



쇠갈비구이



배즙과 맛술로 고기를 부드럽게 재운 뒤, 단짠 양념간장을 덧발라 노릇하고 촉촉하게 구워내는 고급 전통 갈비 요리입니다.

재료 준비 (3~4인분)

- **주재료:** 쇠갈비 2kg
- **1차 밑간:** 배 1/2개 분량(배즙), 맛술 5큰술, 설탕 4큰술
- **양념간장:** 간장 3/4컵, 다진 마늘 3큰술, 다진 파 1/2컵, 물 1컵, 깨소금 약간, 후춧가루 약간, 참기름 약간

조리 방법

1. **갈비 손질하기:** 갈비는 큼직하게 토막 내어 불필요한 기름기를 떼어내고, 양쪽으로 얇게 포를 뜬 후 잔 칼집을 넣어 양념이 잘 배도록 준비합니다.
2. **1차 밑간하기:** 손질한 갈비에 배즙, 맛술, 설탕을 넣고 골고루 버무려 육질을 부드럽게 재워둡니다.
3. **양념간장 만들기:** 분량의 간장, 다진 마늘, 다진 파, 물, 깨소금, 후춧가루, 참기름을 볼에 넣고 골고루 섞어 양념간장을 만듭니다.
4. **2차 양념에 재우기:** 1차 밑간해 둔 갈비에 양념간장을 부어 속까지 간이 쏙 배도록 다시 한번 재워둡니다.
5. **구워내기:** 숯불이나 석쇠를 달군 뒤 갈비를 올리고, 남은 양념간장을 덧발라가며 타지 않게 노릇하게 구워냅니다.

💡 요리 팁

- **1차 밑간의 연육 작용:** 배즙과 설탕, 맛술로 먼저 밑간을 해두면 고기 육질이 훨씬 부드러워지고 간장 양념이 속까지 깊게 배입니다.
- **타지 않게 구우려면:** 양념 갈비는 타기 쉽기 때문에 자주 뒤집어가며 구워야 하고, 중간중간 남은 양념을 덧발라주면 촉촉함과 윤기가 유지됩니다.

