



**식육의  
소매상품 만들기와  
진열요령**



# 발간사

국내 식육의 역사는 오랜 전통을 갖고 있으나, 식육의 유통은 1970년대까지 생축거래, 1980년대에 이르러서 도체거래가 보편화되었고, 1990년대 후반에 이르러서부터 부분육 유통이 우리나라 식육시장에 점차 정착되어 가고 있는 실정에 있습니다.

이는 냉장부분육 유통이 정착되어 있는 선진 여러 나라에 비하여 매우 뒤떨어진 것이 사실입니다. 또한 앞으로의 식육 유통은 부분육 유통 및 전자 상거래에 의한 유통이 주축을 이룰 것으로 예상되며, 우리나라도 이에 발맞추어 가야 할 것입니다.

우리나라의 식육 시장은 국민 소득증대에 따라 일반소비자들의 식육에 대한 요구가 다양화되고, 소비양상도 고급화되어 식육시장에서의 새로운 유통 시스템 도입 등 고도의 판매기술을 요구받고 있습니다.

식육은 상품특성상 최종 소비자가 쉽게 조리 이용할 수 있도록 식육 소매점에서 식육의 육질특성을 잘 이해하여 소비자들의 이용 목적에 알맞고 구매욕구를 충족할 수 있는 소매상품을 만드는 것이 매우 중요한데, 이것은 소비자 입장에서 보면 보다 믿을 수 있고, 손쉽게 필요로 하는 식육을 구매할 수 있게 함으로써, 국내산 식육상품에 대한 소비자들의 만족도를 효과적으로 충족시킬 수 있게 될 것입니다. 그리고 식육 소매점 입장에서는 식육의 부가가치의 창출로 매출과 이윤이 높아지고, 안정적인 고객의 확보에 크게 기여할 수 있게 될 것이며, 이러한 결과는 국내산 식육의 경쟁력 향상에도 큰 도움이 되어 우리나라 축산농가의 소득증대에도 도움이 될 것으로 생각합니다.

지금까지 국내의 식육에 대한 소매상품 만들기 기술습득은 주로 외국자료와 스스로의 독자적인 노력이나 선배들의 전수에 의한 기술습득으로 이루어져 왔으며 국내에 식육의 소매상품 만들기 및 진열요령에 대한 체계화된 자료가 없는 것이 현실입니다.

이러한 시점에 우리 연구소에서 농림기획과제로 수행한 연구결과를 국내 실정에 맞도록 종합 정리하여 발간하게 된 "식육의 소매상품 만들기와 진열요령" 책자는 소·돼지고기의 육질에 따라 부위별, 용도별로 부가가치 높은 상품을 만드는 데 도움을 주고자 상세하게 칼라화보로 제작하여 초보자도 쉽게 접근할 수 있도록 체계화하였으며, 또한 식육상품의 효과적인 진열 방법, 진열상품제조와 관련된 시설장비의 운영방법과, 소·돼지 도체 등급제도, 부분육 구분 판매제도, 부분육 상장제도에 관련된 내용 등도 수록하여, 우리나라 식육 유통산업 발전에 조금이라도 기여되기 바라는 마음으로 이 지침서를 발간하게 되었습니다.

끝으로 본 책자발간을 위한 자료제공뿐만 아니라 소매상품제조 및 진열의 기술제공에 적극 협조하여 주신 식육 유통업체 관계자 여러분들과 특히 캘러리아 백화점 김영국 선생님, 여러 사진자료를 제공해 준 미트저널에 깊은 감사를 드립니다.

2001. 9.

축산기술연구소장 김경남

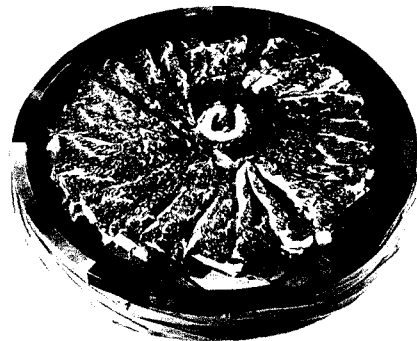
## I. 쇠고기 소매상품 만들기

## 1. 쇠고기의 이용도에 따른 소매상품 만들기 / 13

- 가. 쇠고기의 구이용 상품만들기
- 나. 쇠고기 불고기용 상품만들기
- 다. 쇠고기 샤브샤브용 상품만들기
- 라. 산적용 상품만들기
- 마. 쇠고기의 삶고 끓이는 요리상품 만들기
- 바. 분쇄육 상품만들기
- 사. 갈비의 상품화

## 2. 쇠고기의 부위별 특징과 소매상품 만들기 / 39

- 가. 쇠고기 안심부위
- 나. 쇠고기 등심부위
- 다. 쇠고기 채끝부위
- 라. 쇠고기 목심부위
- 마. 쇠고기 설도부위
- 바. 쇠고기 우둔부위
- 사. 쇠고기 앞다리부위
- 아. 쇠고기 양지부위
- 자. 쇠고기 사태부위
- 차. 쇠고기 잡육의 상품만들기



## II. 돼지고기 소매상품 만들기

## 1. 돼지고기의 이용도에 따른 소매상품 만들기 / 62

- 가. 돼지고기의 구이용 상품만들기
- 나. 돼지고기의 불고기용 상품만들기
- 다. 돼지고기의 수육용 상품만들기
- 라. 돼지고기의 간장조림용 상품만들기
- 마. 돈까스용 상품만들기
- 바. 돼지고기 찌개용 상품만들기
- 사. 기타 돼지고기를 이용한 소매상품만들기

## 2. 돼지고기의 부위별 특징과 소매상품 만들기 / 81

- 가. 돼지고기 안심부위
- 나. 돼지고기 등심부위
- 다. 돼지고기 목심부위
- 라. 돼지고기 삼겹살 부위
- 마. 돼지고기 앞다리 부위
- 바. 돼지고기 뒷다리 부위
- 사. 돼지고기 사태부위
- 아. 돼지고기 항정살
- 자. 돼지고기 갈비부위

## I. 쇠고기의 상품진열

## 1. 쇠고기 덩어리 상품의 진열 / 102

- 가. 덩어리 상품의 원형진열
- 나. 덩어리 상품의 가공진열

## 2. 쇠고기 썰어서 만든 상품의 진열 / 105

- 가. 두껍게 썬 상품의 진열
- 나. 얇게 썬 상품의 진열

## 3. 쇠고기 트레이 상품의 진열 / 112

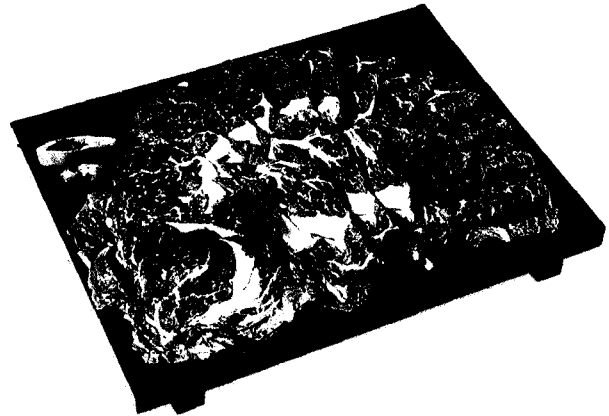
- 가. 덩어리나 두껍게 썰어 트레이에 담은 진열상품
- 나. 얇게 썰어 트레이에 담은 진열상품

## II. 돼지고기의 상품진열

## 1. 돼지고기 덩어리 상품의 진열 / 117

## 2. 돼지고기 썰어서 만든 상품의 진열 / 118

- 가. 돼지고기의 쟁반 및 도마진열
- 나. 돼지고기 트레이 상품진열



## III. 최상급 소매상품 진열 모습 / 122

## IV. 식육점포에서 매장 진열 / 124

## V. 식육소매점의 고객 맞이하기 및 판매촉진

## 1. 가게 앞에서의 고객 맞이하기 / 126

- 가. 개점준비, 고객 맞이하기의 기본
- 나. 고객 맞이하기에 대하여
- 다. 식육판매 종사원의 상품지식 습득

## 2. 목표관리의 설정 / 132

## 3. 식육소매점에서의 판매촉진 / 132

- 가. 브랜드 및 점포판촉 홍보물
- 나. 판촉 홍보문구 및 홍보 캐릭터 제작

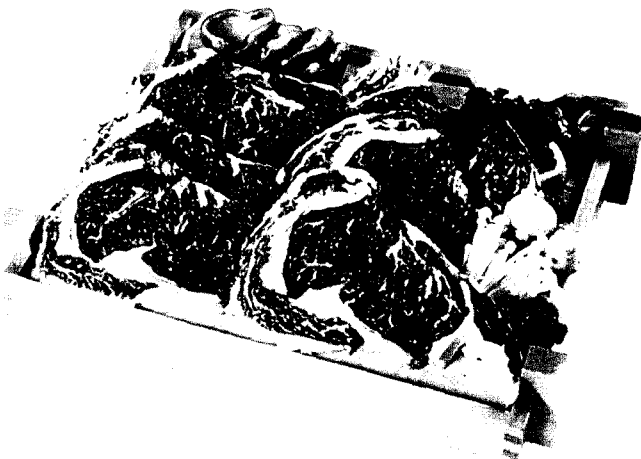
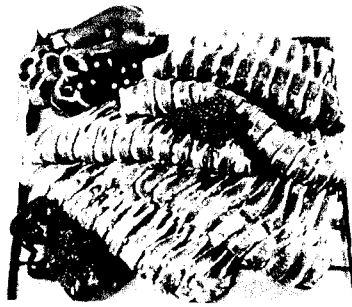
## VI. 식육의 온도 및 위생관리 / 136

## 제3장

# 식육의 소매가격 결정

### I. 식육의 수율과 판매원가

1. 원료육의 수율 / 140
2. 원료구매가격에 의한 판매원가 산출 / 140
  - 가. 생체구입시 매입원가 계산
  - 나. 도체(지육) 구입시 매입원가 계산
  - 다. 부분육 구입시 판매원가 계산
3. 간접비용을 고려한 판매원가 산출 / 141



### II. 판매가격의 설정

1. 매출액과 이익률 계산 / 142
  - 가. 매출액
  - 나. 목표이익
  - 다. 경상이익
  - 라. 당기순이익
  - 마. 당기 미처분이익
2. 예상매출이익(목표이익) / 143
3. 판매가격의 설정 / 144
  - 가. 예상매출이익률
  - 나. 판매가

## I. 식육관련 기자재의 분류

## II. 식육관련 기자재의 활용법

## 1. 식육의 보관장치 / 150

- 가. 냉장고
- 나. 냉동고
- 다. 조립식 냉장고·냉동고
- 라. 해동고
- 마. 냉장 쇼케이스
- 바. 냉장 오픈 진열장
- 사. 냉동 오픈 진열장
- 아. 보온 용기(핫 케이스)

## 2. 식육의 절단기기 / 153

- 가. 육절기
- 나. 햄 슬라이서
- 다. 자동 충전 절단기
- 라. 고기 분쇄기(미트 초퍼)
- 마. 만능 각 절단기
- 바. 연육기
- 사. 골절기(밴드타입 절단톱)
- 아. 작업도(칼)
- 자. 도마

## 3. 식육의 계량과 포장기기 / 156

- 가. 상업저울
- 나. 가격을 매기는 기계, 자동라벨
- 다. 포장기
- 라. 제트혼

## 4. 식육의 냉동기, 냉각장치 / 158

- 가. 냉동기
- 나. 냉각기
- 다. 클린타워

## 5. 식육관련 기타 기계기구 및 자재 / 158

- 가. 오존발생기
- 나. 히트랩프
- 다. 금전등록기
- 라. 포장지
- 마. 가격표시관

## 6. 기기류의 청소 / 160

- 가. 기계류
- 나. 도마와 테이블
- 다. 진열장
- 라. 마루, 벽, 천정

□ 축산물등급판정세부기준 .....	162
□ 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법 .....	173
□ 축산물부분육상장표준규격 .....	186

여 백



# 농림부, 식육유통시스템을 강화한다

## 제1장 소매상품만들기

최근 식육 소매점의 매장에 독특한 기법을 도입하여 점차 현대적인 감각을 갖춘 매장이 늘어나는 등 큰 변화를 느낄 수 있다. 과거 식육 소매점 하면 뭔가 산뜻함과 거리가 있었으며, 청결한 느낌을 소비자에게 갖도록 하기에는 여러모로 부족한 것이 우리나라 식육 소매점이었다.

이러한 이유와 점포의 영세성 때문에 “고기는 냉동고에 있습니다”라는 표어가 점포의 구호처럼 걸려 있었다. 식육소매점은 점차 규모화되어 깨끗하여지고 많은 발전을 거듭하여 왔다. 그러나 아무리 외적으로 훌륭한 매장이라 하더라도 식육판매에 있어 실제 당사자인 종업원들의 식육에 대한 지식정도와 마음가짐이 매장의 활력에 결정적 요소가 된다. 특히 오늘날과 같은 극심한 경쟁을 요구받고 있는 시장경제체제에서 살아남기 위해서는 고정고객을 유지하는 일이 매우 중요하며 새로운 고객을 획득하기 위한 부단한 노력이 요구되는 것이다.

새로운 손님이 매장을 찾도록 하는 것은 선전 즉 광고가 가장 효과적인 수단이 되지만, 그 손님이 다시 매장을 찾도록 하는 것은 고객을 대하는 접객태도, 매장에 진열된 식육상품의 시각적 만족도, 구입한 식육의 요리후 질적 만족도, 합리적 가격등에 의해서 영향을 받게 된다.

매장을 찾아온 소비자가 어떻게 하면 고기를 사고 싶은 마음이 생기도록 할 것인가는 매우 중요한 기술적 과제이다.

최근 일반소비자들의 의식이 향상되고 시장개방에 따른 식육시장 여건의 급속한 변화로 식육시장에서 감당하기 힘들 정도로 가축의 사육, 출하 및 도축, 식육처리(1차부분육가공), 유통, 식육소매점의 소매상품 만들기 및 진열 판매 그리고 일반소비자들이 요리하여 이용하는 소비의 전반에 걸쳐 어느 때보다 강한 개선과 합리화를 요구받고 있다.

그 중에서도 국내산 식육은 고가품으로서 외국산 수입육에 대하여 동일 시장에서 거래하기 위한 첫째 조건으로서 고기 자체의 질적 차이가 우선적으로 요구되며 둘째로 고기의 상품적 부가가치 창출이 어느 때보다 중요하게 되었다. 그리고 식육이 우리들의 건강을 위한 단백질 식품임을 고려할 때 장기간 보존되지 않고 공급이 가능한 신선도 관리와 관련된 합리적 유통체계 확립과 위생관리시스템개선이 어느 때보다 강하게 요구되고 있다.

농림부는 식육유통의 합리화를 위하여 첫째로 식육의 육질에 대한 지식이 낮을 수밖에 없는 일반소비자들이 고기 선택을 손쉽게 할 수 있도록 하기 위하여 식육의 도체등급제 정착에 많은 노력을 해 왔다.

둘째로 농림부는 식육의 신뢰도를 제고하기 위하여 통일된 대분할 부분육과 소분할 부분육 분할 정형 요령을 고시, 채택했다. 식육은 가축에서 생산되어지는 근육식품으로서 가축의 체조직인 근육은 그 역할에 따라 운동량이 다름에 따라 식육의 연도와 가장 관련이 큰 결체조직(결합조직)의 함량에 차이가 크며, 에너지 축적과 관련하여 근내지방 및 근간지방에 차이가 현저하여 육질이 달라질 수밖에 없는 특성이 있다. 이러한 질적 특성을 고려하여 소비자들의 선택이나 이용을 보다 용이하게 하기 위한 것이다.

국내 식육시장도 급속하게 발전을 거듭하여 양적인 면에서만 아니라 질적인 면에서도 상당한 수준

에 이르고 있음에 부인할 수 없다. 그러나 아직도 쇠고기는 도체(지육)상태로의 유통이 주류를 이루고 있어 부위별로 수요와 공급이 원활하게 이루어지고 있지 못함으로써 소비자의 요구를 충족시키는데 장애요인이 되고 있으며, 수요와 공급의 원칙에 의해 육질에 따른 합리적 거래가격 형성을 정착시키기에 미흡한 실정에 있다.

대형백화점이나 유통체인망을 구축하고 있는 양판점이나 할인점 등에서는 각각의 식육처리센터 기능을 구축하여 산하 각 점포에 도체를 골발, 해체 정형처리하고 필요한 물량을 포장가공된 부분육으로 매장에 반입, 일정기간 숙성시켜 진열상품으로 재 가공한 후 소비자들에게 판매하여 소비자 욕구충족도 및 식육상품의 부가가치 창출이 상당 수준에 이르고 있다. 반면 대부분의 일반 식육소매점들에서는 도체 상태로 매장에 반입, 1두분을 상당기간에 걸쳐 판매하고 있는 것이 현재의 상황이다.

매장내 식육의 반입 상태가 도체(지육) 상태이든 부분육 상태이든 각 점포에서 도체의 발골 및 부분육 분할 정형작업에 대해서는 대부분 농림부고시의 대분할 및 소분할 부위별 정형요령으로 통일되어지고 있다.

현재의 식육소매점의 형태는 대부분의 점포가 대면 판매방법의 형태를 취하고 있다. 고기를 진열장에 진열상품을 만들어 진열하거나 대형매장에서는 팩포장 상태로 진열상품을 만들어 진열하여 소비자들이 자유롭게 보면서 구매의사를 결정할 수 있도록 하고 있으나, 대부분 일반식육소매점에서는 윈도우 케이스 진열장에 부분육 상태로 덩이고기로 진열하거나 부분육을 냉장고 및 냉동고에 보관하면서 소비자들의 주문에 따라 육절기나 손으로 직접 자르는 판매방법의 형태를 취하고 있다.

어느 방법이 좋은지는 한마디로 장·단점을 이야기할 수 없다. 각각의 영업여건이나 방침에 따라서 소비자의 요구에 응하고 있다고 할 수 있지만 사전에 진열 상품을 가공하여 진열 판매하는 방법은 소비자들이 고기를 구매함에 있어 눈으로 확인하기가 용이하고, 진열된 고기를 선택할 때 고기의 육질상태나 가격을 직접 비교평가하여 선택할 수 있는 장점이 있다.

또 고기로 상품 가공기술에 의하여 상품성을 제고시켜 고객의 만족도를 높임으로써 부가가치의 창출이 가능하다는 이점이 있다. 그러나 고기를 절단하여 진열상품이 만들어지기 때문에 공기중에 노출되는 부분이 많아져 잘못 취급하거나 오염정도가 심한 원료를 사용할 경우 산화작용에 의하여 선명했던 육색이 쉽게 갈색이나 암적색으로 부분적으로 변화되어 품질에 결정적 결함요인이 되는 등 상품성 저하로 연결된다.

대면 판매에서 고객의 주문에 따라 손이나 육절기로 절단 판매하는 방법은 고객의 취향에 맞도록 절단이 용이하지만 연출효과를 살리기 어렵고 일대 일로 주문을 받고 나서 즉석에서 상품화되기 때문에 바쁜 시간대에는 상당한 시간을 대기하게 하는 고객불편을 초래할 수 있다.

사전에 소매상품을 만들어 진열판매를 하거나 고객의 주문에 따라 즉석에서 고기를 절단하여 대면판매를 하거나 어떤 경우든 고객이 구매한 고기를 집에서 간편하게 요리에 이용할 수 있도록 소매상품을 만드는 것이 소매상품 만들기의 가장 기본이 되는 것이다.

## 1. 쇠고기 소매상품 만들기

쇠고기를 원료육으로 하여 소매상품을 만들 때 우선적으로 고려해야 할 사항이 몇 가지 있다.

첫째, 만들어진 소매상품 즉 쇠고기의 활용 목적을 확실히 해야 한다. 이용 목적에 적합하지 않는 상품은 상품적 가치가 크게 낮은 상품일 수밖에 없기 때문이다.

둘째, 만들어진 소매상품은 고객의 시각적 만족도를 충분히 충족시킬 수 있어야 한다. 고객이 진열된 쇠고기를 구매할 때 눈으로 보고 구매의사를 결정하게 되기 때문에 시각적 만족도는 매우 중요하다.

셋째, 쇠고기 소매상품은 조리에 적합한 소매상품 만들기를 해야 한다. 다시 말하면 육질상태나 부위별로 소매상품이 달라져야 함을 의미하는데 극단적인 예로 최상급 소 등심부위와 등외급 젓소 노폐우 암소고기의 등심부위 경우는 같은 등심부위라 할지라도 이용도가 다르기 때문에 소매상품은 달라지는 것이며 같은 최상급의 고기라 할지라도 등심부위와 사태부위는 진열상품이 달라질 수밖에 없는 것이다.

넷째, 조리에 적합한 소매상품을 만들기 위해서 원료육의 육질 상태를 육안적으로 판단할 수 있는 능력이 매우 중요한 결과를 초래하게 된다. 예를 들면 육질이 최상급이고 숙성이 충분히 된 부드러운 원료육 등심부위는 중등급 쇠고기 등심부위보다 같은 구이용 소매상품을 만들 때라도 고기의 두께를 두껍게 절단할 수 있고, 보다 고급스럽게 상품만들기를 하여 부가가치를 높이는 것이 요구되기 때문이다.

다섯째, 소비자의 반응에 항상 유의하여 상품만들기 과정에서 감량을 최소화할 수 있도록 하는 것은 원료육에서 판매할 수 있는 소매상품의 수율을 최대화할 수 있기 때문이다. 그러나 어떠한 경우라도 고객의 만족도를 저하시키면서 수율의 극대화를 도모하는 행위는 지양되어야 한다.

이러한 점들을 고려하여 소매상품 만들기 실제과정을 살펴보면 다음과 같다.

### 1. 쇠고기의 이용도에 따른 소매상품만들기

쇠고기의 이용은 그 나라 요리 문화에 따라 달라지게 되는데 쇠고기 소매상품 만들기는 쇠고기의 요리 특성과 그 요리에서 요구하는 육질특성을 이해하지 못하면 훌륭한 소매상품 만들기에 성공할 수 없게 된다. 소매상품은 소비자가 만족할 수 있는 외관을 갖도록 하는 것도 중요하지만 한번 찾아온 손님을 고객으로 확보하기 위해서는 소비자가 가정에서 요리하여 느낄 수 있는 만족도를 충족시킬 수 있어야 하기 때문이다.

#### 가. 쇠고기의 구이용 상품만들기

우리나라의 쇠고기 요리에서 가장 널리 보급되어 있으며 쇠고기의 맛을 있는 그대로 느낄 수 있는 요리는 당연히 구이요리라 할 수 있다. 굽는 방법도 매우 다양한데 고기를 썰어서 아무런 처리를 하지 않고 그대로 굽는 방법으로 숯불구이, 석쇠구이, 철판구이, 석판구이 등 여러 가지 방법이 있으며, 주물럭 구이나 각종 양념과 함께 재워 팬에 굽는 다양한 요리가 있는데, 서양요리로 널리 보급된 스테이크나 로스트 등도 구이 요리로 분류할 수 있다.

구이용 요리에는 육질이 우수한 안심, 등심, 채끝이 주로 이용되며 이밖에 소분할 부분육에서 토시살, 제비추리살, 차돌박이살, 치마살, 갈비덧살 등도 구이용으로 널리 이용된다. 그리고 비육이 잘되어 육질이 우수한 소에서 생산된 쇠고기의 경우에는 앞다리의 갈비덧살, 부채살, 꾸리살 그리고 뒷다리의 우둔살의 일부, 설깃살, 보섭살 일부, 홍두깨살에서도 구이용 소매상품이 만들어질 수 있으며 목부위의 목심살 일부도 구이용으로 이용이 가능하다.

