**[맛집] 한입 물면 육즙 가득. 마성의 탕수육 맛집 신흥강자**

2018.08.26 09:15

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1224957>

‘탕수육’은 달고 신 맛이 나는 고기라는 의미를 지니고 있다. 돼지고기, 쇠고기, 닭고기를 한입 크기로 썰어 반죽 옷을 입힌 다음, 기름에 튀겨 새콤달콤하게 만든 걸쭉한 소스를 곁들여 먹는 음식이다. 탕수육은 아편전쟁 이후 수세에 몰린 중국인들이 영국인들의 비위를 맞추기 위해 개발한 음식이다.

1842년 청나라가 영국과 강화조약을 체결한 후 영국인들이 홍콩, 광저우로 이주하면서 음식 문제로 불편함을 겪었다. 이에 중국 측에서 육식을 좋아하는 영국인들의 입맛에 맞고 서투른 젓가락질로도 쉽게 먹을 수 있는 요리를 개발한 것이 바로 탕수육이다.

탕수육은 식감에 따라 취향이 갈리는데, 바삭한 식감을 느끼고자 소스에 찍어 먹는 찍먹파와 소스가 속까지 스며들어 촉촉한 느낌을 좋아하는 부먹파로 나뉘어 논쟁이 벌어지는 웃픈 상황이 발생하기도 한다.

http://cdn.interworksmedia.co.kr/PID0661/CM/C/logo.jpg

심플리쿡 홍진영 보러가기

서울 5대 탕수육 맛집으로 방배동 주, 시청 도원, 연희동 목란, 압구정 대가방, 삼각지 명화원이 있다. 서울 탕수육 맛집으로는 외래향, 송죽장, 초마, 송쉐프, 일일향, 홍명, 영화장, js가든, 맛이차이나, 하오차이, 동일루, 하하, 팔선, 경발원, 장순루, 일품향, 신성각, 이화원, 홍보각, 몽중헌, 이품, 안동반점, 서궁, 화상손만두, 대성관, 원흥, 개화, 동흥관, 여명, 호화반점, 서래향, 핑하오, 야래향, 홍릉각, 부영각, 오구반점, 홍운장, 외백, 더라운드, 오향가, 아리차이, 자리 등이 유명하다.

전국 탕수육 맛집으로는 인천 신승반점, 영흥각, 공화춘, 파주 은하장, 부평 뉴욕반점, 덕화원, 부산 태백관, 일품향, 동화반점, 단양 향미식당, 고양 옥루, 포천 미미향, 남원 경방루, 평창 진태원, 천안 티엔란, 동순원, 청도 강남반점, 평택 영빈루, 김제 대흥각, 금산 명성각, 울산 만당, 동해반점, 공주 동해원, 진흥각, 일산 군원, 광주 홍궁, 유향, 대전 천손짜장, 대성관, 태화장, 청주 당조중화요리, 제주 아서원, 임실 대만원, 순천 황금성, 영동 덕승관, 동해 덕취원, 거제 천화원, 양주 진흥관, 덕화원, 증평 태화장, 여수 순심원, 화성 상해루, 대구 수봉반점, 연경반점, 마산 홍원, 사천 덕합반점, 의정부 신래향, 진해 신생원, 경산 부천성, 아산 목화반점, 창원 원해루, 수원 고등반점, 홍성 인발루 등이 유명하다. 탕수육 맛집 신흥강자를 소개한다.

◇입안 가득 채우는 육즙 신사동 ‘송쉐프’

신사역 6번 출구 인근에 위치한 ‘송쉐프’. 단품 식사류부터 다양한 구성으로 이뤄진 코스요리까지 만나볼 수 있는 곳이다. 대표 메뉴는 돼지고기에 튀김옷을 얇게 입혀 바삭함을 한층 살린 ‘육즙 돼지고기 탕수육’. 큼지막한 두께를 뽐내는 탕수육은 한 입 베어 물면 입안 가득 느껴지는 육즙이 매력적이다.

탕수육 소스는 따로 제공되며, 취향에 따라 간장에 찍어 먹는 방법도 인기. 칼칼한 국물에 불향이 느껴지는 ‘옛날짬뽕’과 밥알이 고슬고슬하게 살아있는 ‘옛날볶음밥’은 식사 메뉴로 많이 찾는다.

▲위치: 서울 강남구 도산대로1길 40 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 육즙 돼지고기 탕수육 2만3000원, 옛날짬뽕 8000원, 옛날볶음밥 8000원 ▲후기(식신 순수매력녀): 얼마전 탕수육 먹고 너무 맛있어서 다시 방문한 송쉐프. 탕수육은 강남권 최고의 맛이라 할 만하다. 겉이 바삭하고 폭신하면서도 안이 촉촉한 탕수육이 정말 맛있다

◇매일 대접받고 싶은 음식, 신사동 ‘일일향’

매일 향긋한 음식을 대접한다는 뜻을 지닌 ‘일일향’. 압구정에 위치한 일일향 1호점은 1,2층으로 구성되어 있다. 대표 메뉴 ‘육즙 돼지고기 탕수육’은 100% 콩기름으로만 튀겨 느끼함을 최소화한다. 두툼한 크기의 탕수육은 얇은 튀김 옷이 마치 고기 튀김 같은 느낌을 준다.

