계탕’은 어린 닭의 뱃속에 마늘, 대추, 인삼, 찹쌀을 넣고 오랜 시간 끓인 음식이다. 옛날엔 인삼이 귀하고 상대적으로 닭의 수급이 쉬워 ‘계삼탕’이라고 불렸다.

70년대 이후 인삼의 수급이 수월해지면서 삼을 앞으로 뺀 ‘삼계탕’이 된 것이다. 쫄깃한 살점과 담백한 국물. 이열치열 뜨거운 삼계탕으로 기력을 회복해보자.

전국 삼계탕 맛집으로는 서울 토속촌삼계탕, 호수삼계탕, 논현삼계탕, 파낙스, 백년토종삼계탕, 고려삼계탕, 강남삼계탕, 고봉삼계탕, 3대삼계장인, 미인삼계탕, 지호한방삼계탕, 포도원삼계탕, 인천 인현통닭삼계탕, 궁중삼계탕, 금산 원조삼계탕, 영주 풍기삼계탕, 군산 거시기삼계탕, 부천 강원토종삼계탕, 청주 백산삼계탕, 대구 금곡삼계탕, 부산 동래삼계탕, 대궁삼계탕, 우성삼계탕, 대전 금성삼계탕, 창원마산 백제령삼계탕, 파주 전망대누룽지삼계탕, 등이 유명하다. 폭염에 지친 그대에게, 기운 펄펄 서울 삼계탕 신흥강자 베스트 맛집을 소개한다.

◇ 부드러운 육질과 깔끔한 국물, 홍대 ‘백년토종삼계탕’

홍대입구역 인근에 위치한 삼계탕 전문점 ‘백년전통삼계탕.’ 식사 시간마다 삼계탕을 찾는 손님들로 북적이는 곳이다. 특히 복날이면 매장 앞 주차장까지 야외 좌석으로 준비될 정도로 인기다. 천막 아래에서 즐기는 식사는 정겨운 장터를 찾은 듯한 느낌을 준다.

대표 메뉴는 35일 된 영계만을 사용해 부드러운 육질을 자랑하는 ‘토종삼계탕’이다. 과일과 한약재를 넣고 끓인 육수를 사용해 잡내 없이 맑고 깔끔한 국물을 맛볼 수 있다. 부드러운 살점에 곁들여 먹기 좋은 깍두기와 배추김치는 테이블 위에 놓인 작은 항아리에서 양껏 덜어 먹으면 된다.

들깨를 듬뿍 넣고 걸쭉하게 끓여낸 ‘들깨삼계탕’은 은은한 들깨 향과 고소한 맛으로 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 양화로 118 ▲영업시간: 매일 09:30 – 22:30 ▲가격: 토종삼계탕 1만4000원, 들깨삼계탕 1만5000원 ▲후기(식신 FKSDUDDL): 들깨삼계탕을 먹었는데, 처음에는 들깨가 얼마 안 들어간 줄 알고 실망했다가 국물 한 숟가락 먹고 반해 버렸습니다. 죽처럼 걸쭉하고 고소한 맛이 나요. 닭살도 부드러워서 찹쌀이랑 어우러지면 딱 들깨 닭죽을 먹는 것 같아요.

◇ 국내 최초 삼계탕 전문점, 시청 ‘고려삼계탕’

1960년부터 영업 중인 삼계탕 전문점 ‘고려삼계탕’은 오랜 세월만큼 변함없는 삼계탕 맛으로 수많은 단골손님을 보유한 곳이다. 미쉐린 가이드에 2년 연속 선정되어 외국 관광객들에게도 소문난 맛집이다. 대표 메뉴는 농장 직거래로 공수한 신선한 국내산 닭으로 조리하는 ‘삼계탕’이다.

닭 속은 인삼, 대추, 마늘, 찹쌀로 가득 채우고 갖가지 한약재를 함께 넣어 4시간 이상을 끓여 낸다. 푹 삶아낸 닭은 쉽게 분리될 정도로 촉촉한 살결을 자랑한다. 기름기가 쏙 빠진 ‘고려통닭’과 각종 한방재료를 넣고 삶아낸 ‘오향족발’은 저녁시간 인근 직장인들이 술안주로 즐겨 찾는 인기 메뉴라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 서소문로11길 1 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:30 ▲가격: 삼계탕 1만6000원, 고려통닭 1만7000원 ▲후기(식신 예쁨둥이): 한약재 맛이 닭의 고유한 담백한 맛을 헤치지 않아요. 그래서 외국인 분들도 거리낌 없이 먹는 것 같다는 생각이 들었습니다. 담백하고 딱 삼계탕하면 떠오르는 그 맛입니다.

◇ 천연약수와 상황버섯을 더한 삼계탕, 여의도 ‘고봉삼계탕’

국회의사당역 인근에 위치한 삼계탕 전문점 ‘고봉삼계탕’. 여름철이면 만석 대기행렬을 이룰 정도로 인근 직장인들의 보양을 책임지는 곳이다. 대표 메뉴는 황금빛 국물 색을 띠는 ‘약수상황삼계탕’이다. 한약재와 상황버섯으로 우려낸 육수를 넣고 끓여 내어 닭고기의 쫄깃함과 씹는 맛이 살아있다.