구이용 상품 만들기는 그 두께를 0.6~2.0cm 정도로 두껍게 썬 상품과 2~5mm로 얇게 썬 상품으로 크게 나눌 수 있다.

### 1) 원료육의 선택

가) 원료육은 변색부위가 없는 신선한 원료육을 선택한다.

나) 원료육의 육질상태에 따라 육질특성을 살려 부가가치를 최대한 높일 수 있는 상품화에 이용한다.

다) 쇠고기의 맛을 그대로 즐기는 고급요리에는 거세숯소나 젊은 암소에서 생산된 1등급 이상의 원료육이 요구되며 숙성이 잘된 2등급 이상의 원료육도 응용이 가능하다.

라) 숯소고기와 3등급 쇠고기는 연도가 떨어져 질기기 때문에 두껍게 썰어서 요리하는 상품만들기에는 부적당하므로 얇게 썰어서 이용하는 요리나 양념에 재워 굽는 용도의 상품화에 사용하는 것이 좋다.

### 2) 원료육의 정형요령

가) 과다한 피하지방과 근간지방 덩어리를 분리제거 정형한다.

나) 변색된 부분을 분리제거한다. 고기의 변색된 부분은 상품의 외관을 나쁘게 하고 진열 판매, 소비자가 구매 후 취급 및 온도관리 부주의에 의해 쉽게 변질될 위험성이 크기 때문이다.

다) 상품화된 고기를 고객이 요리하여 먹을 때 연도에 영향을 줄 수 있는 인대(힘줄) 및 근막등을 분리 제거 정형한다.

라) 근간지방의 제거는 상품의 원형을 해치지 않는 범위 내에서 상품의 특성에 따라 달리 해야 한다.

원료육의 정형요령



피하지방 정형(등심부위)



피하지방 제거(등심부위)



인대 및 근막제거



인대 및 근막제거

3) 구이용 상품만들기 요령

가) 두껍게 썬 구이용 상품

① 응용되는 요리: 석쇠(적쇠)구이, 숯불구이, 석판구이, 스테이크, 징기스칸 등

② 주로 사용되는 부위명: 등심, 안심, 채끝

③ 썰기(슬라이스)작업 요령

○ 구이용으로 두껍게 썬 상품은 식육소매점에 일반적으로 최하 약 6mm에서 최고 20mm까지 그 범위가 넓고 상품도 다양한 형태가 있다.

○ 외관이 매끄러운 상품만들기를 위해서 정형이 완료된 원료육은 모양이 흐트러지지 않도록 하여 근육에 빙결정이 형성되지 않는 최대한 낮은 온도에서 30분~1시간 정도 방치한 후 썰기(슬라이스)작업을 행하는 것이 좋다.

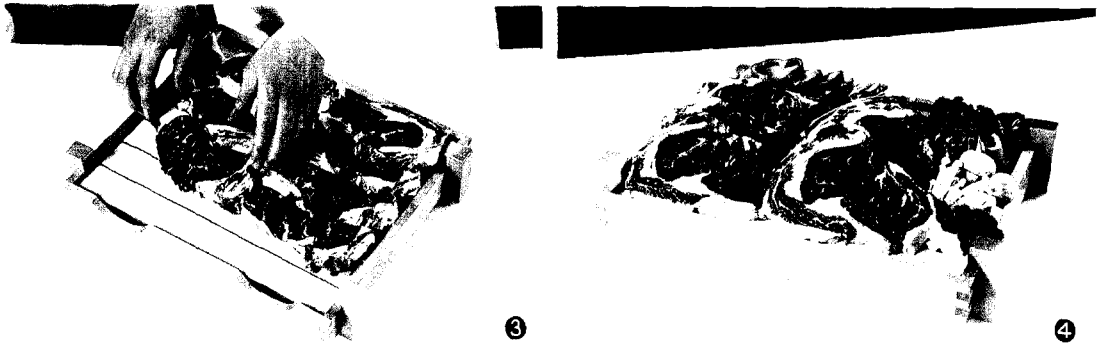
○ 일반적으로 육질이 우수한 원료육일수록 두껍게 썰고 있으며 육질이 질기고 근내 지방침착이 낮은 원료육을 상품화할 경우 얇게 썰기 하는 것이 좋다.

● 두껍게 썬 구이용 상품만들기



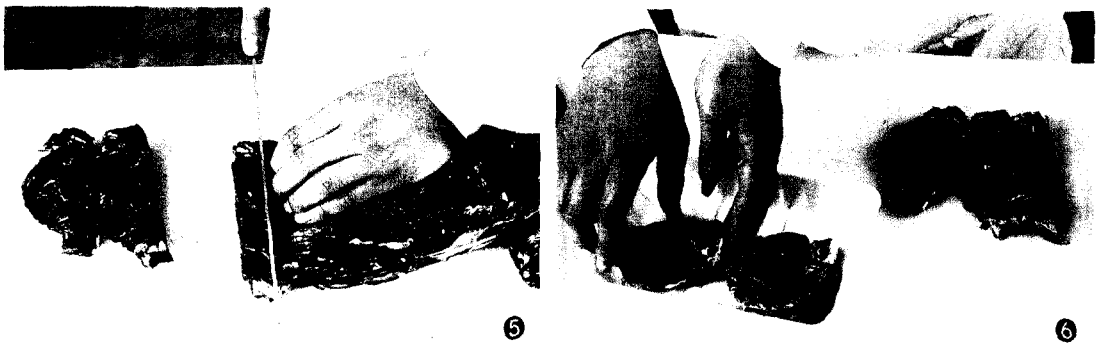
①

②



③

④



⑤

⑥



- ① 등심부위 두껍게 썰기 작업
- ② 두껍게 썬 상품 정형
- ③ 완성상품 쟁반담기
- ④ 완성된 쟁반담기 소매상품
- ⑤ 안심부위 두껍게 썰기 작업
- ⑥ 완성상품 트레이 담기
- ⑦ 완성된 트레이 담기 소매상품

- 썰기 작업을 할 때 칼의 각도가 중요한데 칼날의 각도를 도마와 직각으로 세워서 작업자 위치에서 고기의 뒷부분부터 절단하여 앞쪽에서 끝나도록 한다.
- 고기의 썰기 작업시 칼날이 도마와 직각이 되지 않으면 고기의 모양이 옆으로 커지게 되고 끝부분이 깔끔하게 처리되지 못하여 상품성이 떨어진다.
- 두껍게 썰기 작업이 완료되면 모양잡기 정형을 간단히 하고 스티로폴 트레이나 쟁반에 고객이 구매 충동을 유발할 수 있도록 상품의 특징을 살려 담아 상품화 작업을 완료한다.
- 두껍게 썬 구이용 상품은 수작업으로 하는 것이 보통이지만 경우에 따라 육절기를 사용해 수작업 요령으로 기계작업 하는 것도 가능하다.

나)얇게 썬 구이용 상품

- ① 응용되는 요리: 석쇠구이, 숯불구이, 철판구이, 후라이팬구이 방법으로 구이를 하는 구이요리 일명 로스구이로 이용되며 버터구이와 주물럭이나 양념구이 요리에도 이용된다.
- ② 사용되는 부위명: 안심, 등심, 채끝, 앞다리의 부채살, 꾸리살, 갈비덧살, 뒷다리의 설깃살, 홍두

●얇게 썬 구이용 상품만들기1



구이용 얇게 썰기 수작업

완성상품 도미진열 모습

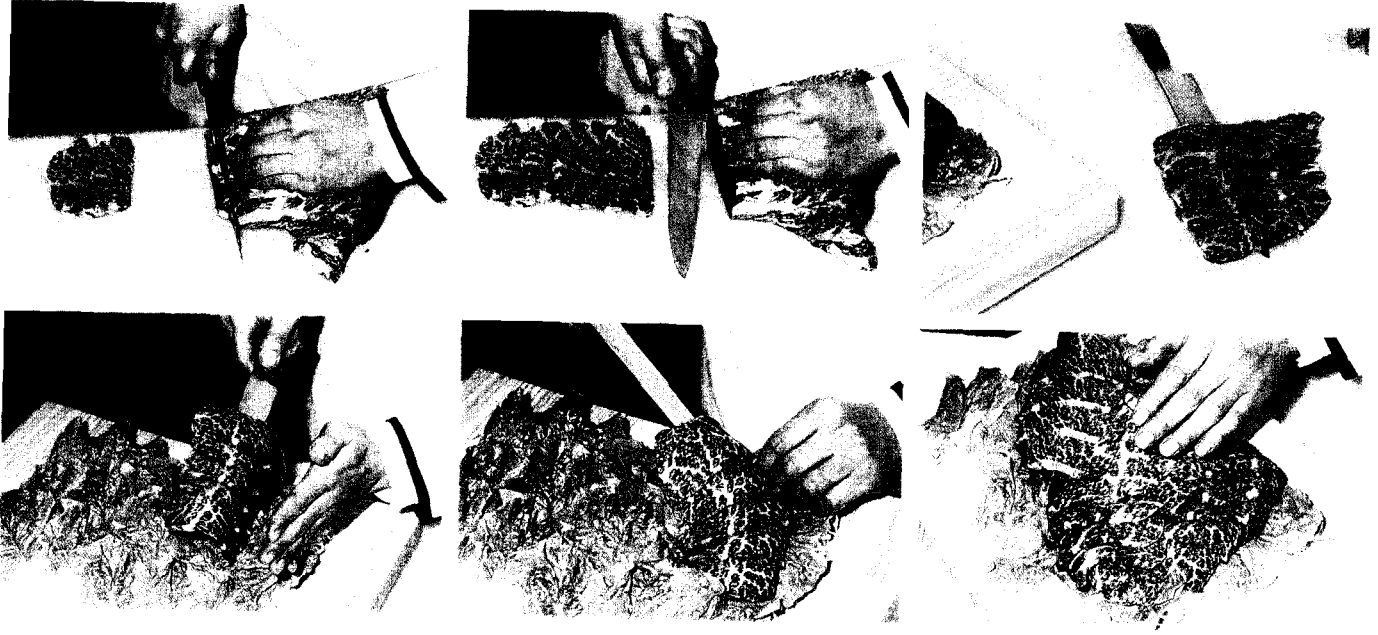
완성된 도마위 소매상품

구이용 얇게 썰기 수작업

완성상품 트레이 담기

완성된 구이용 트레이상품

● 얇게 썬 구이용 상품만들기2



▲ 구이용 얇게 썰기 수작업 과정



▲ 완성소매상품

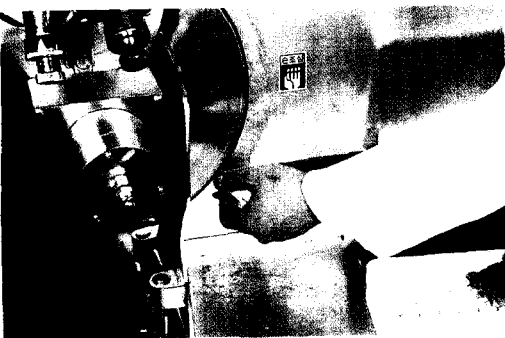


깨살, 우둔살과 보섭살의 일부분, 목부위의 목심살 일부와 양지부위의 차돌백이살, 치마살, 업진살 그리고 토시살, 제비추리살, 갈매기살 등 운동량이 극히 많은 질긴 부위 근육을 제외하고 모두 이용될 수 있다.

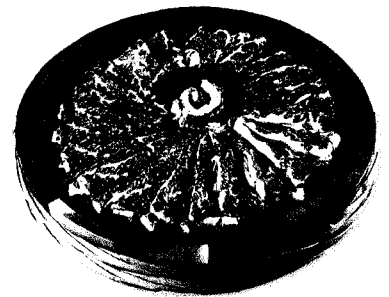
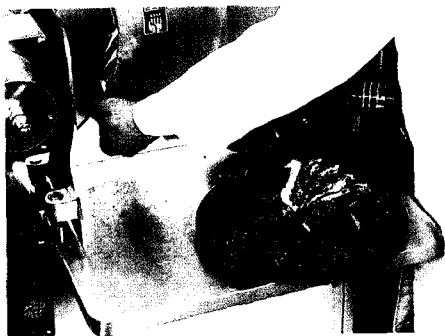
③ 썰기(슬라이스)작업 요령

- 구이용으로 얇게 썬 상품은 육질이 우수하여 부가가치가 높은 고기는 수작업으로 비교적 두껍게 썰기를 한다.
- 정형된 원료육을 모양잡기를 하여 근섬유사이에 빙결정이 형성되지 않는 최대한 낮은 온도에 30~1시간정도 고기를 보관한다.
- 수작업으로 썰기 작업을 하는 상품의 두께는 대체로 3~5mm 두께로 하여 칼의 각도는 두껍게 썰기 작업요령과 같이 한다.

● 육절기에 의한 구이용 절단 및 트레이소매상품 진열작업



● 육절기에 의한 구이용 절단 및 소매상품 원형정반 진열작업



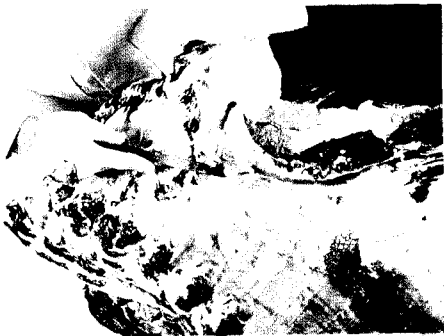
- 썰기작업을 할 때 될 수 있는 한 고기가 흐트러지지 않도록 가지런히 하여 고기의 두께가 일정하게 한다.
- 작업도를 이용하여 고기의 양끝이 약간 말리도록 하면서 스티로폼 트레이나 쟁반담기를 하여 시각적으로 미려한 진열상품이 되도록 한다.
- 고기와 작업자 손의 접촉을 최소화하도록 노력한다.
- 소독된 수건과 에틸알코올 분무기를 준비하여 도마와 작업대의 청결유지에 항상 주의한다.
- 구이용으로 얇게 썰기 작업으로 상품을 만들 때 수작업 썰기는 노력이 많이 소요되어 부가가치가 높은 상품에 응용하는 것이 좋으며, 육질이 다소 낮은 원료육으로 구이용 상품을 만들 때 적합한 방법은 육절기로 작업하는 것이 효율적이다.
- 정형된 원료육을 모양잡기를 하여 근섬유 사이에 빙결정이 형성되지 않는 최대한 낮은 온도에 30분~1시간 고기를 보관한다.
- 원료육의 온도가 상승되지 않도록 육절기로 신속하게 썰기 작업을 수행한다.
- 고기의 두께는 원료육 육질상태를 고려, 최종상품 이용목적에 적합하게 2~5mm 두께 범위 내에서 결정한다.
- 육절기에서 절단되어 나온 고기를 스티로폼 트레이에 담기를 하거나, 쟁반 또는 도마 위에 진열한다.
- 진열요령은 고기의 양쪽 끝이 약간 말려 일정한 모습으로 가지런히 노출되어 미려한 외관을 연출하는 것이 중요하다.
- 육절기에 의한 고기 절단작업은 일시에 하는 것보다 판매량을 고려, 적정량을 진열하는 것이 육색 유지에 유리하다.
- 육절기로 고기 썰기 작업시 오염된 육편은 수시로 제거하여 청결도를 유지하여야 한다.

## 나. 쇠고기 불고기용 상품만들기

불고기는 우리나라의 독창적인 쇠고기 요리라 할 수 있으며, 육질이 질긴 쇠고기의 이용방법이다. 농경시대 소가 농업의 중요한 동력 역할을 하여 늙은 소를 도축할 수밖에 없고 비육상태가 낮아 질긴 쇠고기를 생산함에 따라 고기를 얇게 썰어 양념하여 연화시키는 방법의 요리로서 우리 선조들의 슬기를 엿볼 수 있는 쇠고기 이용방법이다.

따라서 불고기 요리는 구이용 요리보다 얇게 절단하는 것이 보통이며 구이용으로 부적당한 질긴 사태살을 제외한 모든 근육 부위가 이용될 수 있다. 구이용 얇게 썬 상품과 불고기용 상품의 원료육을 엄격

● 불고기용 원료육의 정형작업 과정



설도부위 분할



근간지방 정형



정형완료된 설도부위

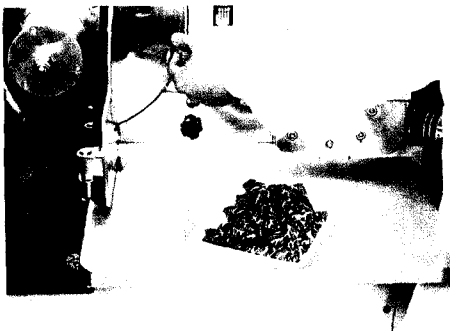
하게 구분하는 것은 부적당하지만 부가적 가치를 고려하면 육질이 낮은 등급의 원료육이나 근내지방도가 낮고 질긴 살코기 함량이 풍부한 근육부위를 이용하여 상품화하는 것이 합리적인 상품화 방법이 될 것이다.

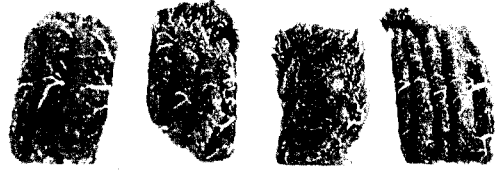
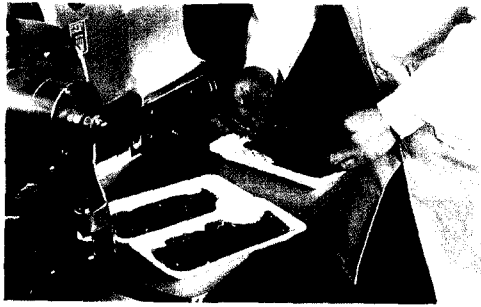
불고기용 상품만들기에서 고기의 두께는 0.1~0.3cm정도로 얇게 썰기를 한다.

1) 원료육 선택요령

- 가) 원료육은 변색부위가 없는 신선한 원료육을 선택한다.
- 나) 원료육은 육질 3등급의 숫소고기나 늙은 암소고기도 무방하다
- 다) 원료육은 근내지방도가 우수한 고기보다 살코기 함량이 풍부한 근육부위가 좋다.

● 육절기에 의한 불고기용 썰기작업 및 완성 트레이상품

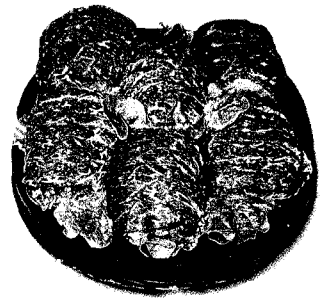
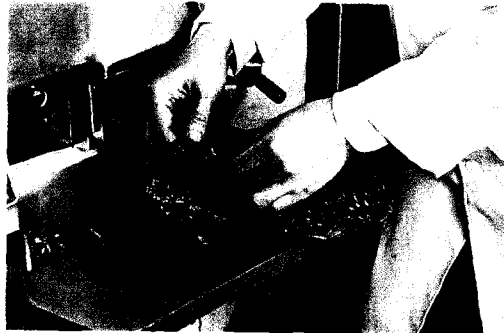
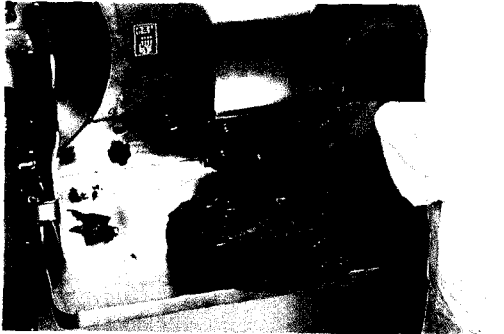




불고기용 소매상품썰기 및 트레이 담기

완성된 불고기용 트레이 소매상품

● 불고기용 상품 쟁반 담기



소매상품 썰기

소매상품 쟁반담기

완성된 불고기용 소매상품

## 2) 원료육의 정형요령

- 가) 피하지방과 근간지방을 분리 제거, 정형한다.
- 나) 변색된 부분과 두꺼운 인대(힘줄)부분을 분리 제거 정형한다.

## 3) 불고기용 상품만들기 요령

- 가) 이용되는 요리 : 쇠고기의 담백한 맛과 각종 천연양념의 맛을 조화시키고 육수에 의하여 다즙성을 보완한 불고기 요리
- 나) 사용되는 부위명 : 지방함량이 적고 힘줄이 근육내 적은 모든 근육부위, 육질은 구이용으로 다소 질긴 쇠고기로 사용하는 것이 부가가치를 높임.
- 다) 썰기(슬라이스)작업 요령
  - ① 원료육의 과다피하지방과 근간지방을 분리 제거 정형한다.
  - ② 굵은 인대(힘줄)를 분리 제거한다.
  - ③ 정형이 완료된 원료육의 근섬유 사이에 빙결점이 형성되지 않는 최대한 낮은 온도에서 약 1시간 정도 보관한다.
  - ④ 냉각된 원료육의 온도가 상승되지 않도록 신속히 썰기작업을 수행한다.
  - ⑤ 불고기용 썰기작업은 작업능률을 위하여 육절기에 의한 기계썰기 작업을 한다.
  - ⑥ 불고기용 상품은 그 두께를 1~3mm 정도로 얇게 썰어 상품화한다.
  - ⑦ 육절기에 의해 절단된 고기를 살코기의 특징을 살리면서 시각적 효과를 고려하여 스티로폼 랩 트레이나 쟁반에 담아 상품화 작업을 완료 진열한다.
  - ⑧ 소독된 물수건을 준비하여 원료육 처리작업대, 육절기의 절단된 고기 적재판의 청결에 항상 유의하고, 육절기 칼날과 고기 적재판의 고기부스러기 오염을 수시로 제거한다.
  - ⑨ 작업대 오염원 제거를 위해 에틸알코올을 준비하여 수시로 분무한다.