겉은 바삭, 속은 촉촉한 식감을 동시에 느낄 수 있다. 표고버섯에 다진 새우 살을 넣어 튀겨 피망, 팽이버섯과 함께 고추기름으로 볶은 ‘어향동고’도 인기 메뉴. 표고버섯의 향긋한 풍미와 새우살의 진한 감칠맛이 조화롭게 어울린다. 점심, 저녁 스페셜 코스메뉴는 3인 이상 주문 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 봉은사로 167 ▲영업시간: 매일 11:30-21:30 ▲가격: 육즙돼지고기 탕수육 2만8000원, 어향동고 3만7000원, 멘보샤 4만원 ▲후기(식신 순수매력녀): 얼마전 탕수육 먹고 너무 맛있어서 다시 방문한 송쉐프. 탕수육은 강남권 최고의 맛이라 할 만하다. 겉이 바삭하고 폭신하면서도 안이 촉촉한 탕수육이 정말 맛있다

◇재료 본연의 맛을 그대로, 청담동 ‘js가든’

신선한 재료로 건강한 중국요리를 선보이는 차이니즈 파인 다이닝 레스토랑 ‘js가든’. 식재료 고유의 맛과 질감을 살리기 위해 재료를 살짝 데친 후 조리하여, 음식의 기름기가 적은 것이 특징이다.

대표 메뉴는 앙증맞은 크기와 동그란 모양이 눈을 사로잡는 ‘찹쌀탕수육’. 푹신해 보이는 탕수육은 고소한 맛과 탄력적인 쫄깃함이 매력적이다. 기름기가 쏙 빠져 담백한 오리 고기를 여러 채소와 함께 전병에 싸먹는 ‘북경오리’도 인기 메뉴. 단체석, 룸의 공간이 마련되어 있어 회식이나 모임 장소로도 좋다.

▲위치: 서울 강남구 도산대로 318 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 찹쌀탕수육(Regular) 4만2000원, 면보샤(Regular) 6만원, 북경오리(Regular) 8만5000원 ▲후기(식신 drakan): 찍먹파인 저에게 탕수육 소스가 따로 나오는 것도 만족스러운데 탕수육도 쫀득하고 고기가 알찬 게 더 만족스럽게 먹었네요~!

◇호텔 출신 셰프가 선보이는 요리, 상수 ‘맛이차이나’

‘맛이차이나’는 신라호텔 팔선 출신의 셰프가 오픈한 중식당이다. 합리적인 가격으로 퀄리티 높은 중식 요리를 만나볼 수 있는 곳이다. 대표 메뉴 ‘탕수육’은 국내산 한돈 안심만을 사용하여 부드럽고 촉촉한 질감을 자랑한다.

노릇하게 튀겨낸 탕수육은 소스를 부어도 오랜 시간 동안 유지되는 바삭함이 일품이다. 호박, 양파 등 갖가지 채소를 아낌없이 넣고 직접 배합한 춘장과 함께 볶아낸 ‘짜장면’도 인기 메뉴. 옛날 짜장면 스타일로 간이 세지 않아 부담 없이 즐기기 좋다.

별도의 비용을 지불하고 콜키지 서비스도 이용할 수 있으니 참고할 것. 주문 마감 시간이 있으니 확인하고 방문하는 것이 좋다.

▲위치: 서울 마포구 독막로 68 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T(평일) 16:00 – 17:00 ▲가격: 탕수육(소) 1만6000원, 짜장면 7000원, 팔보채(소) 2만7000원 ▲후기(식신 Rich Park): 중식 여러가지 조금씩 먹고 싶다면 여기로.. 양도 딱 맞게 나온다. 작고 깨끗한 인테리어. 맛은 아주 깔끔하고 좋다.

◇칼칼한 사천요리의 진수, 서울대 ‘외래향’

서울대입구역 5번 출구 인근에 자리 잡은 ‘외래향’. 다양한 사천식 요리를 선보인다. 대표 메뉴는 바싹하게 튀겨낸 탕수육 위에 소스와 붉은 고추를 듬뿍 올려낸 ‘외래향 탕수육’. 고추에서 나오는 톡 쏘는 매콤함이 느끼함을 잡아주며 뒷맛을 깔끔하게 처리해준다.

게살, 해삼, 새우 등 해산물에서 우러나오는 시원한 맛에 칼칼한 국물이 더해진 ‘외래향특면’도 인기 메뉴. 진하고 깊은 매운맛을 느낄 수 있어 해장용으로도 즐겨 찾는다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 관악구 남부순환로 1801 벽송빌딩 2층 ▲영업시간: 평일 11:30 – 21:00, 주말 11:30 - 20:00, B/T 14:30 – 16:30 ▲가격: 외래향 탕수육 2만2000원, 외래향특면 1만원 ▲후기(식신 지하철은사랑을싣고): 한번 먹으면 멈출 수 없는 맛~~~~!!!!! 맵지 않아요. 달달하고 딱 매콤한 정도라 진짜 맛있어요!! 겉은 바삭바삭하고 돼지고기는 쫄깃쫄깃해서 최고~

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201808/1224957_325289_1022.jpg |