삼계탕을 주문하면 직접 담근 인삼주 한 잔이 함께 준비된다. 숯불 향이 은은히 배여 있는 ‘닭불고기’도 인기 메뉴. 얇게 다진 닭고기를 매콤한 소스를 넣고 전처럼 부쳐내어 새로운 형태의 닭고기 요리를 경험할 수 있다. 함께 제공되는 고추 장아찌와 상추쌈으로 먹는 방법을 추천한다.

▲위치: 서울 영등포구 국회대로72길 5 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30, B/T 14:30 – 18:00 ▲가격: 약수상황삼계탕 1만5000원, 약수한방삼계탕 1만7000원 ▲후기(식신 po알록달록wer): 누런? 국물이 보기만 해도 건강해지는 느낌이에요. 약수로 끓였다고 하니까 더욱 보양되는 느낌. 서비스로 주시는 인삼주까지 곁들이면 여름나기 끄떡없어요. 최근에 분점이 많이 생기는 것 같아 좋아요. 뭔가 맛이 지점이 달라져도 같더라구요!

◇ 시루에 쪄낸 삼계탕, 교대 ‘3대삼계장인’

‘3대삼계장인’은 매장 이름 그대로 3대에 걸쳐 영업 중인 곳이다. 오랜 역사와 달리 새로 지은 건물은 모던한 인테리어와 분위기로 젊은 손님들의 발걸음도 붙잡는다. 주방은 오픈 키친으로 모든 조리과정을 살펴볼 수 있다.

잣, 녹두, 쑥 3가지로 준비되는 ‘삼계탕’이 대표 메뉴. 닭은 시루에 쪄내어 촉촉한 식감을 자랑하고, 24시간 동안 푹 고아낸 진육수를 사용해 깊은 맛을 낸다. 양념 파채는 새콤달콤한 맛으로 입맛을 돋우면서 담백한 맛의 삼계탕 함께 먹기 좋다.

토종닭을 수비드 기법으로 조리한 ‘수비드토종닭’은 질깃한 토종닭도 부드럽게 즐길 수 있어 인기다. 남은 국물에는 각종 버섯과 칼국수 사리를 넣어 먹는 별미가 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 서초구 반포대로28길 56-3 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 잣/녹두/쑥삼계탕 1만6000원, 수비드토종닭반마리(2인분) 3만3000원 ▲후기(식신 마포면먹러): 서초에 위치한 삼계탕 전문 식당. 주문한 요리는 삼계탕이 아닌 수비드 닭한마리. 다시 말하면 저온으로 오랜 시간 끓인 닭백숙이다. 일단 한약재를 잘 써서 국물이 담백하면서 향이 아주 좋다. 약을 먹는 기분이다. 고기는 아주 부드러워서 먹기가 너무 좋고, 같이 먹는 특제양념이 맛을 잘 더해준다. 그리고 먹는 칼국수 및 버섯도 적당히 괜찮다. 복날에는 사람이 미어 터지니 복날 주위에 가길 추천한다.

◇ 서울 3대 삼계탕, 용산 ‘강원정’

한옥을 그대로 살려 오랜 시간 영업 중인 삼계탕 전문점, ’강원정’. 매년 복날이면 오픈 시간부터 삼계탕을 찾는 사람들로 인산인해를 이루는 곳이다. 모든 음식은 엄선해 고른 국내산 식재료만을 이용해 준비된다. 닭 속에 찹쌀, 인삼을 푸짐하게 넣은 ‘삼계탕’이 대표 메뉴. 삼계탕 위에 파채와 해바라기 씨를 올려내는 점이 특징이다.

닭발과 함께 각종 한약재를 넣고 끓여낸 육수를 사용해 닭 육수 특유의 감칠맛을 자랑한다. 찹쌀로 가득 채워진 닭과 공기밥도 별도로 제공되어 푸짐한 한 끼 식사가 가능하다. 양념이 옅은 하얀 빛깔의 무김치는 이북식 김치로 자극적이지 않고 시원한 맛으로 담백한 삼계탕에 곁들이기 좋다.

‘닭도리탕’은 저녁 시간에만 주문 가능하며 4월부터 9월은 판매하지 않는다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 용산구 원효로89길 13-10 ▲영업시간: 매일 11:30 - 20:30, B/T 14:30 – 17:30, 첫째, 셋째, 다섯째일요일 휴무 ▲가격: 삼계탕 1만4000원, 닭볶음탕 3만5000원, 인삼주 5000원 ▲후기(식신 정주나안정주나): 오픈 하자마자 줄이 막 늘어서요. 부드러운데 또 쫄깃함은 살아있는 닭살을 맛보면 웨이팅도 계속할 수 있을 것 같아요. 무김치도 양념이 과하지 않아서 삼계탕이랑 잘 어울렸어요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201808/1220628_322680_317.jpg |