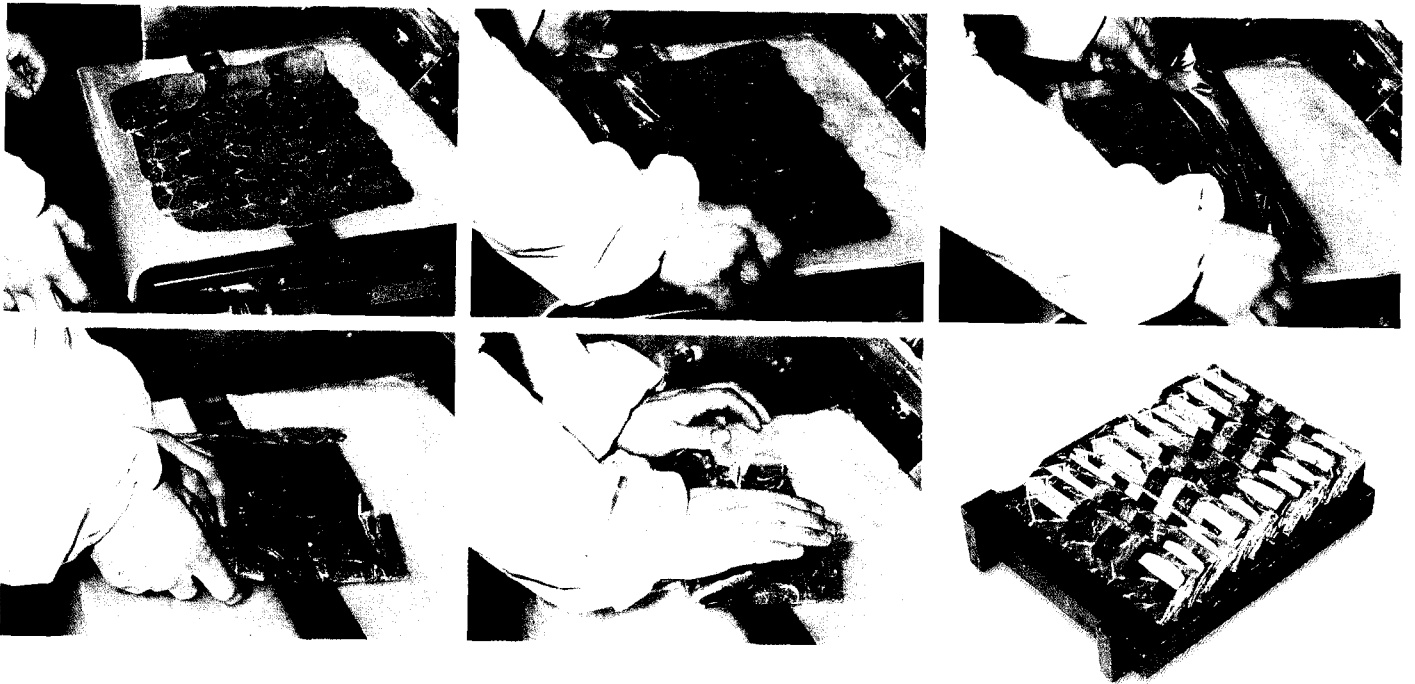
## 다. 쇠고기 샤브샤브용 상품만들기

쇠고기 '샤브샤브' 요리는 일본요리인데 우리나라 전골요리와 육회요리의 중간 형태의 요리로서 연한 쇠고기를 선호하는 일본 사람들이 굵거나 끓이는 과정에서 쇠고기의 조직이 질겨지는 것을 피하기 위하여 다시마 양념 국물에 얇게 썬 쇠고기를 살짝 데친 후 소스에 찍어 쇠고기의 담백하고 연한 맛을 즐기는 특징있는 요리이다. 따라서 육질이 우수한 부드러운 원료육을 요리에 이용한다. 그러나 우리나라 소비자들의 성향이 쇠고기 연도에 민감하지 않고, 고소한 풍미(맛)와 쫄깃한 조직감을 좋아하는 편이므로

## ● 육절기에 의한 샤브샤브용 상품만들기



## ●샤브샤브 및 전골 요리용 필름말이 소매상품 만들기



원료육의 사용범위를 넓게 응용할 수 있다.

### 1) 원료육의 선택요령

- 가) 원료육은 고기를 완전히 익히지 않고 먹게 되기 때문에 신선도가 매우 중요하다.
- 나) 원료육은 거세우나 암소의 상등급 이상을 선택한다.

다)원료육은 도축 및 1차가공 및 물류과정에서 오염되지 않도록 특히 유의한다.

## 2)원료육의 정형요령

가)피하지방과 근간지방을 분리제거한다.

나)인대(힘줄)와 근막을 분리제거후 정형한다.

다)오염된 부분은 철저히 분리제거한다.

## 3)쇠고기 샤브샤브 상품만들기 요령

가)응용되는 요리 : 샤브샤브, 전골, 잡채, 철판구이나 볶음요리

나)사용되는 부위명 : 안심살, 채끝(등심)살, 살치살, 우둔살과 설도살의 일부, 차돌백이살

다)썰기(슬라이스)작업요령

- ① 원료육의 피하지방과 근간지방을 철저히 분리 제거한다.
- ② 인대와 근막을 깨끗하게 분리 제거 정형한다.
- ③ 원료육의 오염부위는 완전히 분리 제거한다.
- ④ 정형이 완료된 원료육을 근섬유 사이에 빙결점이 형성되지 않도록 유의하면서 최대한 낮은 온도에서 1시간 정도 냉각시킨다.
- ⑤ 냉각된 원료육의 온도 상승에 유의하면서 육절기로 신속하게 썰기(슬라이스)작업을 수행한다.
- ⑥ 샤브샤브용 상품은 기술적으로 가능한한 최대한 얇은 0.5~2.0mm의 두께로 얇게 절단한다.
- ⑦ 육절기에 의하여 절단된 고기가 흐트러지지 않도록 정리하여 스티로폴 랩트레이나 쟁반에 진열상품 작업을 한다.
- ⑧ 소독된 물수건과 에틸알코올분무기를 준비하여 원료육 작업대와 육절기의 청결도 유지에 노력한다.

## 라. 산적용 상품만들기

산적요리는 고기를 양념한 후 다른 부재료와 함께 꼬치에 꿰어 팬에서 익힌 것으로 꼬치에 꿰는 적요리의 일종으로서 여러 가지 고기를 원료로 하여 양념한 후 꼬치에 꿰어 구운 꼬치구이 제품이 고기와 식물성 재료가 조화를 이루어 변형된 요리이다. 산적요리는 주로 제수용으로 많이 이용되어 왔으며 근래에는 도시락 반찬용으로 많이 응용되고 있는데 꼬치에 꿰는 방법이나 크기는 여러 형태로 변형 발전되어 왔다. 산적요리용 원료육은 근육발달이 좋은 살코기 부위가 좋아 주로 뒷다리에서 생산되는 우둔살, 홍두깨살, 보섭살 등이 적당하며 설깃살, 도가니살, 앞다리 부위의 살코기와 목심부위 일부도 이용될 수 있다.

## ● 산적용 상품만들기 및 완성상품



### 1) 원료육의 선택요령

- 가) 원료육은 변색부분이 없는 신선한 것을 준비한다.
- 나) 원료육 육질은 비교적 우수한 거세우와 암소의 연한 고기를 요구하기 때문에 근내지방도 즉 근섬유사이의 지방 침착도와 육색을 고려하여 선택하는 안목이 요구된다.

### 2) 원료육의 정형요령

- 가) 근육사이의 지방을 완전히 분리제거 정형한다.
- 나) 인대(힘줄) 및 근육막을 분리제거 정형하고 정형작업시 작업도(칼)에 의한 근육에 상처가 나지 않도록 유의한다.
- 다) 지방, 인대 및 근막분리 제거시 고기의 손실을 최소화할 수 있도록 노력한다.

### 3) 산적용 상품만들기 요령

- 가) 응용되는 요리 : 산적, 비프까스, 잡채, 카레, 육회, 주물럭구이, 탕수육 등 요리
- 나) 주로 사용되는 부위명 : 설도(도가니살, 보섭살, 설깃살), 우둔(우둔살, 홍두깨살 일부), 채끝등심살 앞다리살의 일부
- 다) 썰기(슬라이스)작업요령
  - ① 정형이 완료된 원료육을 근섬유결과 반대방향으로 두께를 약 5~10mm 두께로 절단한다.  
단, 고기의 두께는 최종산적의 형태나 육질상태, 그리고 소비자들의 취향에 따라 변형이 필요하다.
  - ② 산적용 고기의 길이는 약 8cm가 적당하며 폭은 꼬치 꿰기 형태에 따라 요리시 절단 이용할 수 있도록 원료육의 사정을 고려 5cm 이상으로 하여 완성상품으로 한다. 또 두께가 0.5~1.0cm 정도로 하여 넓이를 1~1.5cm 길이를 5~10cm 크기로 썰어 완성상품으로 하기도 한다.



- ③ 원료육의 육질이 다소 낮아 연도가 떨어지는 경우 양념이 잘 배어 연해질 수 있도록 수동식 연육기로 눌러주거나 연육기를 통과시키고, 고기의 두께를 얇게 절단한다.
- ④ 산적용 상품의 진열요령은 구이용 상품진열 요령에 준하여 스티로폴 랩 트레이에 담거나 쟁반 또는 도마 위에 진열한다. 한 장씩 랩으로 싸서 말아 진열하면 고기의 변색을 막고 깔끔한 외관연출이 용이하다.
- ⑤ 상품만들기 작업장 및 작업도구의 위생관리 대책이 철저해야 한다.

## 마. 쇠고기의 삶고 끓이는 요리상품 만들기

삶고 끓이는 요리에는 그 종류가 매우 다양하게 발달되어 있는 것이 우리나라 쇠고기 요리의 특징이다. 육류자원이 풍부하지 못했던 시절 우리 선조들의 현명한 선택이었다고 생각된다.

대표적인 것이 전골요리인데 궁중에서도 다양한 형태의 전골요리가 발달, 일부가 전수되고 있으며 근대에 이르러 일반 가정이나 한식 요리집에도 널리 보급되어 있다.

그리고 삶고 끓이는 요리에는 일반가정이나 음식점에 대중화되어 있는 탕류와 찌개류, 국류, 조림류, 찜류, 수육 및 편육류 등이 여러 가지 부재료를 활용 독특한 맛을 연출하는 다양한 요리로 발전되어 왔다. 또한 근래에 들어와서는 서양요리의 보급으로 스투나 카레, 수프 등의 요리에도 쇠고기가 널리 이용되고 있다.

삶고 끓이는 요리에는 요리의 다양함뿐만 아니라 각 요리의 특성과 이용되는 원료육의 특성에 따라 두께를 달리하여 썰기(슬라이스)작업을 하거나 사각절단, 채썰기 등을 하게 되는데 식육소매점에서는 상품화할 때 다양한 조건을 충족하는데 제약요인이 따르는 것이 현실이다.

따라서 구매자가 가정에서 처리하기 간편하도록 정형하여 적당한 크기의 덩어리로 절단, 상품화하거나 부분육을 상품성이 돋보이게 진열하는 기법을 도입하여 소비자들의 구매욕구를 유발시키고 대면판매시 이용도를 고려 소비자들의 요구에 따라 상품화하는 것이 유리하다. 이러한 방법은 구이용의 상품만들기에서도 응용이 가능한 방법이다.

### 1) 원료육의 선택요령

가) 삶고 끓이는 원료육은 요리에 따라 차이는 있으나 대체적으로 비교적 질긴 고기의 이용이 가능하다.

나) 오랫동안 삶거나 끓이는 요리인 탕류나 조림류에는 질긴 부위의 쇠고기를 선택하고 오랫동안 끓이지 않는 전골, 찌개 및 국거리용에는 비교적 연한 부위를 선택하는 것이 좋다.

## 2)원료육의 정형요령

가)과다한 근육간 덩어리 지방과 피하지방을 분리 제거 정형한다.

나)인대(힘줄) 및 근육막은 오랫동안 삶거나 끓이는 요리의 경우 최대로 고기에 부착하여 분리제거하지 않고 같이 상품화하고 오랫동안 삶거나 끓이지 않는 요리에서는 인대와 두꺼운 근육막을 분리 제거 정형하여 상품화한다.

## 3)상품만들기 요령

가)응용되는 요리

- ① 전골류 : 궁중전골, 쇠고기전골, 송이전골, 버섯전골 등
- ② 탕류 : 설렁탕, 곰탕, 육개장, 갯국탕, 갈비탕 등
- ③ 조림류 : 장조림, 쇠고기감자조림, 쇠고기 곤약조림, 쇠고기 우엉말이조림 등

### 장조림용 덩이상품만들기 및 정반진열



### 장조림용 트레이상품 만들기



- ④ 국류 : 무릅은국, 고기소국, 배추속대국, 감자양파국 등
- ⑤ 찜류 : 사태찜, 갈비찜 등
- ⑥ 기타 : 수육, 편육, 스투, 카레, 수프, 로스트류 등

나) 주로 사용되는 부위

- ① 전골류 : 육질이 비교적 부드러운 부위가 적합
- ② 탕류 : 육질이 비교적 질기고 살코기 함량이 풍부한 부위
- ③ 조림류 : 육질이 질기고 결체조직이 풍부한 부위나 살코기 함량이 풍부한 우둔이나 설도부위
- ④ 국류 : 육질이 너무 질기지 않는 부위나 원료육 정형시 생산된 잡육에서 과다지방, 인대, 근막을 제거 상품화
- ⑤ 찜류, 수육, 편육, 스투, 카레, 수프 등 살코기 함량이 풍부한 우둔, 설도, 목심, 앞다리, 양지머리, 갈비 부위가 적합

다) 상품만들기 작업요령

#### ① 덩이상품 만들기

- 부분육의 외부 노출 근간지방과 피하지방을 분리 제거 정형한다.
- 건조, 변색 부분과 오염된 부분을 분리 제거 정형한다.
- 외관을 깔끔하게 다듬거나 절단하여 모양내기를 하여 도마나 쟁반 또는 접시에 진열한다.
- 스티로폼 트레이에 담아 진열시에는 500g 또는 1kg 단위로 상품성을 살릴 수 있도록 담아 랩으로 포장한다.
- ② 대면판매시 고기의 요리 용도에 따른 절단요령을 다르게 해야 한다.
  - 전골류 : 최대한 얇게 썰거나 채썰기를 하여 상품화한다.
  - 로스트류, 탕류, 수육, 찜류 : 덩이고기로 상품만들기를 한다.
  - 조림류 : 대체로 5cm 정도로 토막내어 상품화한다.
  - 국거리류, 스투, 카레, 수프 : 0.5~2.0cm 정도로 사각절단하거나 덩어리 형태로 상품화한다.
  - 최종상품은 깔끔한 랩트레이 포장용기나 쟁반에 볼륨감 있도록 담아 상품화한다.

## 바. 분쇄육 상품만들기

고기를 분쇄하여 이용하는 우리나라 전통요리에는 대표적인 것이 전류, 부침요리류 등이 있으며, 미트소스류, 미트소스 스파게티, 미트볼 등으로 이용되고 있으나 근래에 들어 햄버거와 피자에 가장 많이 이용되고 있다. 분쇄육은 고기를 기계적으로 고기 분쇄기(초파등)에 의하여 분쇄, 이용하게 되므로 육질이

보통정도인 육질이 낮은 원료육이나 쇠고기 상품만들기 원료육 정형과정에서 생산되는 잡육을 활용하는 것이 효율적인 이용방법이라 할 수 있다.

### 1) 원료육의 선택요령

- 가) 육질이 보통 정도인 3등급 쇠고기나 등외급도 이용이 가능하다.
- 나) 상품만들기 과정에서 필연적으로 발생하는 잡육의 활용도 좋은 방법이 될 수 있다.

### 2) 원료육 정형요령

- 가) 원료육에서 과도한 지방덩어리를 분리 제거한다.
- 나) 지방함량이 너무 낮은(10%이하) 원료육의 경우는 다른 상품만들기에서 생산된 피하지방을 활용하여 조리후 풍미를 좋게 할 수 있다.
- 다) 심하게 오염된 원료나 육질변화가 심한 원료육이 이용되지 않도록 하는 것이 좋다.

### 3) 상품만들기 요령

- 가) 원료육에서 과도한 지방덩어리와 인대를 분리해 낸다.
- 나) 상품만들기 잔여육의 경우도 과도한 지방덩어리나 인대(힘줄)를 분리해 제거한다.
- 다) 지방함량이 너무 낮은 원료육의 경우 위생적으로 처리된 피하지방을 적당량 첨가한다.
- 라) 원료육과 첨가지방의 각썰기를 한다.
- 마) 각썰기가 된 원료를 고기 분쇄기(초파 등)로 분쇄한다.
- 바) 분쇄된 고기를 스티로폴 트레이에 담아 랩으로 포장하거나 쟁반 또는 접시에 담아 진열한다.
- 사) 트레이나 쟁반에 완성 분쇄육 상품을 담을때 고기가 눌리지 않도록 주의하고, 고기 분쇄기(초파)에서 분쇄되어 나오는 형태 그대로의 모습을 살려 담는다.
- 아) 분쇄육은 저장성이 낮으므로 냉장육의 경우 일시에 많은 상품을 만들지 않도록 한다.

## 사. 갈비의 상품화

갈비 부위를 우리나라처럼 다양한 요리로 이용하는 사례를 찾기 어려울 정도로 다양한 요리방법이 개발 보급되어 갈비부위는 인기있는 상품으로서 부가가치 또한 높은 부위이다.

갈비부위는 구이용 요리로 생갈비구이, 양념갈비구이, 갈비살구이가 있으며, 우리나라에서 이용방법을 개발하여 국내와 미국에 보급시킨 LA갈비가 있다. 그리고 갈비탕은 우리들이 대중음식점에서 매우 즐기는 메뉴의 하나이며 갈비찜은 일반가정의 식탁에서 인기있는 요리이다.

따라서 소 한 마리에서 생산되는 갈비부위를 어떻게 효율적으로 상품화하는가의 문제는 부가가치창출 측면에서 매우 중요한 문제이다.

● 갈비 손질 요령



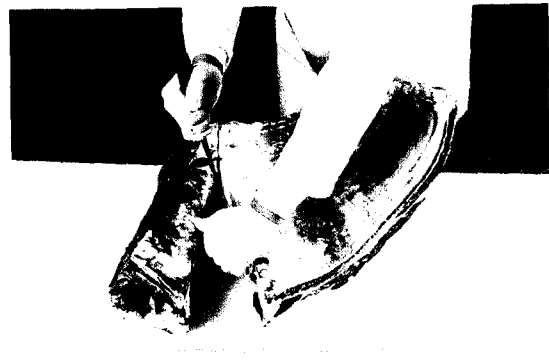
갈비덧살 분리



안창살 분리



갈비분할



마구리갈비 분리



지방 제거 정형



갈비 절개

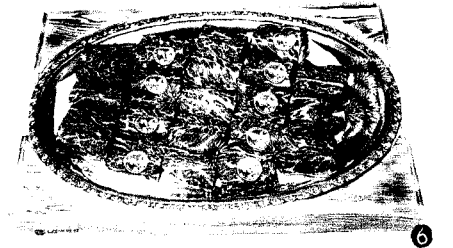
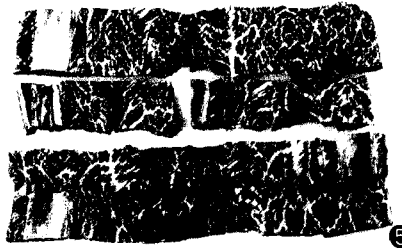
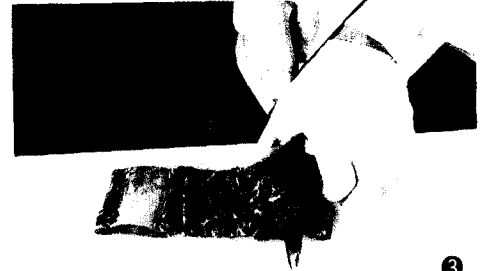
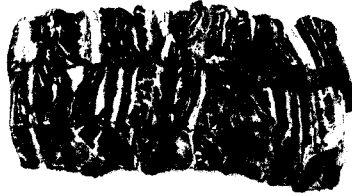
## 1) 원료육의 선택요령

- 가) 원료 갈비 부위의 근내지방 침착 정도가 좋은 것은 생갈비구이, 갈비살구이, LA갈비 원료로 적당하다.
- 나) 근육내 지방침착정도(근내지방도)가 낮은 원료갈비는 갈비찜 요리와 양념갈비구이나 양념갈비살구이용 원료로 적합하다.
- 다) 갈비구이용 원료육은 근내지방도도 중요하지만 갈비살의 충실도도 상품화에 매우 중요하므로 원료선택시 유의해야 한다.

## 2) 원료육의 정형요령

- 가) 갈비부위 안쪽에서 안창살을 분리하여 낸다.
- 나) 갈비부위에서 제7늑골과 제8늑골 사이를 갈비살(늑간살)과 제8늑골 접합부위를 절개하여 2분할한다.
- 다) 늑골과 늑연골 및 흉골 접합부위에서 절개하여 갈비부위와 상,하마구리를 분리해낸다.
- 라) 갈비부위와 갈비부위 절개시 등심부위로 근육부위가 부착 갈비살 부착정도가 적은 부분을 고리마구리로 골절기에 의해 절단하여 분리한다.
- 마) 갈비 바깥쪽에서 겉살을 근막을 따라 분리해낸다.
- 바) 제1늑골에서 제7늑골까지 갈비의 손질
  - ① 제1늑골(첫번째 갈비뼈)부분은 분리하여 찜갈비용으로 준비한다.
  - ② 갈비 안쪽의 근막을 분리제거한다. 뼈 한 대 한 대씩 손질하는 방법보다 절개 전에 안쪽 근막과 바깥쪽 지방을 분리, 제거, 정형하는 것이 작업능률을 높일 수 있다.
  - ③ 상품성을 높이기 위해서는 근막과 근간지방의 분리 제거 정형이 철저해야 하고 정형작업시 근육부위에 칼집 등 상처가 나지 않도록 주의를 요한다.
- 사) 제8늑골에서 제13늑골까지 갈비의 손질
  - ① 제8~10늑골을 갈비 안쪽 늑골 부분 근막에 칼집을 내고 칼날 반대편(칼등)으로 근막을 절개한 후 늑골을 발골분리해 낸다.
    - 갈비살 또는 늑간살 원료육으로 준비한다.
  - ② 갈비살 안쪽방향 뼈와 접합부의 근막과 갈비 바깥쪽 방향 근간 지방조직을 분리 제거 정형한다.
  - ③ 제11~13늑골 부분 갈비 부위는 늑골 사이를 절개하고 파다 근간지방 조직을 분리 제거 정형한다.
    - 찜갈비 원료육으로 준비한다.

● 생갈비구이 상품만들기



① 갈비뼈 절단

② 절단완료된 생갈비

③ 갈비살 펴기

④ 갈비살 칼집내기

⑤ 갈비살 펴기 완성

⑥ 구이용 갈비 완성 소매상품

3) 상품만들기 요령

가) 응용되는 요리

- ① 생갈비구이: 생불갈비, 왕갈비, 이동식 갈비 등
- ② LA갈비: LA갈비구이, LA갈비양념구이
- ③ 갈비살구이: 갈비살구이, 늑간살구이, 갈비살주물럭
- ④ 갈비찜, 갈비탕, 갈비살 장조림, 양념갈비구이

나) 주로 사용되는 부위: 갈비 부위

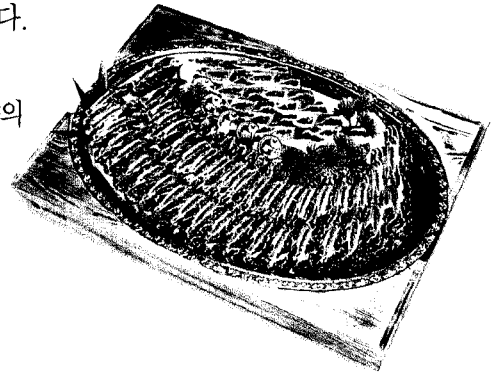
- ① 생갈비구이: 제2~7늑골 부분 갈비를 주로 이용
- ② LA갈비: 제2~7늑골 부분 갈비를 주로 이용
- ③ 갈비살구이: 제2~10늑골부분 갈비를 주로 이용
- ④ 양념갈비구이: 제2~13늑골부분 갈비살을 이용
- ⑤ 갈비찜: 제1늑골 및 제8~13늑골 부분 갈비 이용



- ⑥ 갈비탕: 마구리갈비 및 갈비부위 소매상품 만들기 자투리 이용
  - ⑦ 갈비살 장조림: 갈비덧살, 갈비 마구리살(상·하 마구리) 이용
- 다)상품만들기 작업요령

① 생갈비구이 상품만들기

- 정형작업이 완료된 제2~7늑골간 갈비 부위를 약 5cm폭(취향이나 요리형태에 따라 결정)으로 골절기에 의해 절단한다. 단, 먼저 늑골 사이를 절개한 후 한 대씩 골절기로 절단하기도 한다.
- 한 대씩 절단할 때는 뼈가 노출되는 방향에서 골절기에 의하여 뼈만을 절단한 후, 작업도(칼)를 이용, 근육부위를 절단하는 것이 뼈와 갈비살 접합부분을 매끄럽게 하고 골절기 톱날에 마쇄된 뼈조각이 고기에 묻어나는 것을 적게 할 수 있다.
- 갈비살 부분에 골편조각이 묻어나지 않도록 조치한다
- 갈비살 펴기
  - 살이 적은 쪽에서 많은 방향으로 절개하여 나간다
  - 작업도는 얇은 것을 선택하여 칼이 도마와 수평이 되는 상태에서 절개하는 것이 갈비살의 두께를 일정하게 유지하여 효율적인 갈비살 펴기 작업이 용이하다.
  - 갈비살 폭과 길이가 일정하게 유지될 수 있도록 한다.
- 갈비살 펴기가 완료되면 갈비살 부분의 앞뒤에 반대방향의 칼질을 하여 칼집을 낸다.

