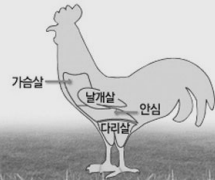


닭의 부위별 명칭과 특징



구분	사 진	특 징	요리용도
가슴살		<ul style="list-style-type: none"> - 지방이 매우 적어 맛이 담백하고 근육섬유로만 되어 있다. - 회복기 환자 및 어린이 영양간식에 적합하며 특히 칼로리 섭취를 줄이고도 영양균형을 이룰 수 있다. 	튀김 볶음 조림
날개살		<ul style="list-style-type: none"> - 살은 적으나 뼈 주위에 팩틴질이 많아 육수를 만들면 감칠맛이 있다. - 피부노화를 방지하고 피부를 윤택하게 해주는 콜라겐(Collagen)성분이 다량 함유되어 있다. - 맛이 좋아 조림이나 튀김요리에 많이 활용되고 있다. 	튀김 볶음 조림
안심		<ul style="list-style-type: none"> - 가슴살 안쪽의 고기로 담백하고 지방이 거의 없다. 	육회 육개장 까스
다리살		<ul style="list-style-type: none"> - 운동을 많이 하는 부위로 탄력이 있고 육질이 단단하며 근육의 색이 짙다. - 지방과 단백질이 조화를 이루어 쫄깃쫄깃하다. 	튀김 볶음 조림 구이용

■ 부위별 영양가 (자료 : 한국식품개발연구원 1997)

종 류	부 위	단백질(%)	지방(%)	칼로리(kcal/100g)
닭고기	가슴	22.9	1.2	101.8
	다리	18.8	3.2	104.0
	날개	17.6	14.9	204.5

자료제공 : 축산물품질평가원 "재미있는 축산물 이야기"

※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다. 궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.
ch-spirow@hanmail.net(장성영 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)