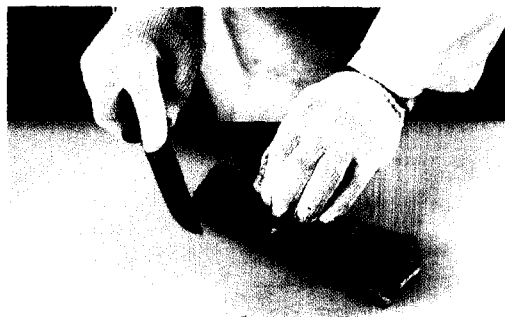


LA갈비 진열소매상품

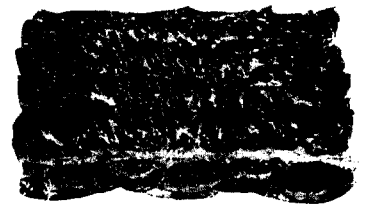
LA갈비 상품만들기



LA갈비 절단작업



LA갈비 정형



완성 LA갈비



● 갈비살 또는 늑간살구이 상품만들기



① 발골전 근막 칼집 내기  
④ 갈비살 절단

② 갈비뼈 발골장면  
⑤ 갈비살 전개 및 칼집내기

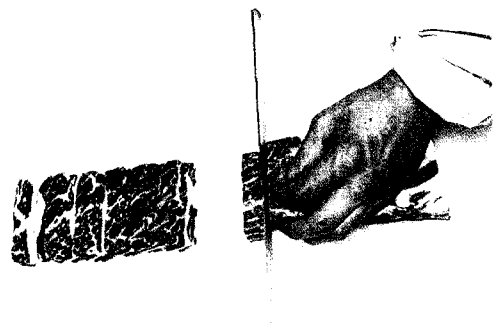
③ 정형을 끝낸 갈비살 전개 및 칼집내기  
⑥ 완성된 갈비살 소매상품



갈비살



정형된 늑간살



늑간살 썰기

- 늑골 중앙부분에 칼끝으로 칼질을 하여 갈비를 구우면 근막이 수축 자연히 분리되게 한다.
- 완성된 상품의 갈비살을 늑골(갈비뼈)에 상품성이 돋보이게 말아 스티로폼 트레이에 랩포장하거나 쟁반에 진열한다.

○ 잘 찢진 상태로 진공포장용 필름봉지에 담아 진공포장하여 상품성을 돋보이게 상품화하기도 한다.

## ② LA갈비 상품만들기

○ 정형이 완료된 제 2~7늑골부위의 갈비를 제 4~5늑골 사이에서 폭이 같도록 조정하여 절개한다.

○ 깨끗이 정형된 원료갈비를 절단 전에 30분 정도 급냉시켜 골절기로 약 5mm두께로 일정하게 절단하면 외관이 깔끔한 절단이 가능하다.

○ 절단작업이 완료된 상품에 골편이나 근막 등 부착상태를 점검하여 상품만들기를 완료한다.

○ 스티로폴 트레이에 담아 랩포장하거나 접시나 쟁반에 담아 진열한다.

## ③ 갈비살 또는 늑간살구이 상품만들기

○ 제1~4늑골부위나 제8~10늑골부위 갈비부위에서 늑골(갈비뼈)을 골발해 내고 근막과 근간지방을 깔끔하게 정형한 원료육을 준비한다.

○ 원료육을 이용도를 고려하여 크기를 결정하고, 절단(썰기)작업을 하게 되는데 갈비살구이 상품은 늑골과 늑골사이 두터운 근육부분을 이용하는 것이 좋다.

○ 절단(썰기)작업시 갈비살의 두께는 구이용은 0.5mm내외(0.3~0.7mm)가 적당하며 갈비살찜, 스투 및 조림 등은 고객의 용도에 맞게 절단하여 대면판매시 썰기작업을 할 수도 있다.

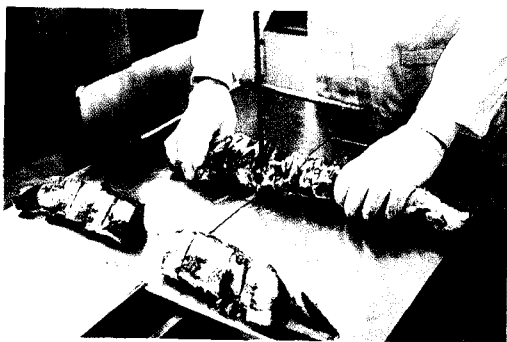
○ 갈비살은 비교적 근내지방도가 좋은 상품으로서 상품화할 때 이러한 점을 최대한 살릴 수 있도록 트레이에 담아 랩포장하거나 접시 또는 쟁반에 담아 진열한다.

## ④ 갈비찜 상품만들기

○ 구이용갈비 상품만들기에 상품성이 떨어지는 갈비부위를 원료로 하여 과도한 피하지방과 근간지방을 분리, 제거, 정형한다.

○ 늑연골 부위의 마구리 갈비부위도 정형하여 일부 이용이 가능하다.

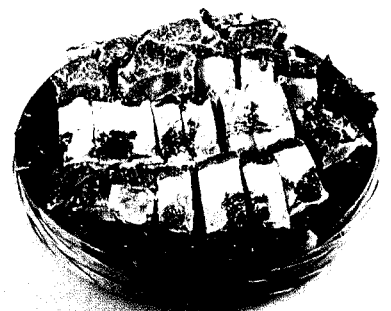
### ● 갈비찜 상품만들기



갈비뼈 절단



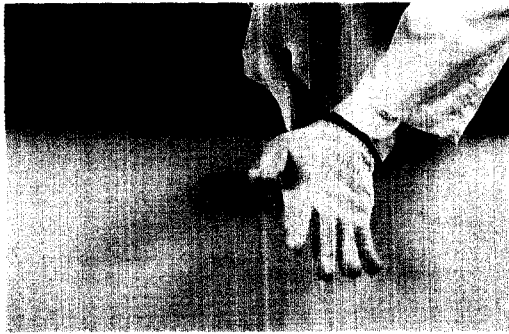
갈비찜용 상품 쟁반 담기



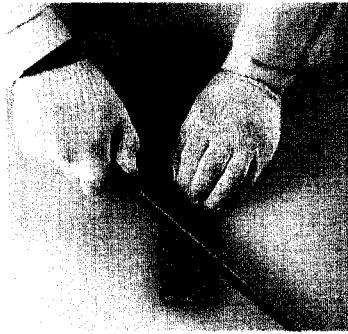
갈비찜 완성상품

- 정형된 원료갈비를 늑골(갈비뼈)과 늑골사이를 절개한 후 분리된 갈비를 늑골이 노출된 안쪽에서 골절기를 이용 늑골이 절단될 때까지 절개한다. 길이는 3~5cm가 적당하다.
  - 늑골이 절개된 갈비를 작업도(칼)로 근육부위를 절단한 후 톱밥제거 및 정형작업을 하여 상품성을 높인다.
  - 정형이 완료된 갈비점용 상품은 절단된 근육부위가 노출되도록 트레이에 담아 랩포장을 하거나 쟁반에 진열한다.
- ⑤ 양념갈비 구이용 상품만들기
- 양념갈비는 육질이 보통인 근내지방도가 좋지 않은 원료육을 이용하여 생갈비구이(생불갈비, 왕갈비, 이동식갈비 등)용으로 상품성이 낮을 경우 생산한다.
  - 상품만들기의 요령은 생갈비구이와 같으나 상품으로서 부가가치가 생갈비구이보다 낮기 때문에 지방과 근막의 분리, 제거, 정형도 다소 거칠어지는 상품이다.

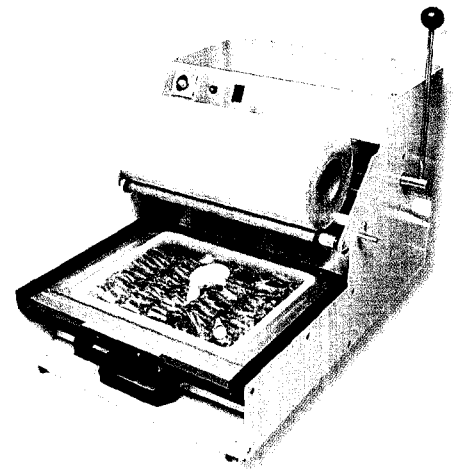
양념갈비 구이용 상품만들기



양념갈비살 펴기



갈비살 칼집내기



양념갈비 포장



완성된 양념갈비 소매상품

## 안창살을 이용한 소매상품 만들기



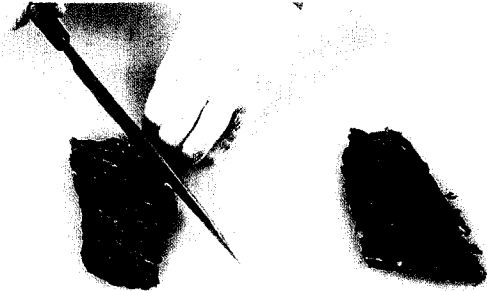
안창살 절단



안창살 저미기작업 1



안창살 저미기작업 2



칼집내기

0 생갈비구이보다 소 한 마리 갈비에서 이용될 수 있는 범위가 훨씬 넓다. 따라서 제1늑골에서 제13 늑골까지 이용이 가능하다.

### ⑥ 갈비탕용 상품만들기

0 원료육 정형 다)항에서 생산된 고리마구리와 흉골부위에서 분리된 마구리 갈비부위는 갈비살 붙임이 적어 이용도가 낮을 수밖에 없으므로 약 3cm의 길이나 폭으로 육절기에 의해 절단하여 갈비탕용으로 상품화한다.

0 구이용 상품만들기 과정에서 생산되는 자투리도 갈비찜이나 갈비탕용으로 상품화한다.

### ⑦ 안창살 소매상품 만들기

쇠고기 안창살은 갈비 복강쪽에 위치한 횡격막으로서 구이용으로 이용된다.

안창살의 소매상품 만들기는 근막을 제거하고 적당한 크기로 절단한 후 생갈비구이 상품만들기에서와

같이 저며 전개시킨다. 그리고 양쪽에 직각이 되도록 칼집을 내어 소매상품 만들기를 하는데 3~4매를 펴진 상태에서 등글게 말아서 트레이에 담아 진열하기도 한다.

#### ⑧ 토시살의 소매상품 만들기

토시살은 소 내장을 복강내에 제자리에 위치할 수 있도록 유지하는 복강내막과 연결된 근육으로서 소 한마리에서 600~800g정도로 생산량은 많지 않으나 4~6mm정도로 얇게 썬 구이용 상품만들기를 하여 구이용 요리에 이용하면 쫄깃한 조직감과 함께 독특한 풍미를 갖고 있다.

특히 숯불구이용으로 이용하면 최상급의 구이용 상품이 되어 부가가치를 높게 인정받을 수 있다.

## 2. 쇠고기 부위별 특징과 소매상품만들기

### 가. 쇠고기 안심부위

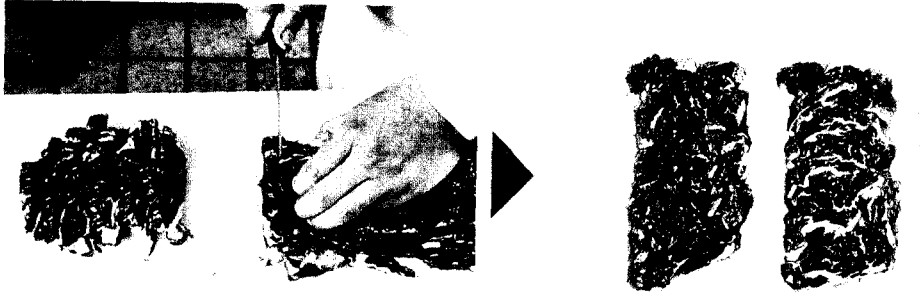
안심부위 근육은 채끝부위 안쪽방향에 신장지방에 둘러싸여 있는 부분육으로서 운동에 거의 사용되지 않는 근육이기 때문에 근섬유가 가늘어 고기결이 좋으며 가장 연한 부위이다. 그러나 부분육 중에서 가장 변색이 잘되는 특성을 갖고 있기 때문에 취급에 주의를 요하는 부분육이다.

소 한 마리에서 생체중대비 약 1% 정도밖에 생산되지 않기 때문에 희소 가치가 크고 육질이 뛰어난 부위로 레스토랑 등 고급음식점에서 최상급의 호화스런 메뉴에 주로 이용된다. 안심부위는 복강쪽 신지방 피복방향은 근막을 따라 손쉽게 분리 정형이 가능하며 요추골(허리뼈)과 분리된 방향에 근막과 인대(힘줄), 요추근막의 지방덩어리 그리고 안심머리 부분에 뒷다리 근육의 부착부분의 분리, 제거, 정형에 유의해야 한다.

안심부위는 주로 구이용으로 이용되어 스테이크, 로스구이용으로 주로 이용되며 궁중전골이나 샤브샤브에도 일부 이용되고 있다. 안심부위의 상품만들기 요령은 기본적으로 앞에서 설명한 이용 목적에 따른 소매상품 만들기의 구이용 상품만들기 요령에 따라서 만들게 되는데 스테이크는 두껍게 썬 상품만들기 요령에 따라 7~25mm까지 다양한 두께로 소매상품만들기를 하여 판매되고 있는데 육질이 매우 연한 부위이기 때문에 너무 얇게 하는 것은 스테이크 요리특성상 바람직하지 않다. 로스구이용도 얇게 썬 상품만들기 요령에 따라 3~6mm정도의 두께로 상품화하고 있는데 안심부위의 육질특성상 5~6mm두께로 다소 두껍게 상품만들기를 하는 것이 좋다.

상품만들기에서 안심 꼬리부분은 두께가 얇으므로 칼집을 내어 1번 전개하여 로스구이로 상품화하는 것이 좋으며 어느 정도 두께가 있는 중앙부분을 스테이크용으로 상품화하는 것이 부가가치를 높일 수 있다.

## ❶ 쇠고기 안심 상품만들기



구이(로스)용 상품 절단작업

구이용 완성상품



스테이크용 상품절단

스테이크용 완성상품

안심부위 소매상품

안심부위는 너무 오랫동안 굽거나 삶는 요리에 이용하는 것은 피하는 것이 좋으며, 숯불구이나 팬에서 버터구이용으로 이용되는 경우도 있다.

### 나. 쇠고기 등심부위

등심부위는 흉추(등뼈)를 감싸고 있는 부분에서 생산되어지는 부분육으로서 제 6~7흉추사이에서 2분체분할 정중선과 수직으로 절단 윗등심살(상등심살, 어깨부위)과 아랫등심살(하등심살, 등부위)로 분할되고 윗등심살에는 살치살과 멩에살이 포함된다.

윗등심살은 근내지방 축적이 잘되어 근내지방도가 높은 부위이기 때문에 구이용 요리에 적합한데 목심과 경계부위는 육질이 다소 질겨 얇게 썬(슬라이스) 구이용 상품에 적합하며 윗등심살에서 살치살은 특히 근내지방 축적이 잘 되어 근내지방도가 높은 부위로서 최상급 구이용 상품을 만들 수 있기 때문에 부가가치가 높다.

따라서 살치살의 상품화는 수작업으로 하는 것이 좋으며 썰기 작업은 구이용 상품만들기의 얇게 썬 상품만들기의 요령에 따르게 되는데 최종상품의 두께는 대체로 5mm내외로 다소 두껍게 썰어서 상품화한다. 그러나 항상 유의해야 할 것은 육질의 상태에 따라 최종상품 고기의 두께를 조절할 줄 알아야 한다는 점이다.

윗등심에서 살치살을 분리하여 낸 후 생산되어지는 꽃등심은 육질이 상등급 이상의 거세우나 암소고기일 경우 육절기로 구이용의 두껍게 썰기(슬라이스) 작업을 하여 숯불구이, 석판구이, 석쇠구이 및 스테이크용의 상품으로 생산할 수 있으며 썰기 작업시 고기의 두께는 고기 육질을 고려해 결정해야 되기 때문에 육질을 판단하는 안목이 있어야 한다.

**하등심을 이용한 두껍게 썬 구이용 상품만들기**

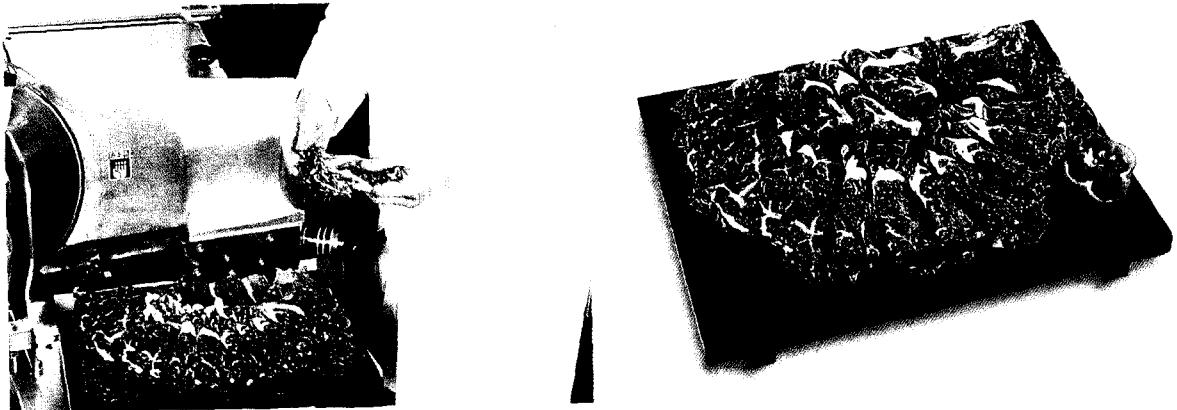


두껍게 썰기 작업

쟁반 담기 모습

완성상품

**꽃등심을 이용한 구이용 상품만들기**



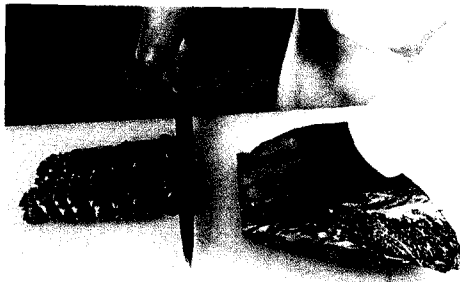
고기 썰기 및 도마진열

완성상품

또한 꽃등심살은 구이용의 얇게 썰기(슬라이스)작업을 하는 소매상품만들기에도 좋은 부위인데 상품 화요령은 육질에 따라 달라져야 한다. 최상급 원료육의 경우 근막을 따라 근육을 분리한 후 근간지방 덩 어리와 근막을 분리하고 수작업으로 썰기(슬라이스)작업을 하여 최상급의 구이용 상품만들기를 함으로 써 상품의 부가가치를 높이는 노력이 요구된다. 육질이 상등급 이하인 원료육의 경우는 수작업의 경우 노력이 많이 요구되므로 정형후 냉각된 원료육을 육절기에 의하여 육질상태에 따라 선택된 두께로 절단 작업을 하여 상품화한다.

얇게 썬 상품의 경우 최상급 원료육은 로스구이용이나 샤브샤브용으로 적합하고 상등급 이하의 원료 육은 주물럭구이, 불고기 등으로 적합하나 고기의 두께를 얇게 하여 로스구이(철판 또는 팬구이), 샤브

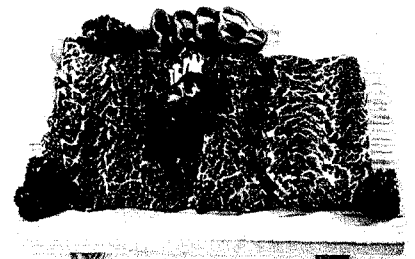
### 🍷 살치살을 이용한 구이용 상품만들기



구이용 상품 썰기



도마 진열모습

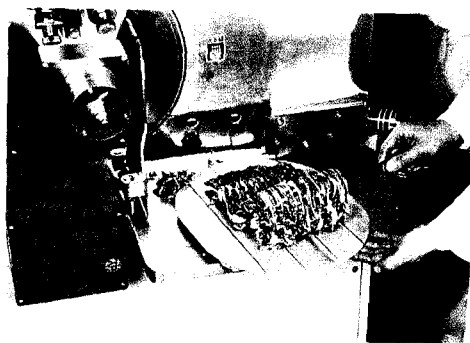


완성상품

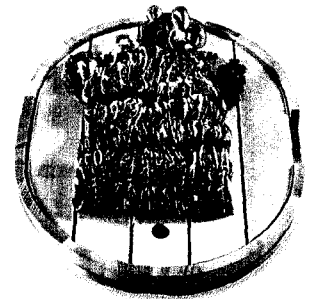
### 🍷 꽃등심을 이용한 전골 및 샤브샤브 상품만들기



고기 썰기



쟁반진열



완성상품



샤브에 이용할 수도 있다. 아랫등심살(하등심, 등부위)은 등심부위에서 상품화할 때 형태도 좋고, 폭이 크기 때문에 시각적으로 좋으며, 일정한 형태의 규격상품 만들기에도 유리한 부위이다. 고기의 결도 섬세하고, 요리후 풍미도 좋으며, 연도도 우수하여 이 부위의 효과적 상품화 수준은 곧 그 매장의 품질을 대변한다고 할 수 있을 정도이다. 고기의 지방침착 상태에 따라 보기 좋은 고기 단면 연출은 매장의 간판상품으로 효과적 역할을 할 수 있기 때문이다.

등심덧살을 분리해 내고 나면 일정한 육질과 규격의 스테이크와 로스트비프용 상품만들기가 용이하여 스테이크 요리문화권에서는 채끝부위와 함께 최상급의 부위에 속한다.

상품만들기에서 손질이 간편하여 경제적인 장점도 갖고 있다. 아랫등심살(하등심, 등부위)부위는 부가가치가 높은 구이용 상품만들기에 주로 활용되며 구이용 두껍게 썰기(슬라이스)를 하여 생등심구이(숯불구이, 석쇠구이, 석판구이 등)용으로 주로 상품화되고 스테이크용으로도 이용된다.

그리고 구이용 얇게 썰기(슬라이스)를 하여 로스구이용으로 주로 상품화되며 육질이 낮을 경우 주물럭구이나 불고기용으로도 상품화된다. 상품만들기의 세부적 요령은 윗등심살 상품만들기 내용과 용도별 상품만들기에서 구이용 상품만들기 내용과 같다.

#### 다. 쇠고기 채끝부위

채끝부위는 등심부위의 아랫등심살에서 연결된 허리 부위 즉 요추(허리뼈)의 외측을 감싸고 있는 장방형의 근육으로서 배최장근인데 근내지방도는 우수한 편이나 근간지방은 적고 육질이 연하고 풍미도 우수한 부위이다.

##### ● 채끝부위의 정형작업



지방의 정형



인대 분리 정형

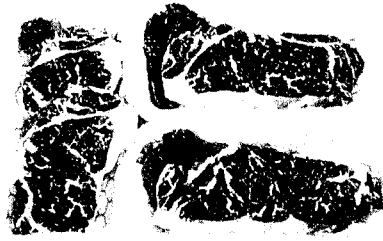


근막 분리 정형

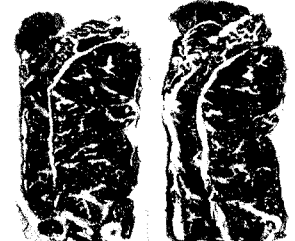
채끝 부위를 이용한 구이용 두껍게 썰기 상품만들기



두껍게 썰기 작업

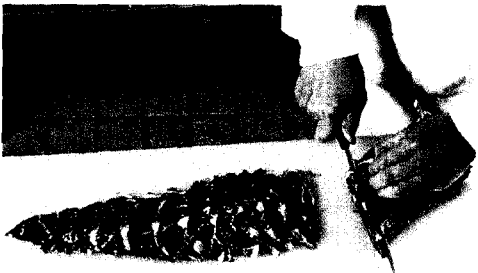


두껍게 썰기 완성상품



두껍게 썰기 완성상품

채끝 부위를 이용한 구이용 얇게 썰기 수작업 상품만들기



얇게 썰기 수작업



도마 진열장면



얇게 썰기 완성상품

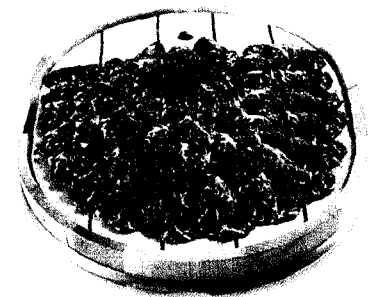
채끝 부위를 이용한 구이용 얇게 썰기 기계작업 상품만들기



얇게 썰기 및 쟁반담기



얇게 썰기 및 트레이 담기



얇게 썰기 완성상품

채끝부위는 두껍게 썬 소매상품에서 일정한 규격의 스테이크 상품만들기에 최상의 부분육이며, 요추 안쪽에 위치한 안심부위와 함께 골발하지 않고 약 2cm 정도의 두께로 절단하면 T자 모양의 뼈와 한쪽엔 채끝 부위 고기가 한쪽엔 안심부위 고기가 위치한 티본스테이크 상품화가 되는데 서양요리에서는 안심과 등심의 맛을 함께 즐길 수 있어 최상급 요리로 인정받아 부가가치가 높다.

우리 나라에서 채끝부위는 구이용으로 얇게 썰기를 하여 로스구이용으로 상품화하고 있는데 육질이 우수한 최상급 원료를 상품화할 경우 채끝부위 피하지방 방향의 근막을 근육에 상처가 나지 않도록 분리, 제거, 정형하여 4~5mm두께로 썰기작업을 하면 부가가치가 높은 우수한 구이용 상품을 만들 수 있다.

그리고 고객의 요구도와 육질에 따라 1~2cm 두께로 피하지방을 2~3mm 정도 부착시켜 스테이크용 상품을 만들거나 최대한 얇게 썰기(슬라이스)작업을 하여 샤브샤브요리나 얇게 썰은 전골용 또는 잡채용 상품 만들기를 하기도 한다.

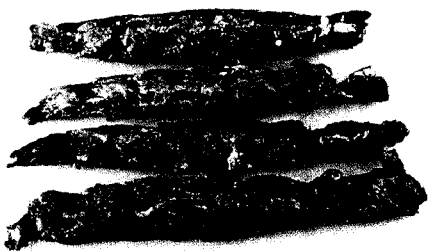
육질이 낮은 소의 채끝부위는 불고기용이나 산적용 상품을 만들기도 한다. 채끝부위는 어느 부위보다도 일정한 규격의 규격화된 구이용 상품만들기가 좋은 부분육으로서 스테이크, 티본스테이크, 숯불구이, 석쇠구이, 버터구이, 샤브샤브, 양념구이(주물럭구이) 등의 부가가치가 높은 상품만들기가 용이한 부위이다.

### 라. 쇠고기 목심부위

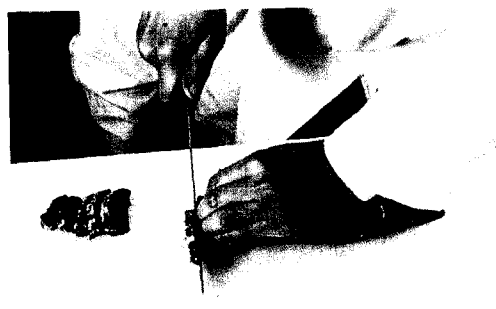
쇠고기 목심부위의 특징은 소 목부분의 경추를 둘러싸고 있는 근육으로서 운동을 많이 하기 때문에 고기결이 조밀하고 다소 질긴 부위이며 살코기의 함량이 높고 근내지방 침착도도 떨어지는 부위로서 얇게 썬 구이용에 이용이 가능하다.

얇게 썬(슬라이스) 상품만들기를 할 때는 등심부위나 채끝부위보다는 얇게 2~3mm두께로 절단하는 것

#### ● 제비추리를 이용한 구이용 상품만들기



정형 완료된 제비추리



구이용 썰기작업 모습



구이용 제비추리 쟁반담기

이 좋으며 육질이 보통이 육질 3등급(중등급) 소나 비거세우의 목심부위는 양념구이나 불고기용 상품을 만들어 이용하거나 국거리용 또는 수프나 스투용 그리고 기계로 저민 고기용으로 적합하다.

목심부위에 포함되어 생산되는 제비추리의 생산량은 1~1.5kg으로 적지만 숯불구이, 석쇠구이, 철판구이 등 구이용요리에 적합하여 3~5mm로 얇게 썰어 상품화하는 구이용 상품만들기를 하면 부가가치가 높다.

#### 마. 쇠고기 설도부위

설도부위는 근육막을 따라 분리하면 소분할 부분육으로 보섭살, 설깃살, 도가니살, 삼각살로 분할되는데 설도부위는 소의 전방에서 잘 보이는 뒷다리 근육들로서 소분할 부분육에 따라 육질의 차이가 있는데 허리부분에서 가까울수록 육질이 연하고 뒷다리 아래쪽에 위치한 근육일수록 육질이 질기다.

#### ● 보섭살의 분할 정형 및 구이용 상품만들기



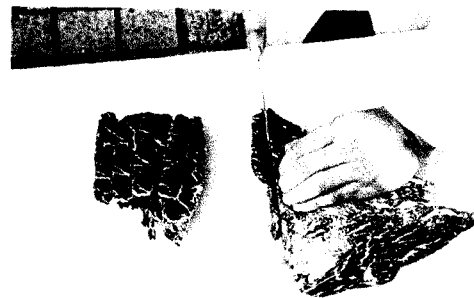
분할 모습



정형 모습

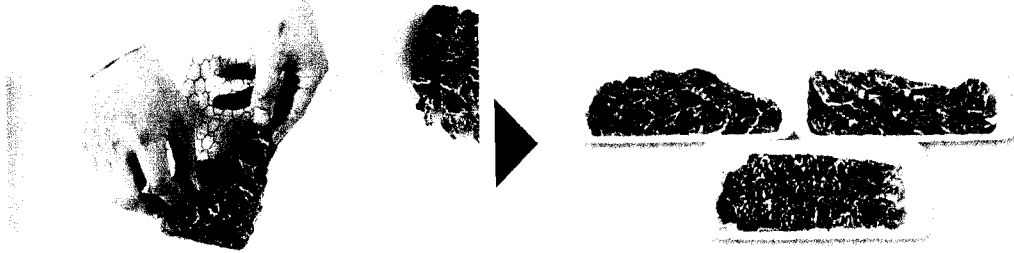


정형 완료된 원료육



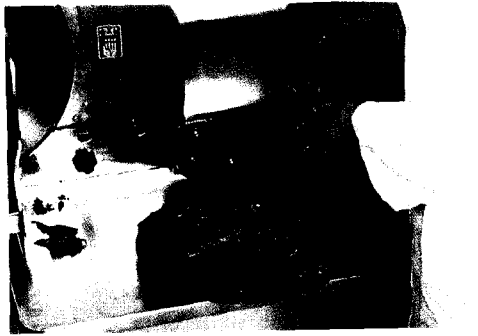
구이용 상품 썰기 작업

설도 부위를 이용한 불고기용 상품만들기

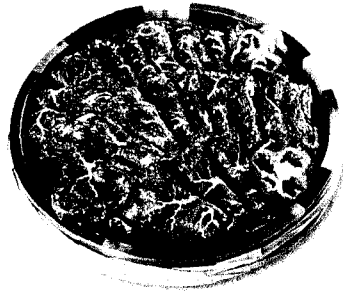


구이용 상품 트레이 담기

완성상품



불고기용 상품 썰기 및 쟁반 담기



쟁반 담기 완성상품



트레이 담기 완성상품

설도 부위를 이용한 비프까스 상품만들기



고기의 절단 모습



연육기 처리 모습

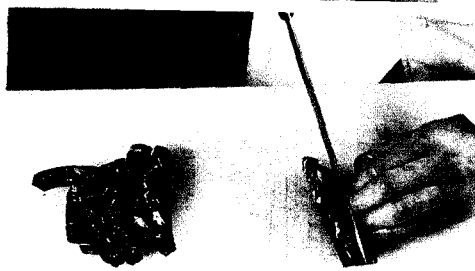


완성상품

## ● 설도 부위를 이용한 산적용 상품만들기



고기 썰기 모습 1



고기 썰기 모습 2



완성상품

설깃살은 뒷다리와 복부에 연결되고 골반골 하단에 위치한 근육으로서 양지부위 절개시 남아있는 삼각살이 포함되는데 삼각살은 분리정형, 깎두기 썰기를 하여 국거리, 찌개, 카레용 등으로 상품화한다.

삼각살을 제거한 설깃살은 근육 가운데에 박혀 있는 인대(힘줄)를 분리해 내면 계란형태의 작은 부분과 거북이 형태의 큰 부분으로 분리된다. 계란모양의 작은 부분은 육질이 연하여 구이용으로 두껍게 썰기를 하여 스테이크나 석판구이, 숯불구이, 석쇠구이용으로 상품화하거나 얇게 썰기를 하여 로스구이, 주물럭구이 등으로 다양한 구이용 상품만들기를 할 수 있다. 거북이 형태의 큰 부분은 구이용 얇게 썰기를 하여 로스구이, 철판구이, 석쇠구이, 버터구이, 주물럭구이용으로 상품만들기를 하면 설깃살 부위의 부가가치를 높일 수 있다. 그러나 원료육의 육질이 낮고 거세하지 않은 쇠소의 설깃살은 육질이 질기기 때문에 불고기용이나 오랫동안 끓이는 탕이나 조림용으로 상품화하는 것이 좋다.

보섭살은 소 뒷다리의 바깥 넓적다리살로서 고기는 다소 단단하지만 암소나 거세쇠소의 육질이 최상급인 소에서 생산된 보섭살은 근내지방 침착이 어느 정도 이루어져 구이용의 상품만들기가 가능하다.

육질이 최상급인 소에서 생산된 보섭살은 허리쪽 방향에 위치한 부분은 구이용으로 두껍게 썰기를 하여 스테이크나 석쇠구이, 숯불구이 등으로 상품화하거나 소비자의 요구도를 고려 로스구이 등과 같은 얇게 썰기 상품만들기를 한다. 그러나 육질이 비교적 낮은 2등급이하의 소 도체에서 생산된 보섭살로서 구이용에 부적합한 원료육으로 판단되면 무리하게 구이용 상품만들기를 하는 것은 현명한 방법이 아니다. 특히 보섭살의 정강이 부분 방향은 육질이 다소 질기기 때문에 구이용에서 주물구이나 불고기용, 찜용 등으로 상품화하는 것이 좋다. 보섭살은 전체적으로 육질이 단단하고 탄력성이 우수하기 때문에 최대한 얇게 썰기가 용이하여 샤브샤브용과 같은 상품만들기가 용이하며, 육질의 상태를 고려 구이용에서 잘게 썰거나 분쇄하는 다짐육까지 현명한 선택이 요구되는 부위이다.

도가니살은 대퇴골을 감싸고 있는 근육으로서 살코기 함량은 풍부하지만 다소 질긴 부위이기 때문에 얇게 썰기를 하여 불고기용으로 상품화하거나 5~15mm 두께로 썰거나 덩이상태로 하여 산적용 또는 조림 요리용으로 상품화한다. 그리고 채썰기를 하여 잡채용으로 상품화하기도 한다.

설도부위는 전체적으로 살코기 함량이 풍부한 부위로서 육질이 최상급인 소에서 생산된 원료육은 구이용으로 다양한 상품만들기에 이용할 수 있는 부분이 상당히 많이 생산되어 부가가치가 높은 상품만들기가 가능하지만 육질이 중등급(2등급)정도 이하인 경우나 숫소의 고기인 경우는 대체적으로 연도가 좋지 못하기 때문에 얇게 썰어 불고기용으로 상품화하거나 일정한 크기의 덩이로 상품만들기를 하여 오랫동안 삶고 끓이는 요리에 이용하는 상품이나 산적용 상품만들기를 하는 것이 고객의 만족도를 충족시키는 현명한 방법이다.

## 바. 쇠고기 우둔부위

우둔부위는 우둔살(방심살)과 흥두깨살로 구분되는데 소의 뒷쪽에서 볼 수 있는 뒷다리의 후구 안쪽에 위치한 근육들이다. 우둔살은 흥두깨살과 연결된 방향의 근육은 육질이 질긴 편이므로 얇게 썰기를 하여 육질이 최상급인 암소나 거세숫소의 경우는 구이용으로 상품화할 수 있으나 보통 불고기용으로 상품화한다.

도가니살과 설깃살에 연결되어 분리된 근육부분은 머리부분을 떼어내고 절반정도 부분은 육질이 비교적 연하여 살코기를 선호하는 소비자들을 위한 두껍게 썰기 구이용 상품을 만들어 스테이크나 다른 구이용으로 이용할 수 있으며 얇게 썰기 구이용으로 상품만들기를 하여 로스구이나 주물럭구이에 이용할 수 있다. 나머지 바깥 넓적다리측의 절반은 육질이 질기기 때문에 얇게 썰어 불고기용으로 상품화하거나 요리하기에 편리하도록 적당한 크기의 덩이로 절단 오랫동안 삶거나 끓이는 요리용으로 상품화한다. 우둔살 부위로 두껍게 썰기를 하여 스테이크나 산적용으로 상품화할 때는 육질의 연도를 좋게 하기 위하여 수동식 연육기로 처리하거나 연육기를 통과시켜 상품화하는 것도 좋은 방법이다.

흥두깨살은 살코기의 함량이 풍부한 단일근육으로 일정한 형태의 상품만들기가 용이한 부위로 두껍게 썰기를 하여 스테이크 요리에 이용할 수는 있으나 육질은 다소 질긴 편이다. 우리나라에서는 약 5mm 두께로 토막내어 장조림용으로 상품화하기에 가장 좋은 부위로 인정받고 있는 부분육인데 장조림할 경우 고기결을 따라 적당한 크기로 쪼개기가 용이하며 쫄깃한 맛이 있다.

흥두깨살은 또 약 8cm 두께로 토막내어 덩이 상태로 하거나 다시 5~10mm 두께로 썰어서 산적용으로 상품화한다. 육가공에서는 고기결 방향으로 약 5mm 두께가 되게 썰어 건조, 제조하는 육포 원료육에 최상의 부위로 취급된다.

● 홍두깨살을 이용한 장조림용 상품만들기



원료육 절단작업



트레이 담기 모습

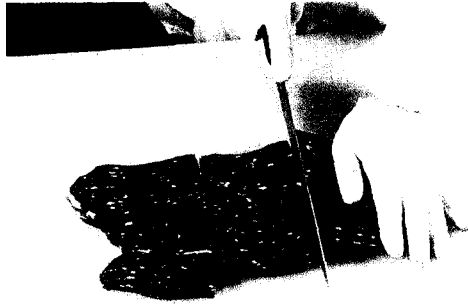
완성상품

● 홍두깨살을 이용한 산적용 상품만들기



원료육 가로절단 모습





원료육 세로절단 모습

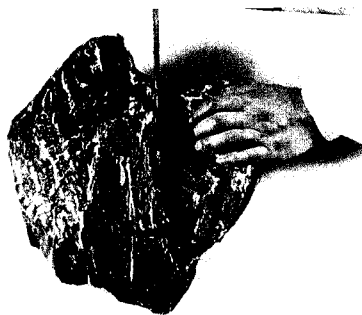


완성상품

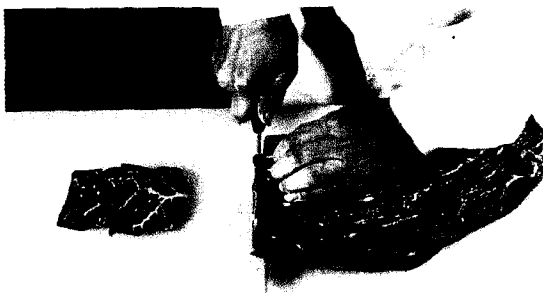
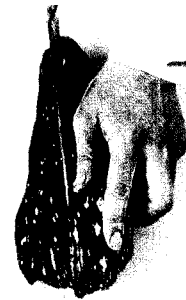
● 우둔살을 이용한 구이용 소매상품 만들기



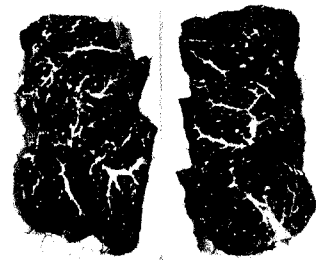
정형완료된 우둔살



우둔살의 절단 모습

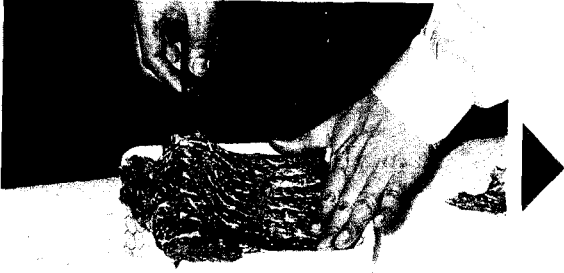


구이용 상품썰기



구이용 미니스테이크 완성상품

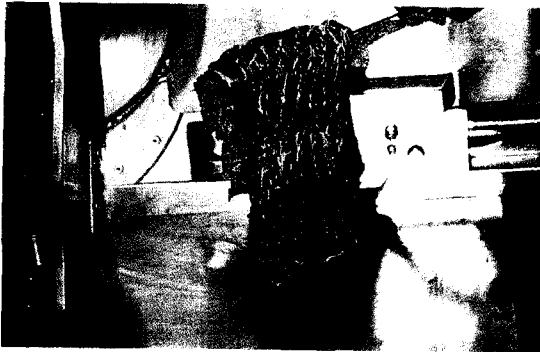
● 우둔살을 이용한 불고기용 소매상품만들기



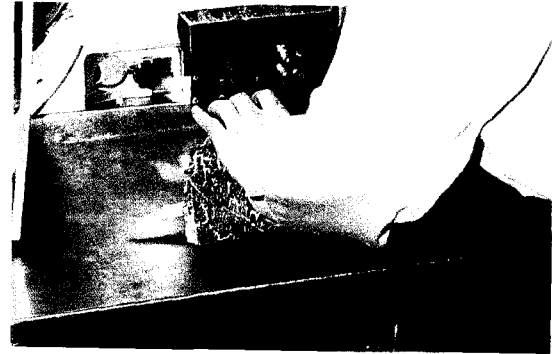
써 상품 트레이담기



완성 소매상품



써 상품 모습



불고기용 말아 뭉치기



쟁반진열과정



완성품

사. 쇠고기 앞다리부위

앞다리 부위에서는 견갑골 극돌기 상단부(목방향)에 위치한 꾸리살, 하단부(복부방향)에 위치한 부채

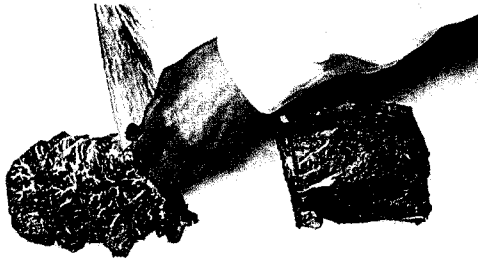
부채살을 이용한 구이용 소매상품만들기



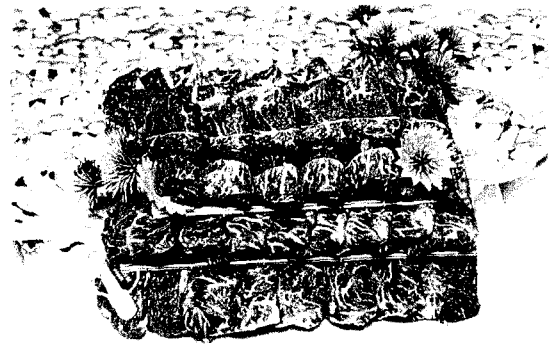
부채살의 정형



정형완료된 부채살

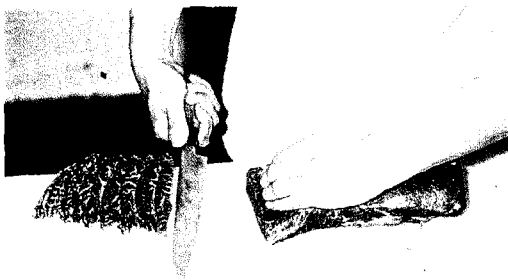


부채살 구이용 상품썰기

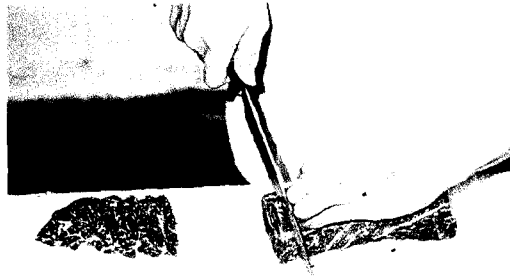


완성된 부채살 구이용 상품

앞다리부위를 이용한 구이용 트레이담기 소매상품 만들기



상품썰기 1

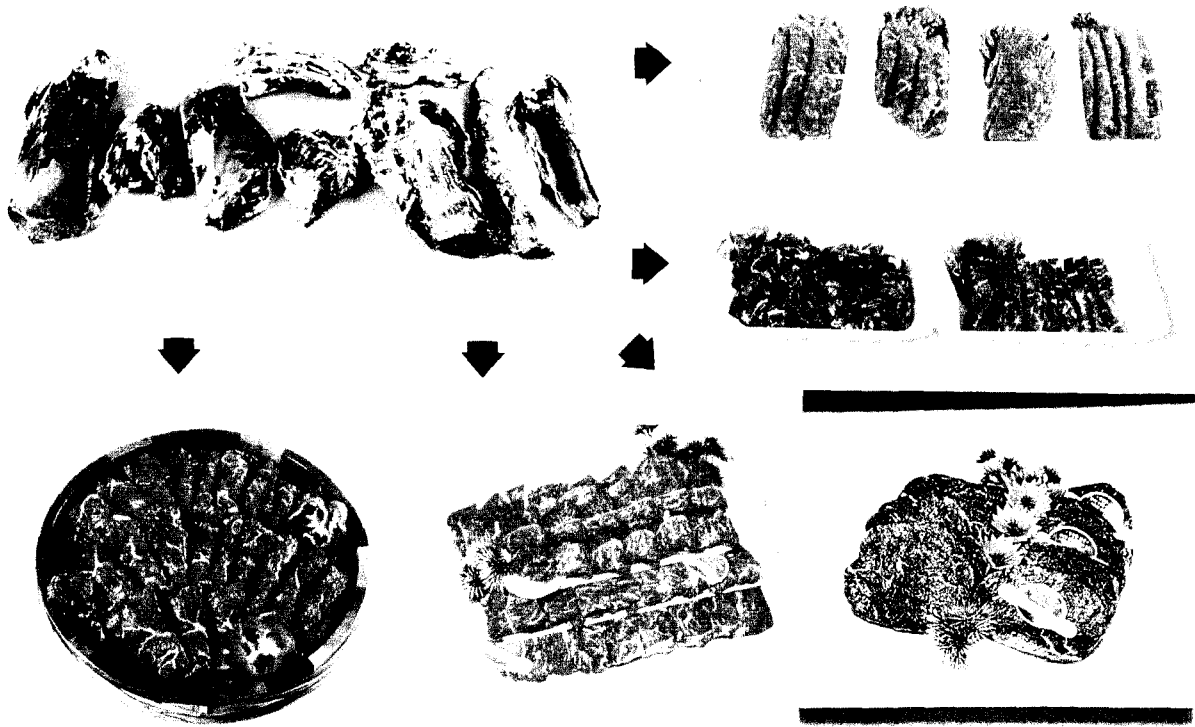


상품썰기 2



완성된 소매상품

● 앞다리부위를 이용한 소매상품



뼈뎛살 그리고 갈비부위에서 분리된 갈비뎛살과 나머지 앞다리살로 구성되어 있다. 꾸리살은 근막과 머리방향의 인대를 제거한 후 3~4mm 두께로 썰거나 다시 채썰기를 하여 육회나 잡채용으로 상품만들기를 한다. 그리고 원형상태에서 2~3mm로 얇게 썰기를 하여 고기전이나 철판구이(로스)용 또는 불고기용으로 이용할 수 있는 상품만들기를 한다. 꾸리살의 원료육의 육질이 낮을 경우 꾸리살을 길이로 2분할하거나 200~300g 정도 크기의 덩어리로 사각절단 국거리나 장조림용으로 상품화한다.

부채뼈 뎛살은 서대살 또는 부채살로 불리우는데 육질이 비교적 연하여 구이용으로 많이 이용된다. 육질에 따라 2~4mm 두께로 얇게 썰기를 하여 여러 가지 구이용으로 상품화하며 육질이 최상급의 암소나 거세우에서 생산된 부채뼈 뎛살은 두껍게 썰기를 하여 스테이크나 숯불구이, 석쇠구이용으로 상품만들기를 하여 부가가치를 높인다. 그러나 육질이 낮은 숫소도체에서 생산된 부채뼈 뎛살은 정형후 2분할하여 덩이상품으로 만들어 장조림이나 국거리용으로 이용하도록 한다.

갈비뎛살은 앞다리에서 근육운동이 적고 근육사이 지방도 고르게 잘 분포되어 육질이 비교적 연하고

맛도 좋아 2~4mm두께로 얇게 썰어 구이용으로 상품만들기를 하거나 최대한 얇게 썰기를 하여 전골이나 샤브샤브용으로 상품만들기를 하면 부가가치를 최대한 살릴 수 있다.

나머지 앞다리살은 앞다리 운동이나 소의 전구의 몸무게를 지탱하는 근육들로서 혈관과 근막이 많고 고기의 색이 다소 짙으며 육질은 질긴 근육과 부드러운 근육이 혼합되어 있는 특징이 있다. 육질이 좋은 암소나 거세숫소 최상급 이상의 소에서 생산된 앞다리살은 잘 정형, 선별하여 1~2mm로 얇게 썰기 상품을 만들어 샤브샤브 또는 철판구이용으로 이용하거나 전골요리용으로 이용하면 대단히 맛이 있어 부가가치를 최대로 살릴 수 있다. 그러나 육질이 못 미치면 2~3mm 정도로 얇게 썰기를 하여 불고기용으로 상품화하거나 3~5cm 두께의 덩어리로 상품만들기를 하여 국거리, 탕, 찜용 등으로 상품화하는 것이 좋다.

### 아. 쇠고기 양지부위

양지부위는 소 목덜미 부분에서 생산되는 양지머리살, 가슴부분에서 생산되는 차돌백이살, 복부에서 생산되는 업진살, 복부 옆구리에서 생산되는 치마살로 구성되는데 소분할 부분육별로 독특한 맛의 차이가 나는 특징이 있다.

양지머리살은 비교적 운동을 많이 하는 근육으로 다소 질긴 편이며 지방을 정형하고 혈관, 림프관 및 도축, 방혈작업 과정의 상처부위에 잔류하는 혈액을 제거하여 일정한 크기의 덩어리로 상품만들기를 하여 국거리나 육개장, 탕용으로 상품화한다.

차돌백이살은 냉동실에서 살짝 얼려 1~2mm로 얇게 썰기를 하여 로스구이(철판구이)로 상품화하거나 3~6mm로 얇게 썰기를 하여 숯불구이나 석쇠구이용으로 상품화하면 진열상품에서 미려한 연출이 용이하

#### 양지부위 근육부분의 분리 정형



업진살 정형

치마살정형

정형된 원료육

양지부위 이용 구이용 쟁반진열 소매상품 만들기



원료육 절단



원료육 저며서 펴기



칼집내기



완성 소매상품



원료육 말아서 썰기

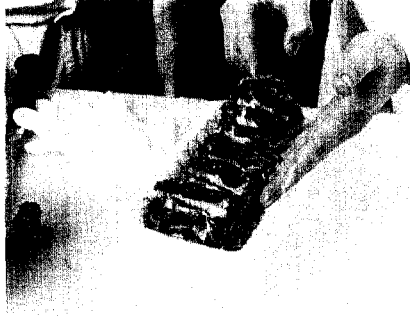


쟁반담기

양지부위 이용 트레이 진열 소매상품만들기



상품 썰기 작업

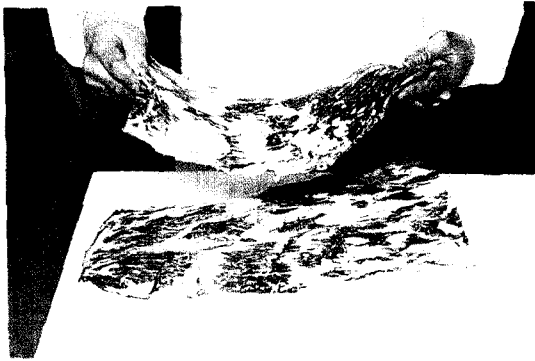


트레이 담기



완성된 소매상품

양지부위 말아서 썬 소매상품만들기



원료육



원료육 말기



필름감기



소매상품썰기

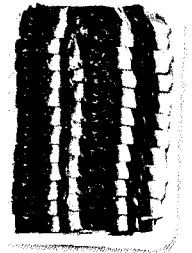
차돌백이 이용 트레이담기 소매상품



상품썰기 및 트레이담기



완성소매상품1



완성소매상품2

고 구이용으로 독특한 맛이 있어 부가가치가 높은 상품이 된다.

업진살은 돼지의 삼겹살과 같이 근육과 지방층으로 되어 있어 근육사이의 과다지방을 분리, 제거, 정형한 후 일정한 크기의 덩어리상품으로 절단 국거리나 탕용으로 상품화하거나 4~5mm두께로 썰기작업을 한 후 2~3cm크기로 사각절단을 하여 국거리나 찌개용으로 상품화한다. 육질이 최상급의 소에서 생산된 업진살은 바깥쪽 덧살을 분리하여 국거리나 찌개용으로 상품화하고 안쪽 근육부위는 지방과 근막조직을 분리, 제거, 정형한 후 길게 말거나 원형그대로 3~5mm두께로 얇게 썰어 철판구이, 석쇠구이, 숯불구이 등 다양한 로스구이로 상품화한다.

치마살도 근육구성이 업진살과 비슷한 구성을 하고 있어 상품화 요령도 같은데 구이용으로서 상품적 가치는 쫄깃한 맛과 독특한 풍미가 뛰어나 업진살보다 우위에 있는 특성이 있다. 고기의 썰기 작업을 할 때는 어느 부위에서나 근섬유결과 항상 반대방향으로 하는 것이 원칙이지만 치마살로 구이용 상품만들기를 할 때는 특히 유의해야 치마살의 독특한 맛을 즐길 수 있게 된다. 업진살과 차이점은 치마살은 국거리나 찌개용보다 구이용으로 상품만들기를 할 수 있는 범위가 넓은 점이다.

자. 쇠고기 사태부위

사태부위는 앞다리의 전완골을 감싸고 있는 앞사태살과 뒷다리의 하퇴골을 감싸고 있는 뒷사태살, 몽치사태살, 아롱사태살을 포함한다.

사태부위는 지방함량이 적은 적색근육으로 구성되어 있으나 근육중에 인대(힘줄)와 근섬유막이 광범위하고 치밀하게 분포되어 가장 질긴 부위로서 구이용으로는 부적합하다. 그러나 약한 불에서 장시간



● 사태부위를 이용한 덩어리 소매상품만들기

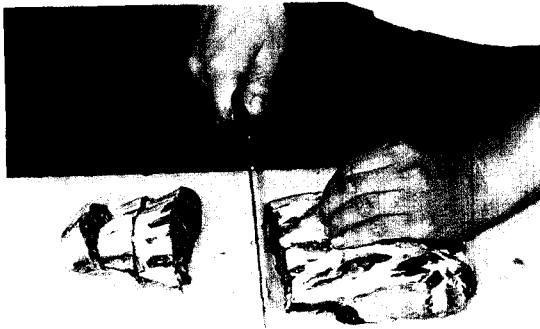


정형완료된 사태살



완성된 덩어리 소매상품

● 사태살 장조림용 소매상품만들기

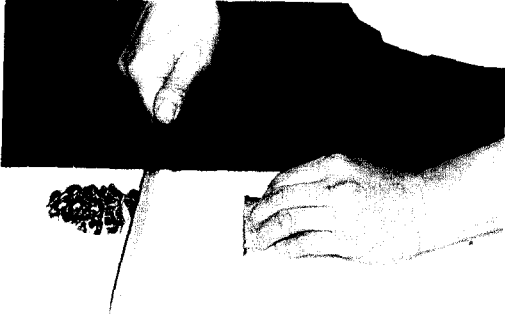


소매상품 썰기작업

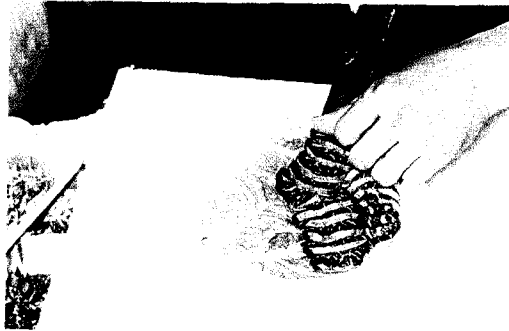


완성된 장조림용 소매상품

● 얇게 썬 사태부위 소매상품만들기



사태살 썰기작업



사태살 트레이담기

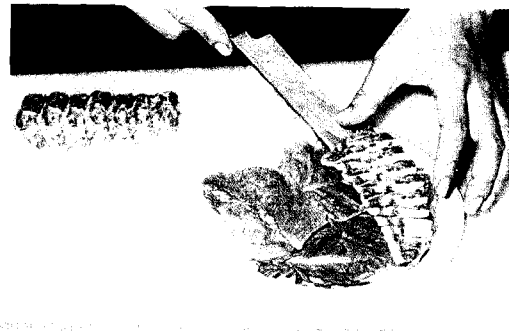


완성된 소매상품

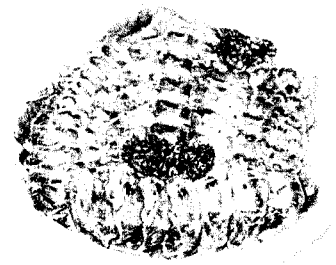
● 아롱사태살을 이용한 소매상품만들기



소매상품 썰기작업



트레이 옮겨담기



완성된 소매상품

● 인대부위 분리 도가니탕 소매상품만들기



인대부위 절단분리



완성된 도가니탕 소매상품

끓이는 조림은 쫄깃한 독특한 맛이 있고 얇게 썰어 이용하는 육회로 이용하면 육조직의 탄력성 때문에 입안에서 느끼는 조직감이 좋다.

사태부위의 상품화는 멍치사태살의 경우 밖으로 노출된 근막과 인대부분을 분리, 제거, 정형한 후 덩이상태로 랩으로 말아 진열하거나 2등분으로 절개하여 덩이상태로 수육, 찜, 국거리, 육개장, 장조림용으로 상품화한다.

아롱사태살은 밖으로 노출된 인대와 지방조직을 분리 정형하여 원형상태로 상품화하거나 2~3mm 두께로 근섬유결 반대방향으로 썰어서 상품화하게 되는데 주용도는 장조림, 육회, 로스구이, 국거리용으로 이용된다.

사태살도 밖으로 노출된 인대와 근막 및 지방조직을 분리, 제거, 정형하여 일정한 크기의 덩이로 절단 상품화하거나 2등분하여 내부의 근육부위를 노출시켜 살코기부분이 강조될 수 있도록 상품만들기를 한다. 사태부위는 주로 장조림, 찜, 국거리, 육개장, 탕요리에 이용된다.

사태부위는 소분할 부분육은 구분하지 않고 일정한 크기의 덩이상태로 분할하고 2등분하여 내부 근육부위를 노출 상품성을 살리는 상품만들기를 하거나 각썰기를 하여 오랫동안 삶거나 끓이는 조림용, 찜용, 탕용으로 상품화한다. 그리고 사태부위는 일부지역에서 전완골과 하퇴골에서 골발하지 않고 함께 그대로 다듬어서 상품화하기도 하며 작업도로 근육부위를 약 2~4cm 두께로 절개하고 골절기에 의하여 절단, 상품화하기도 하고 있다.

#### 차. 쇠고기 잡육의 상품만들기

쇠고기 상품만들기를 하는 과정에서 잡육의 발생을 최소화할 수 있도록 하는 것은 원가절감 측면에서 매우 중요한 일이다. 그러나 잡육을 상품 속에 끼워넣거나 하는 일은 단기적 이익은 될 수 있으나 장기적인 고객관리측면에서 부정적 요인으로 작용할 수밖에 없다. 따라서 잡육은 별도로 모아 선별하여 국거리용이나 찜개용으로 상품만들기를 하거나 분쇄육으로 상품만들기를 하면 효과적이다.

## II. 돼지고기 소매상품 만들기

돼지고기를 원료육으로 하여 소매상품을 만들 때 우선적으로 고려해야 되는 것은 첫째로 돼지고기를 이용하여 우리나라에 어떤 요리가 발달되어 있으며 어떤 요리가 부가가치가 더 높은지에 대한 심사숙고가 필요하다. 일반 소비자들에게 인기가 있는 상품을 효과적으로 잘 만드는 것이 만들어진 상품의 부가가치를 높일 수 있기 때문이다.

둘째로 쇠고기에서와 마찬가지로 돼지고기를 구매하려는 소비자들의 시각적 만족도를 높이기 위한 충분한 고려가 필요하다. 고객이 돼지고기의 구매의사를 결정할 때 제일 먼저 눈으로 보고 생각을 하게 되기 때문이다.

셋째로 소매상품 만들기를 할 때는 조리특성에 맞는 원료육과 부분육의 선택이 중요하다. 이것은 고객이 구매한 돼지고기를 이용하여 요리후 만족하지 못하게 된다면 고객은 다른 가게로 옮길 것이기 때문이다. 따라서 소매상품을 만들어 소비자에게 판매하고자 한다면 원료육의 육질에 대한 안목과 이용도, 그 원료육을 이용한 요리의 특성 등에 대한 광범위한 지식이 요구되는 것이다.

넷째로 부분육의 근육구성에 대한 이해와 부위별 육질특성을 이해하여 효율적으로 부가가치를 높일 수 있도록 작업함으로써 작업손실을 줄여 생산성을 높여야 한다. 그러나 어떤 경우도 고객의 만족도를 높이는 것이 가장 중요한 일이다.

소매상품 만들기에서 우리가 알아야 할 일은 좋은 원료육으로 최고급 상품만들기만이 최상의 상품만들기라고 할 수 없는 것이다. 왜냐하면 가축 사육과정에서 100% 좋은 고기만 생산되어지는 것이 아니며 돼지 한 마리에서 모두 최상의 같은 고기만 있는 것이 아니기 때문이다. 돼지고기는 정상적인 비육과정을 거쳐도 육질에 차이가 있기 마련이며 더욱이 이상육(PSE나 DFD육 등)도 어느 정도 섞여 있게 되고 종빈돈이나 종모돈의 고기도 있게 마련이다.

이러한 다양한 돼지고기를 이용하여 고객이 만족할 수 있는 효과적인 상품만들기는 식육판매를 담당하고 있는 판매장에서의 책임이 큰 것이다.

### 1. 돼지고기의 이용도에 따른 소매상품 만들기

우리나라에서 가장 인기있는 돼지고기 요리는 구이이다. 따라서 돼지고기 부분육에서도 구이용에 적합한 부위가 부가가치가 높다고 할 수 있다. 불고기와 수육도 상당히 인기있는 돼지고기 이용방법이었으나 불고기는 조리방법의 번거로움과 돼지고기 맛을 그 자체로 즐기기가 어렵기 때문에 수요가 신장되지 못하고 있으며, 수육도 경조사에 상당히 수요가 많았으나 소비자들의 성향이 요구하는 고급화 추세에 밀려 수요가 많이 감소되고, 수육요리의 독특한 맛을 유지하는 보쌈집에서의 인기만을 유지하고 있는

실정이다.

돼지고기의 부위별 수급에 불균형을 해소하기 위해서는 구이용에 부적합한 등심부위와 뒷다리(후지) 부위의 수요창출이 중요한데, 우리나라의 식육가공산업이 활성화되어 가공제품 원료육으로 수요가 신장되거나 우리나라와 요리문화의 차이에 따라 선호부위가 다르고 육가공산업에서 수요가 큰 일본수출길이 하루빨리 열리도록 노력하여 비인기 부위의 부가가치를 높일 수 있어야 한다.

그리고 우리나라 일반가정의 식탁에서 선호도가 낮아 수요가 적은 부위의 이용도를 높일 수 있는 요리의 개발보급과 효과적인 상품화 노력이 요구되며, 외식산업에서 일반 소비자들이 즐길 수 있는 아이템 개발과 홍보가 요구된다.

### 가. 돼지고기의 구이용 상품만들기

우리나라 돼지고기 요리에서 가장 인기있는 요리는 당연히 구이용이 최고의 위치를 차지하고 있다.

돼지고기의 구이용 요리에는 쇠고기에서 살피본 바와 같이 다양한 굽는 방법이 이용되고 있는데 일반 음식점에서는 석쇠구이와 숯불구이, 솔뚜껑구이, 철판구이, 석판구이 등 다양한 생고기 구이방법이 이용되고 있으며, 주물럭구이나 양념구이 형태로도 상당한 수요가 있는 편이다. 가족들의 야외 나들이에서는 석쇠구이나 숯불구이 방법이 주로 이용된다. 일반 가정에서는 주로 후라이팬 구이나 주물럭구이로 많이 이용되고 있다.

가장 인기있는 생고기구이에는 목심살, 삼겹살, 항정살, 갈매기살이 원료육으로 주로 이용되는데 목심살 부위에는 근육과 근육 사이에 지방이 적당히 분포되어 있고, 삼겹살 또한 지방함량이 풍부하기 때문이다. 그리고 앞다리 부위 일부도 구이용으로 이용된다.

우리들이 돼지고기를 먹는 것은 단백질을 섭취하기 위해서이지만 지방함량이 낮은 돼지고기는 굽는 과정에서 건조되어 조직이 딱딱해지고 풍미가 좋지 않게 되는데 구이용 고기에서 일정수준의 지방함량을 요구하는 이유는 다음과 같다.

첫째, 지방조직은 고기를 굽는 과정에서 열전도율이 낮아 가열처리에 의한 단백질 변성을 막아줌으로써 익힌 고기의 조직감을 좋게 해준다.

둘째, 지방은 가열처리 과정에서 녹아나와 고기 표면을 피복함으로써 고기 자체의 가열에 의한 수분증발을 최소화하여 익힌 고기의 다즙성을 좋게 해준다. 이러한 원리를 이용하는 예로써 가정에서 후라이팬에서 전, 산적, 피자, 계란 등을 익힐 때 반드시 먼저 식용유나 버터를 팬에 두르는 것은 요리의 표면 수분증발에 의해 쉽게 타는 것을 막고, 조리 식품 자체의 내부 수분증발을 억제하여 좋은 조직감을 갖도록 하는 원리와 같은 것이다.

셋째, 고기 속의 지방은 가열처리에 의해 맛과 관련된 여러 가지 휘발성 물질을 생성하게 된다.

대체적으로 구운 고기를 먹을 때 느끼는 독특한 풍미(냄새와 맛)는 90% 정도가 지방산의 가열에 의해 생성되는 여러가지 휘발성물질에 기인되는 것으로 알려지고 있다.

넷째, 지방조직은 근육조직에 비하여 가열처리에 의해 수축되는 정도가 작고 근섬유막에 축적된 근내 지방은 가열시 수축되는 근섬유막의 파괴가 용이하도록 함으로써 고기의 연도를 좋게 하여 준다.

다섯째, 고기 속의 지방은 구워진 고기를 먹을 때 입안에서 치아에 의하여 저작하는 과정에 녹아나와 침샘을 자극함으로써 침의 분비를 촉진하여 고기가 입안에서 훨씬 다즙한 느낌을 갖도록 함으로써 좋은 느낌을 갖도록 해준다.

이러한 이유들로 하여 구이용 상품만들기에서 소비자 즉 고객의 만족도를 고려 과다한 지방조직은 정형화되 적당한 지방이 분포될 수 있도록 하는 것이 구이용 상품만들기의 가장 중요한 점이라 할 수 있다. 돼지고기의 구이용 상품만들기에서 고기의 두께는 숯불구이나 석쇠구이와 같이 직열구이는 6~8mm로 다소 두껍게 썬(슬라이스) 것이 좋으며 철판, 솔뚜껑, 후라이팬 구이와 같은 간접가열 방식의 구이용 고기의 두께는 3~5mm 두께로 다소 얇게 썰어서 상품화하는 것이 좋다.

### 1)원료육의 선택

가)원료육은 오염되지 않고 변색 부위가 없는 신선한 것을 선택한다.

나)원료육은 근육 사이(근간)에 적당히 지방이 분포되어 있는 것이 좋다.

다)암돼지나 거세수돼지에서 생산된 원료육을 선택한다.

수돼지고기는 웅취 등 이취를 발생하는 경우가 있으며, 지방함량이 적어 풍미가 떨어지는 경우도 발생한다. 구이요리는 고기 그 자체의 풍미(냄새와 맛)를 즐기는 요리로서 이러한 내용은 매우 중요하다.

### 2)원료육의 정형요령

가)과다한 피하지방을 약 0.3cm 정도 남기고 분리, 제거, 정형한다.

나)오염되거나 온도관리 부주의로 변색된 부분을 분리, 제거한다.

다)삼겹살 부위는 복부의 연지방과 삼겹살 형태가 좋지 못한 부분을 분리하여 다듬어 놓는다.

라)원료육 특히 삼겹살 부위에 너무 단단한 연골부분이 남아 있지 않도록 한다.

마)삼겹살과 갈매기살은 밖으로 노출된 두꺼운 근막이나 인대부분을 손질한다.

### 3)구이용 상품만들기 요령

가)응용되는 구이요리: 숯불구이, 석쇠구이, 석판구이, 철판구이(후라이팬 구이), 버터구이, 주물럭구

이, 양념구이 등

나) 사용되는 부위명: 목심, 삼겹살, 항정살, 갈매기살, 앞다리살의 일부 돼지고기는 연도가 비교적 좋기 때문에 근육내 또는 근육 사이에 지방조직이 어느 정도 고르게 분포되어 있으면 어느 부위나 구이용으로 상품만들기가 가능하다.

다) 썰기(슬라이스) 작업요령

① 수작업 썰기요령

0 항정살이나 목심부위를 상품화할 때 주로 수작업으로 썰기작업을 하여 비교적 두껍게 썬 상품만들기를 한다.

0 정형이 완료된 원료육을 빙결정이 형성되지 않는 최대한 낮은 온도에 잘 펴서 보관하거나 말아서 랩으로 일정한 형태를 잡아 1시간 이상 보관하거나 냉동실에 20~30분 보관한다.

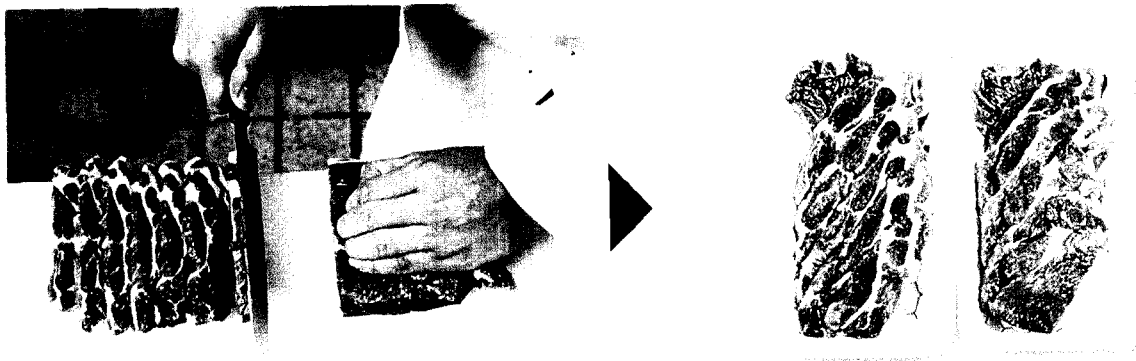
● 목심살 이용 수작업 소매상품 만들기



정형완료된 목심부위

숯불 및 석쇠구이 상품썰기

완성구이용 상품1



철판 또는 후라이팬구이용 상품썰기

완성된 구이용 상품2

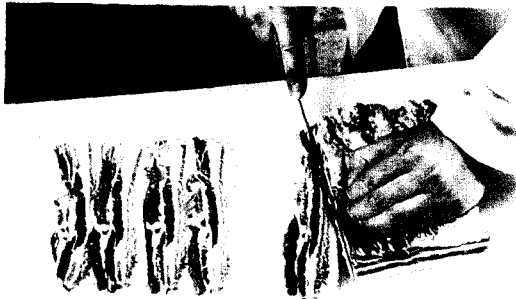
삼겹살 이용 수작업 소매상품 만들기



구이용 상품썰기1



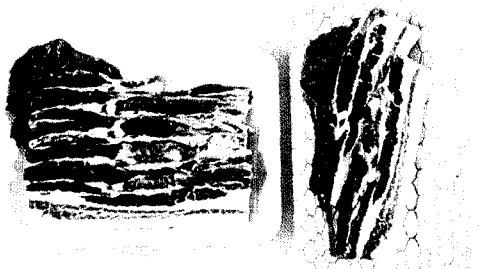
완성구이용 상품1



구이용 상품썰기2



구이용 상품 트레이 담기



완성구이용 상품2



완성구이용 상품3

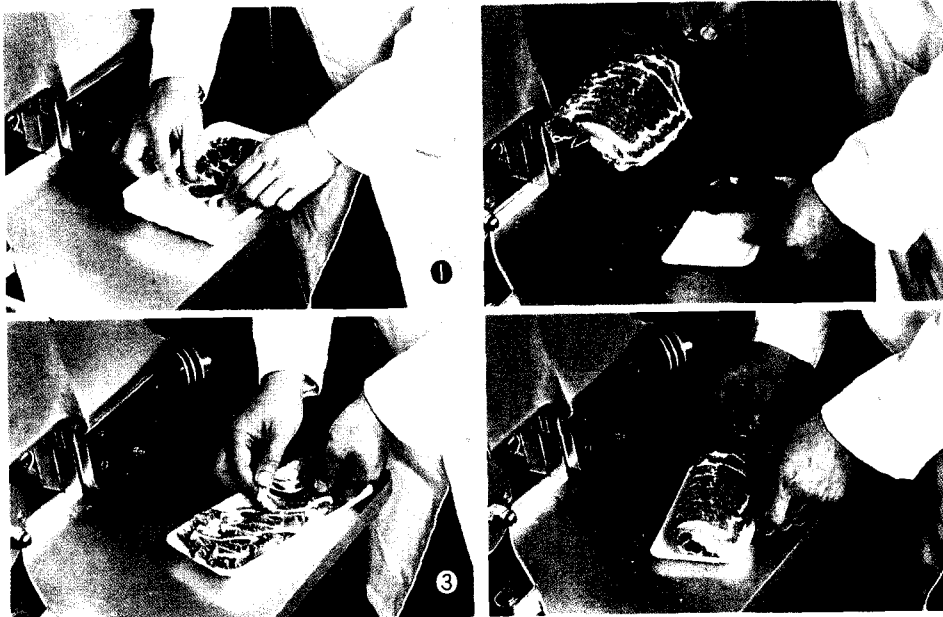
- 냉장육 썰기 작업 전에 온도를 최대한 낮추는 것은 썰기(슬라이스) 작업이 쉽고 고기의 절단면이 매끄럽고 광택을 지닐 수 있게 하기 위해서이다.
- 고기의 두께는 3~5mm 정도의 두께로 썰게 되는데, 일반 가정에서 후라이팬에 구이를 하는 용도의 경우는 다소 얇게 써는 것이 좋다. 그러나 야외에서 숯불구이나 석쇠구이는 6~8mm로 다소 두껍게



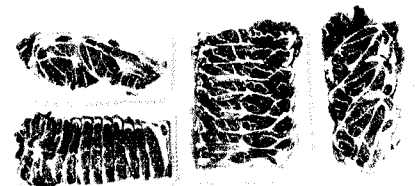
씨는 상품이 요리특성상 좋다.

- 고기썰기를 할 때 칼의 방향은 근섬유결 및 도마의 방향과 직각을 이루는 상태에서 고기의 두께를 일정하게 썰어야 한다.
- 썰어진 고기는 흐트러지지 않도록 가지런히 하며 작업자의 손과 접촉을 최소화하도록 노력한다.
- 작업도를 이용하여 고기의 양끝이 약간 말린 상태로 스티로폼 트레이나 쟁반담기를 하여 마무리한다.
- 상품만들기 과정에서 고기에 오염을 최소화하기 위하여 소독된 수건과 에틸알코올 분무기를 준비하여 도마와 작업도 및 작업대 청결유지에 항상 노력한다.
- 갈매기살은 근막을 제거 정형하여 원형상태로 트레이나 쟁반에 진열한다.
- ② 육절기에 의한 썰기요령
  - 정형이 완료된 원료육을 모양잡기를 하여 근섬유 사이에 빙결정이 형성되지 않도록 유의하며 낮은 온도에 30분~1시간 정도 보관한다.
  - 원료육의 온도가 상승되지 않도록 신속하게 냉장육 전용의 육절기에 의해 고기썰기 작업을 수행한다.
  - 고기의 두께는 2~5mm의 두께에서 이용목적이나 고객의 선호도를 고려하여 결정한다.

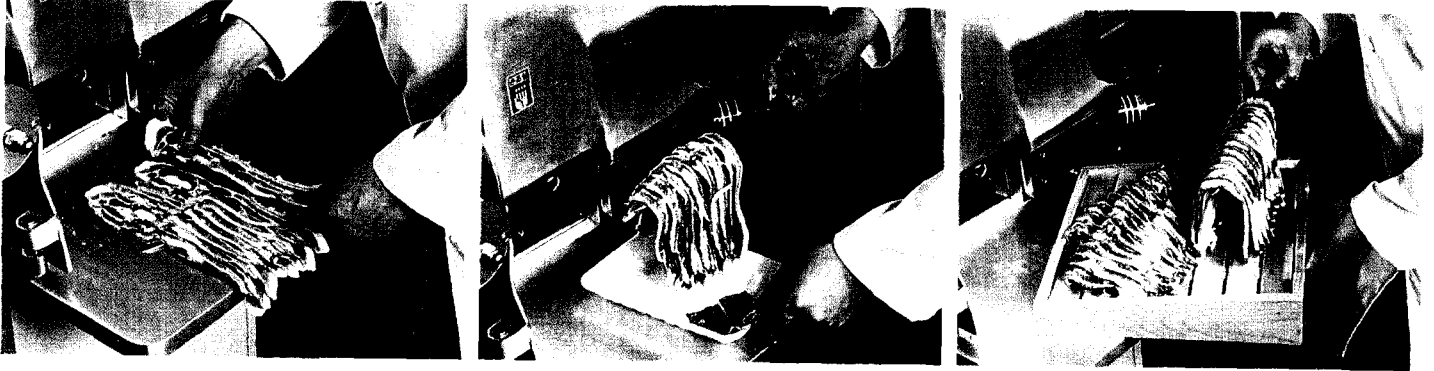
● 목심살 이용 기계(육절기) 작업에 의한 구이용 소매상품 만들기



- ① 구이용 상품썰기1
- ② 구이용 상품썰기2
- ③ 구이용 상품 트레이 담기1
- ④ 구이용 상품 트레이 담기2
- ⑤ 완성상품



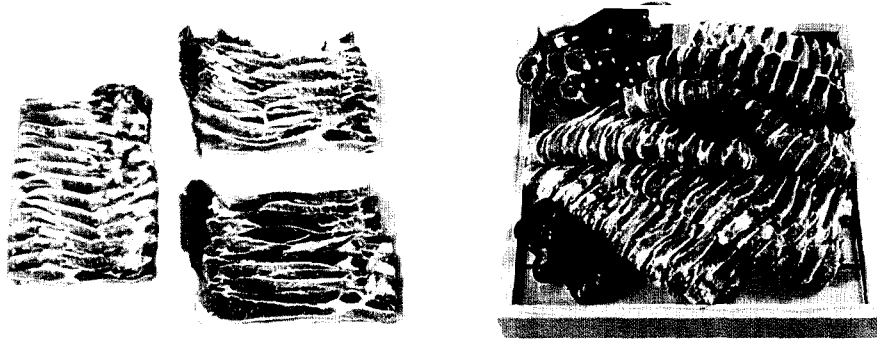
## 삼겹살 이용 기계(육절기)작업에 의한 구이용 상품만들기



구이용 상품썰기

구이용 상품 트레이 담기

구이용 상품 쟁반 담기



트레이담기 완성상품

쟁반담기 완성상품

- 육절기에 의하여 절단되어진 고기가 흐트러지지 않도록 가지런히 정리하여 고기의 양쪽 끝이 약간 말린 상태로 스티로폴 트레이에 담거나 쟁반 또는 도마 위에 진열하면 일정한 규격의 상품연출이 가능해진다.
- 육절기에 의한 상품만들기를 일시에 많은 양을 하여 오랫동안 판매하는 것보다 판매량을 고려 적정량을 자주 만들어 진열하는 것이 육색 등 외관품질관리에 좋다.
- 육절기에 의한 고기썰기 작업시 칼날이나 작업대에 오염된 육편이나 드립은 수시로 닦아내어 청결도 유지에 유의한다.

### 나. 돼지고기의 불고기용 상품만들기

돼지고기의 불고기 요리는 구이용으로 부적합한 돼지 뒷다리와 앞다리 고기를 육가공산업에서 육제품으로 가공하여 이용함으로써 발생하는 수요와 부가가치를 창출하는 노력이 미흡했던 시대에 가장 수요가 큰 요리방법이었다.

불고기 요리는 얇게 썰어서 양념과 간장이나 소금을 첨가하여 재워 두는 과정을 거침으로써 맛을 내고 가열처리 과정에서 물성을 좋게 하는 이용방법으로 살코기의 함량이 풍부한 부분육의 활용에 적합한 방법이다.

돼지고기 불고기용 요리에는 주물럭구이와 같이 육수를 첨가하지 않는 양념구이용은 다소 두꺼운 4~5mm 정도가 좋으나 육수를 첨가하는 불고기요리에는 2~3mm 정도로 얇게 썰기(슬라이스)를 한다.

### 1) 원료육의 선택요령

가) 원료육은 변색 부위가 적은 신선한 것을 선택한다.

나) 불고기용 원료육은 살코기 함량이 풍부한 근육부위가 좋다.

다) 원료육의 조건에서 주물럭이나 양념구이용에는 암돼지와 거세수돼지고기가 좋으나 불고기용에는 성별에 관계없이 모두 이용이 가능하다.

### 2) 원료육의 정형요령

가) 피하지방과 근간지방을 분리, 제거, 정형한다.

나) 변색 또는 오염부위를 분리, 제거하고 두꺼운 인대나 근막을 절개하여 분리, 제거한 후 정형한다.

### 3) 불고기용 상품만들기 요령

가) 이용되는 요리: 각종 양념과 돼지고기의 맛을 조화시키고 육수에 의하여 다즙성을 보완시킨 각종 불고기요리와 볶음요리 그리고 주물럭구이

나) 사용되는 부위명: 뒷다리부위 (볼기살, 설깃살, 도가니살, 보섭살) 앞다리살, 등심살(알등심)

다) 상품만들기 작업요령

① 원료육의 과도한 피하지방과 근간지방을 분리, 제거, 정형한다.

② 외부로 노출된 인대와 근막을 분리, 제거, 정형한다.

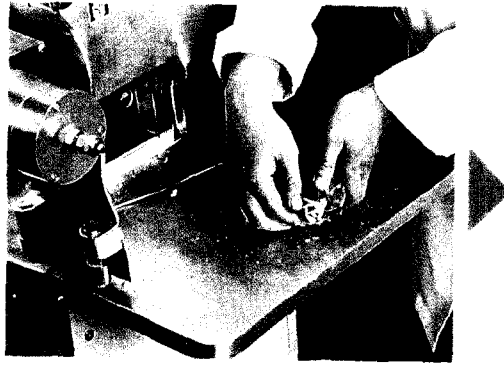
③ 정형이 완료된 원료육은 모양잡기를 하여 냉장육의 경우 얼지 않는 가장 낮은 온도에서 1시간 이상 보관하거나 냉동실에 약 30분 정도 보관하여 원료 고기의 온도를 낮춘다.

④ 냉각된 원료육은 온도가 상승되지 않도록 신속히 육절기에 의해서 근섬유 방향과 반대로 2~3mm의 두께로 썰기작업을 수행한다.

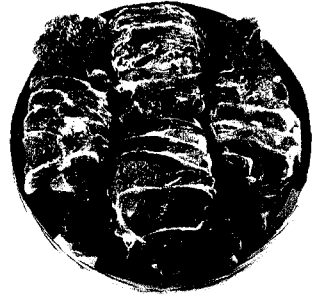
● 불고기용 상품만들기



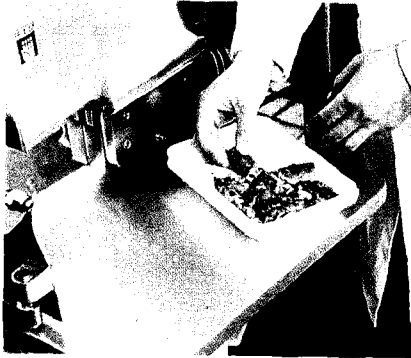
원료육 절단 및 정렬



고기 말아 뭉치기



불고기용 쟁반담기 완성상품



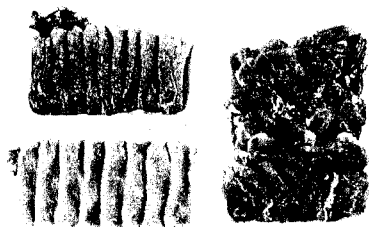
원료육 썰기 및 트레이 담기



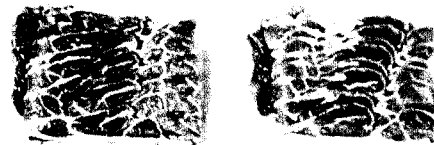
원료육 썰기



트레이 담기



불고기용 트레이 담기 완성상품 1



불고기용 트레이 담기 완성상품 2

- ⑤ 육절기에 의해 썰어진 고기를 흐트러지지 않도록 뭉쳐서 원형상태나 2등분하여 쟁반에 진열하거나 등글게 말아 랩으로 잘 말아 중앙을 절단. 절단부위가 고객이 볼 수 있는 방향으로 하여 쟁반에 진열하기도 한다.
- ⑥ 불고기용 돼지고기의 트레이 담기 상품 육절기에 의하여 썰어진 고기를 ㉠ 자연스럽게 트레이에 떨어뜨려 담는 방법 ㉡ 한장씩 가지런히 작업도(칼) 위에 모아 양쪽 끝이 약간 말리도록 하면서 담는 방법 ㉢ 한 장씩 중앙을 가로로 접어 양쪽 끝이 세로로 약간 접힌 상태에서 트레이에 담는 방법 등 다양한 담기 기법이 응용될 수 있다.
- ⑦ 육절기의 청결도 유지는 구이용 상품만들기와 같은 요령으로 한다.

### 다. 돼지고기의 수육용 상품만들기

돼지고기 수육요리는 돼지고기를 삶거나 증기로 찜을 하여 익힌 후 썰어서 새우젓을 소스로 하여 즐기는 요리였으며 수육이 발전하여 오늘날 외식산업에서 인기가 유지되고 있는 보쌈으로 발전한 것으로 알려져 있다.

수육의 원료육은 고기에 지방함량이 풍부한 삼겹살이나 목심살이나 앞다리 부위의 일부가 이용되기도 하며 사태살 부위도 오랫동안 삶아 수육으로 요리하면 쫄깃한 조직감이 있어 인기가 있다.

수육요리는 고기를 덩어리 상태로 익혀서 썰어서 먹기 때문에 상품화도 덩이상태로 하게 된다.

#### 1) 원료육의 선택요령

가) 수육용 원료육은 지방함량이 비교적 풍부한 신선한 부분육이나 결체조직이 풍부한 원료육을 선택

#### ● 목심살 이용 수육용 상품만들기



목심부위 절개



절개된 목심부위



완성된 수육용 상품

한다.

나)수육은 삶은 돼지고기 그 자체의 풍미(냄새와 맛)를 즐기기 때문에 암돼지나 거세 수돼지고기를 이  
용하고 수돼지고기는 가능한 한 이용하지 않는다.

## 2)원료육의 정형요령

가)목심과 삼겹살 부위의 피하지방을 3~5mm 정도 부착시켜 정형하고, 삼겹살 복부방향 근간 연지방  
덩어리를 분리, 제거, 정형한다.

### 삼겹살 이용 수육용 상품



수육용 상품절단



완성된 수육용 상품

### 사태살 이용 수육용 상품만들기



사태살 정형



완성상품 트레이 담기



완성된 수육용 상품

나) 사태 부위의 뼈와 연결된 굵은 인대부분을 분리, 제거하고 상품성을 고려 다듬기 정형작업을 한다.

### 3) 수육용 상품만들기 요령

가) 이용되는 요리: 수육, 보쌈, 찜요리

나) 사용되는 부위명: 목심, 삼겹살, 사태살, 앞다리 일부

다) 상품만들기 작업요령

#### ① 목심 부위

- 정형이 완료된 원료육을 그대로 진열하거나 랩포장하여 진열하여 고객이 요구하는 양을 절단한다.
- 정형이 완료된 목심부위를 길이로 2등분하여 쟁반진열하거나 등글게 랩포장후 쟁반진열하기도 한다.

#### ② 삼겹살 부위

- 정형이 완료된 삼겹살 부위를 원형 그대로 쟁반이나 도마에 진열하여 고객의 요구에 따라 절단하여 판매한다.
- 정형이 완료된 삼겹살 부위를 약 7cm 폭으로 세로로 절단하여 절단면을 고객이 볼 수 있도록 겹으로 겹치도록 사각쟁반에 진열하고, 일정한 크기로 절단 트레이에 담아 진열한다.

#### ③ 사태살과 앞다리살 부위

- 정형이 완료된 사태살을 일정한 크기로 절단하여 원형 그대로 진열하거나 랩으로 말아 포장하여 진열한다.
- 앞다리 부위에서 목심부위와 분리된 부분에서 지방조직이 근육 사이 분포 정도가 비교적 좋은 부분을 분리하여 수육으로 이용하기 적당한 두께로 절단하여 길이로 쟁반에 담아 진열한다.

## 라. 돼지고기의 간장조림용 상품만들기

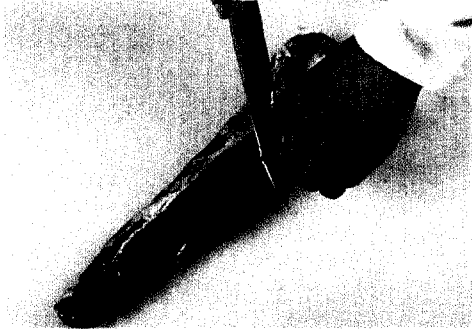
돼지고기의 간장조림용 요리는 냉장고가 보급되지 않았던 시절에 돼지고기를 오랫동안 보관하면서 먹을 수 있는 이상적인 이용방법으로 상당히 효과적인 요리법이였다. 지금도 일반가정의 식탁이나 도시락의 밑반찬으로 입맛을 돋구는 훌륭한 돼지고기의 이용방법이라 할 수 있다.

간장조림은 살코기함량이 풍부한 부위는 어느 부위나 이용이 가능하지만 이용도가 낮은 부위를 주로 이용한다.

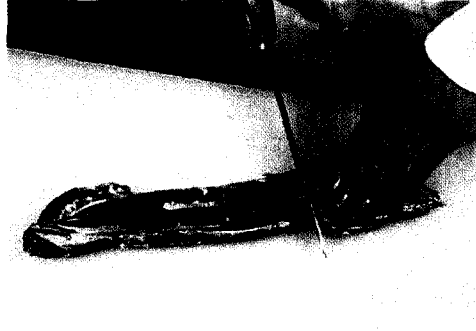
### 1) 원료육의 선택요령

간장조림의 원료육은 살코기 함량이 풍부한 부위로 이용도가 낮은 안심부위, 뒷다리 부위와 사태살을

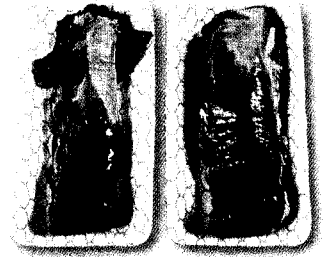
● 안심살 이용 조리용 덩어리상품 만들기



안심살 정형 모습

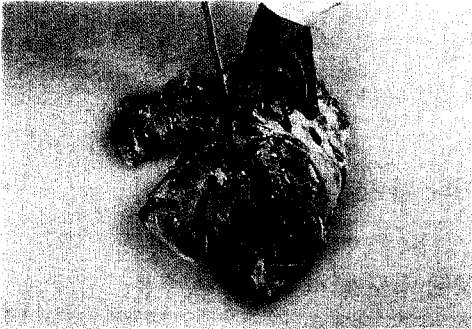


안심살 절단 모습



완성된 조리용 상품

● 사태살을 이용한 조리용 덩어리상품 만들기



사태살 분리



사태살 정형



완성된 조리용 상품

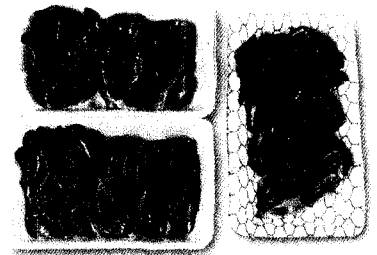
● 뒷다리 부위를 이용한 조리용 소매상품 만들기



상품썰기



상품절단



완성된 조리용 소매상품



선택한다.

## 2) 원료육의 정형요령

원료육의 과다한 피하지방이나 근간지방을 분리, 제거, 정형한다.

## 3) 간장조림용 상품만들기

가) 이용되는 요리: 간장조림, 찜고추간장조림, 야채간장조림 등

나) 사용되는 부위명: 사태살, 안심살, 등심(볼기살, 도가니살)

다) 상품만들기 작업요령

- ① 정형이 완료된 안심부위는 원형상태나 2등분으로 나누어 트레이나 쟁반에 신지방 방향의 근막을 분리해 낸 매끄러운 부분이 노출되도록 진열한다.
- ② 사태살은 일정 크기의 덩어리상태나 5cm정도 크기로 토막내어 트레이나 쟁반에 진열한다.
- ③ 뒷다리 부위는 볼기살이나 도가니살 부위를 2~3cm두께로 5cm정도의 크기로 토막을 내어 상품만들기를 하고 트레이나 쟁반에 담아서 진열한다.

## 마. 돈까스용 상품만들기

돈까스는 돼지고기에 빵가루와 튀김가루를 입혀 식용유에 튀겨 익히는 일본식 요리인데 우리나라에도 외식산업에 상당히 보급되어 있다. 일본에서는 다양한 형태의 돈까스가 간편식으로 널리 보급 이용되고 있으며 튀긴 돼지고기를 소스와 함께 쌀밥에 덮밥형태로 하여 까스돈이란 요리명으로 이용되기도 한다.

일정한 규격의 돈까스요리에는 돼지고기 등심살 부위가 최고이며 뒷다리 부위의 살코기도 원료육으로 이용된다.

돈까스요리에 이용되는 고기의 두께는 일본의 경우 약 1cm정도의 두께로 1장이 80g정도로 상품만들기를 하여 요리후 즐기는 돈까스에서 고기 맛을 즐기게 하는데 우리나라에서는 6~8mm정도의 두께로 다소 얇게 썰어서 상품화하고 있다.

## 1) 원료육의 선택요령

원료육은 암돼지와 거세수돼지의 등심부위나 뒷다리 부위를 이용한다.

## 2) 원료육의 정형요령

가) 원료육의 등심부위는 피하지방을 약 0.3cm가 부착되도록 하여 정형한다.

나) 뒷다리 부위의 피하지방을 분리, 제거, 정형한 후 근막을 따라 불기살, 설깃살, 보섭살, 도가니살로 분리 정형한다.

### 3)돈까스 상품만들기

가) 이용되는 요리: 돈까스, 까스돈, 포크찜

나) 사용되는 부위명: 등심 및 뒷다리 부위(안심 부위)

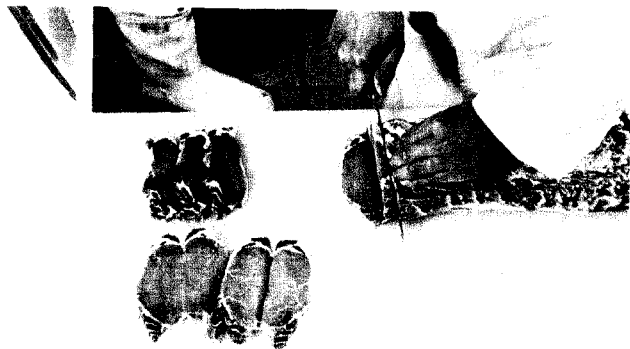
다) 상품만들기 작업요령

- ① 정형작업이 완료된 등심부위를 냉장실에서 냉각시켜 신속하게 0.5~1.0cm의 두께로 수작업이나 육절기에 의한 기계작업으로 썰기 작업을 한 후 트레이에 2~3장씩 포장, 진열하거나 쟁반에 가지

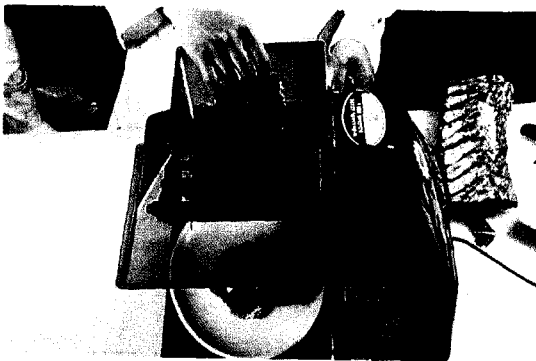
#### ● 돈까스 상품만들기(등심부위)



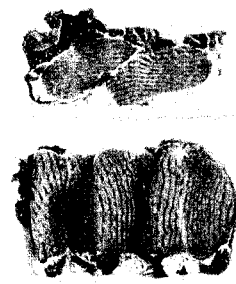
등심부위 정형



돈까스 상품 썰기

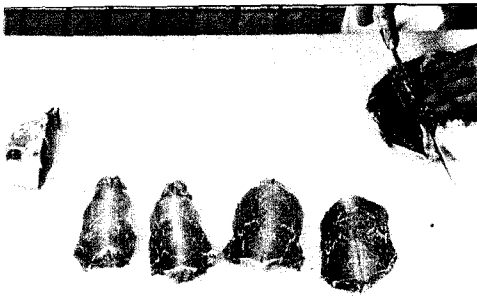


연육기 처리

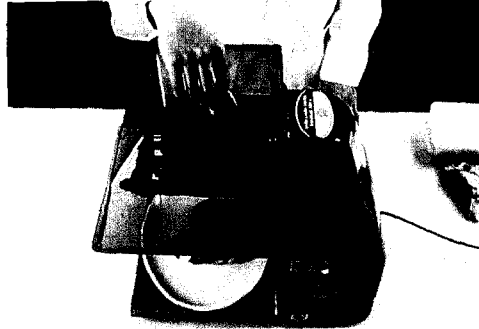


완성상품

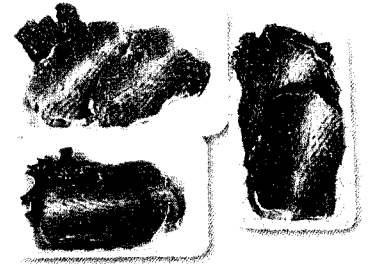
● 뒷다리 부위를 이용한 돈까스 상품만들기



돈까스 상품 썰기

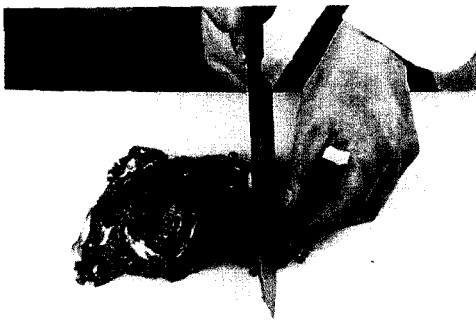


연육기 처리 장면

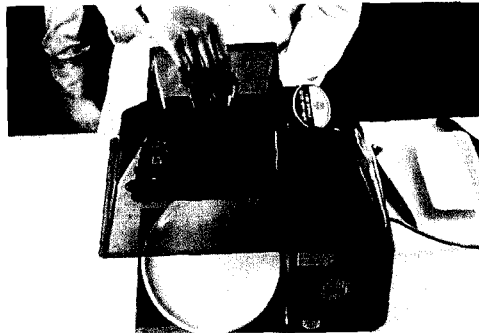


완성 소매상품

● 안심살 이용 돈까스 상품만들기



안심살 저미기 장면



연육기 처리 장면



완성 소매상품

런히 진열한다.

- ② 정형된 뒷다리부위를 돈까스 크기에 알맞게 절단하여 랩으로 말아 둥글게 형태를 잡아 냉각시킨 후 수작업으로 등심부위와 같은 두께와 요령으로 썰어서 진열한다.
- ③ 안심 부위를 이용한 돈까스 상품만들기는 두터운 부분의 안심살을 6~8cm 크기로 토막내어 작업 도로 저며 전개하여 돈까스 상품을 만든다.
- ④ 육질의 연도를 개선하고 열처리 과정에서 근육의 수축을 적게 하기 위하여 연육기로 처리하여 상품화하기도 한다.

## 바. 돼지고기 찌개용 상품만들기

밥을 주식으로 하는 우리들의 식탁에서 돼지고기를 이용한 찌개요리는 대중적이고 매우 서민적인 친근한 요리이다. 찌개요리에는 살코기가 풍부한 원료육이나 지방함량이 풍부한 원료육이 모두 광범위하게 이용될 수 있다. 따라서 찌개요리에는 구이용과 같은 부가가치가 높은 상품을 만들 때 원료육 정형작업시 발생하는 잡육을 이용하거나 이용도가 낮은 원료육을 이용하여 상품화한다.

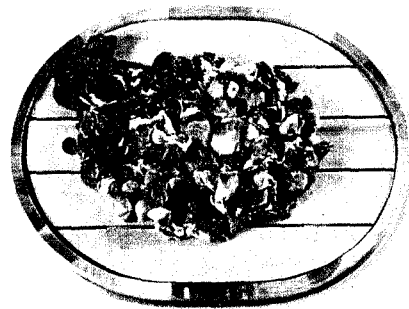
### 1) 원료육의 선택요령

원료육은 삼겹살이나 목심살의 원료육 정형작업시 발생하는 잡육이나 앞다리나 뒷다리살을 주로 이용한다.

#### ● 잡육을 이용한 찌개용 상품만들기



각썰기 모습



완성상품

#### ● 삼겹살 잡육을 이용한 찌개용 상품만들기



각썰기 모습



쟁반 담기



완성상품

## 2)원료육의 정형요령

찌개요리에는 순 살코기보다는 지방조직이 어느 정도 분포되도록 상품만들기를 하는 것이 좋으므로 잡육이나 부분육 모두 너무 과도한 지방만을 분리제거한다.

## 3)찌개용 상품만들기

가) 이용되는 요리: 김치찌개, 각종 야채찌개나 볶음요리

나) 사용되는 부위명: 앞다리나 뒷다리부위, 잡육

다) 상품만들기 요령

- ① 돼지고기를 5~20mm 두께로 썰어서 사방 약 2~3cm크기로 각썰기를 한 후 트레이나 쟁반에 푸짐하게 담아 진열한다.
- ② 잡육을 이용할 때는 과도한 큰 지방덩어리나 인대를 제거하여 약 2~3cm의 크기로 적당히 각썰기를 하여 상품화한다.

## 사. 기타 돼지고기를 이용한 소매상품만들기

돼지고기 요리에서 많이 이용되지는 않으나 고객들의 요구에 따라 상품만들기를 하여야 하는 상품에는 잡채용, 전골용, 탕수육용, 꼬지나 산적용이 있으며 분쇄하여 이용하는 다짐육 등이 있다.

## 1)잡채 및 전골용 상품만들기

잡채 및 전골용 상품만들기는 앞다리, 뒷다리, 등심부위를 이용하여 지방을 정형한 후 3~4mm두께로 썰기(슬라이스)를 하고 다시 채썰기를 하여 트레이나 쟁반에 담아 진열한다.

## 2)탕수육용 상품만들기

탕수육용 상품만들기는 주로 뒷다리의 살코기를 이용하여 가로 약 1cm, 세로 4~5cm, 두께 5~10mm의 크기로 썰어서 트레이에 담아 대면판매한다.

## 3)꼬지나 산적용 상품만들기

돼지고기의 꼬지나 산적용 상품만들기는 돼지고기 등심이나 뒷다리 부위의 살코기를 이용하여 2~3mm의 두께로 썬 다음 넓이 3~4cm, 길이 약 8cm 정도의 크기로 절단하거나 두께 5~10mm, 폭 1cm, 길이 5~8cm크기로 썰기를 한 상품을 만들어 트레이에 담아 판매한다.

탕수육용 상품만들기 요령에 따라 썬 고기의 길이를 길게 하면 꼬지나 산적용 상품으로 이용할 수도 있다.

#### 4) 다짐육(분쇄육) 상품만들기

○ 돼지고기 다짐육은 돼지고기 완자조림이나 야채말이볶음, 동그랑땡, 돼지고기 미트소스 등 다양하게 이용될 수 있다.

○ 다짐육은 잡육이나 이용도가 낮은 부위를 이용하여 각썰기를 하고 미트분쇄기(초파 등)로 분쇄한 후 트레이나 쟁반에 담아 진열한다.

#### ● 잡채 및 전골용 소매상품 만들기



얇게 썬 고기 겹쳐 쌓기

고기의 채썰기

완성 소매상품

#### ● 탕수육 및 산적(꼬지)용 상품만들기



고기 썰기 모습

상품 트레이 담기

완성 소매상품

\* 탕수육용은 산적(꼬지)용으로 이용될 수 있으나 요리 특성상 산적용은 고기의 두께를 2~3mm로 얇게 썰어 폭을 3~4cm길이를 5~10cm(8cm)정도로 하여 고기를 접어서 꼬지에 끼울 수 있도록 하는 것이 좋다.

0 분쇄육 소매상품을 만드는 요령과 쟁반이나 트레이에 담은 요령은 쇠고기 소매상품만들기에서와 같이 한다.

0 분쇄육은 진열시간이 짧으므로 일시에 많은 양을 만들지 않는 것이 좋다.

## 2. 돼지고기의 부위별 특징과 소매상품만들기

### 가. 돼지고기 안심 부위

돼지고기의 안심부위는 운동을 적게 하는 근육이기 때문에 매우 연하여 외국에서는 매우 부가가치가 높은 특수 부위에 해당되지만 돼지 한 마리에서 생산되는 양이 매우 적어 부분육의 거래가 활성화되지 못했던 과거에는 우리나라에서 부가가치를 인정받지 못하여 왔다. 부분육 거래가 활성화되고 돼지고기의 일본 수출이 활성화되면서 안심부위는 주목받는 돼지고기 부위가 되게 되었다.

그러나 국내 식탁이나 요식업소에서 안심부위의 질적 특성을 제대로 반영하는 이용방법이 개발, 보급되지 못하여 장조림이나 탕수육과 같은 요리에 이용되고 있는 실정이며 국내 육가공에서도 돼지고기 안심바베큐에 주로 이용하고 있다.

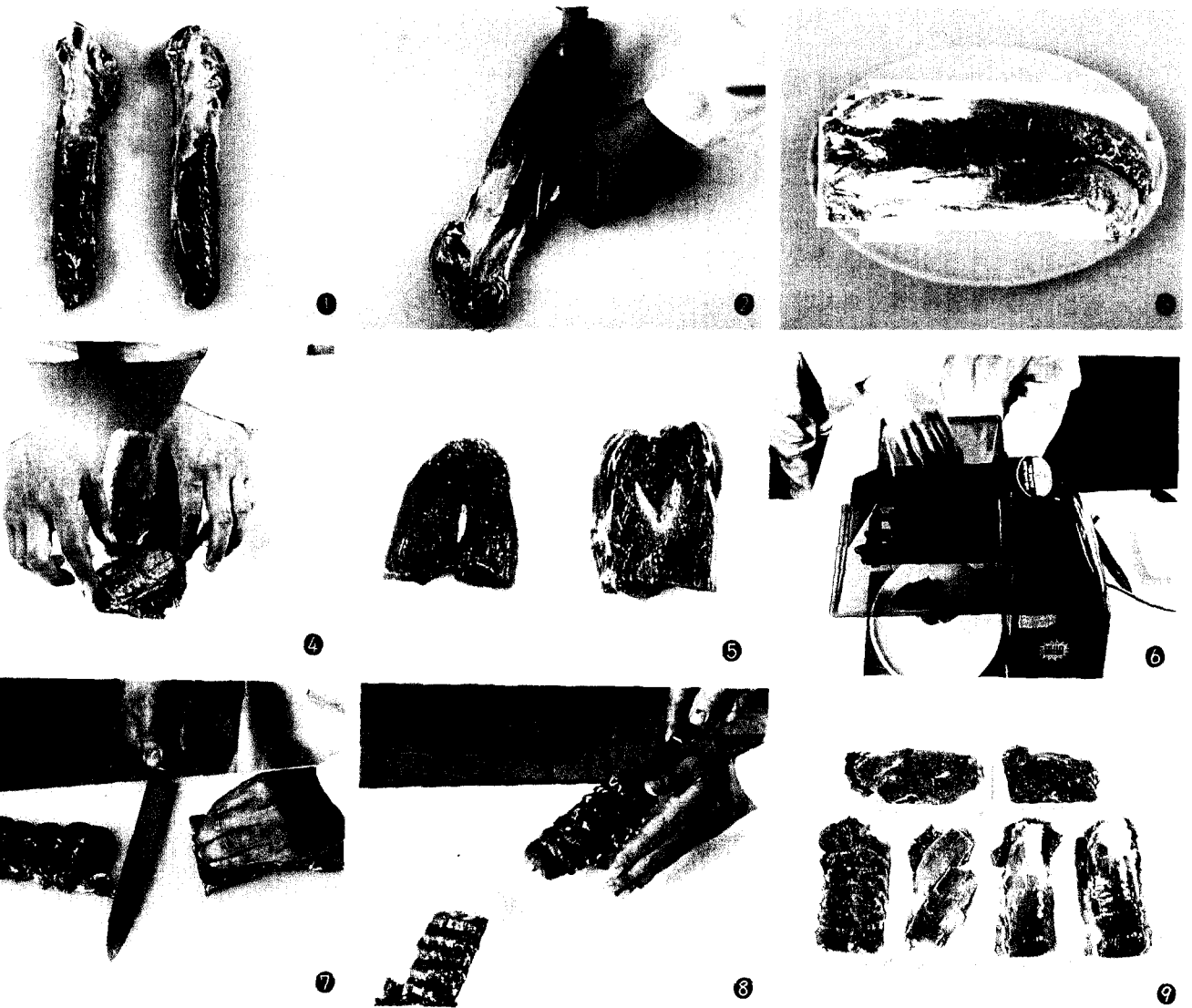
따라서 안심부위의 상품만들기도 비교적 단순하게 안심부위를 잘 정형하여 원형상태로 접시에 진열하거나 정형이 완료된 안심살을 반으로 절단 트레이에 담아 랩포장후 진열한다. 그리고 반으로 절단된 안심부위를 다시 중앙을 칼집을 내어 전개시켜 진열하기도 하며 안심살 근섬유와 반대방향으로 3~6mm 정도로 약간 두껍게 썰어서 앞의 구이용 상품만들기 요령에 따라 상품만들기를 하기도 한다.

### 나. 돼지고기 등심 부위

돼지고기 등심부위도 일정한 규격 상품만들기가 용이하여 이와 관련 효율적인 이용방법만 잘 개발, 보급되면 부가가치의 창출이 가능한 부위이다. 따라서 포크칩이나 로스팅하는 요리의 발달과 가공산업에 수요를 창출한 미주지역이나 유럽지역과 대중적인 돈까스요리와 등심햄 등 가공산업에서 수요 창출을 도모한 일본에서는 부가가치가 높은 인기 부위에 속한다. 그러나 돼지고기 등심부위를 이용한 대중적으로 큰 수요를 수반하는 요리법이나 가공제품이 부족한 우리나라에서는 부가가치가 높지 못한 부위에 속하는 것이 현실이다.

이와 같은 결과는 우리나라 식문화에서 돼지고기 요리가 너무 구이요리에 치우침으로써 부가가치가 높은 삼겹살과 목심부위에 인접하여 있어 등심부위의 특성을 이용한 상품화에 노력하지 않고 부가가치가

안심살 이용 소매상품 만들기



- ① 안심 부위 외관
- ④ 토막 덩어리상품 트레이 담기
- ⑦ 안심살 썰기작업

- ② 정형 작업 장면
- ⑤ 전개된 안심 상품
- ⑧ 썰어진 상품 트레이 담기

- ③ 안심살 원형 접시진열
- ⑥ 안심돈까스 연육기 처리장면
- ⑨ 완성된 안심부위 트레이상품



등심부위 이용 돈까스 상품만들기



등심부위 정형



등심부위 지방 정형제거



돈까스용 상품 썰기작업



돈까스상품 연육기처리

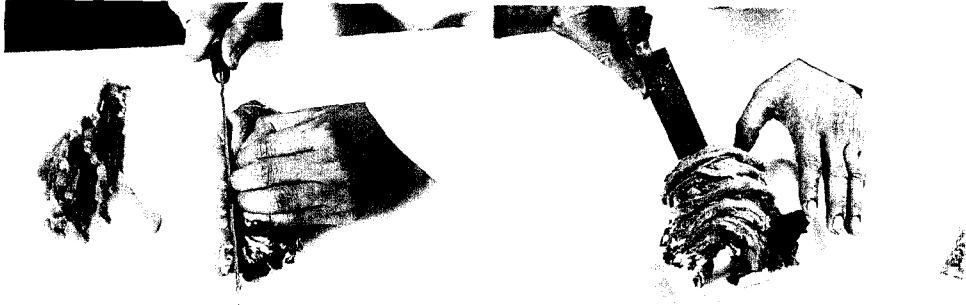


돈까스상품 트레이 담기



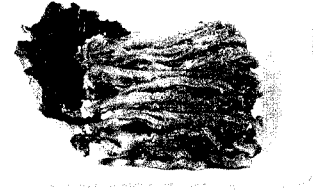
완성된 소매상품

● 등심부위 이용 잡채 및 전골용 상품만들기



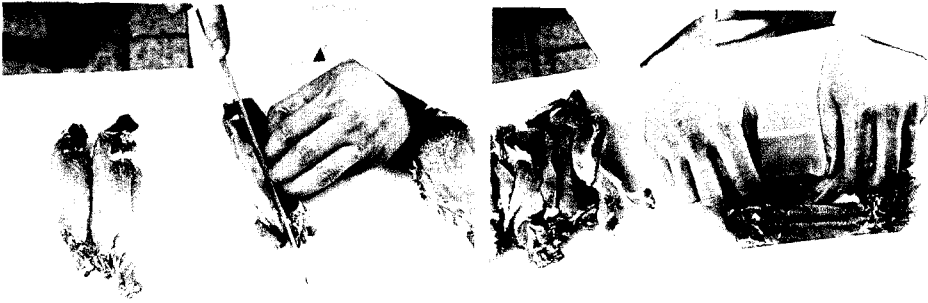
잡채 및 전골용 채썰기

트레이 담기 모습



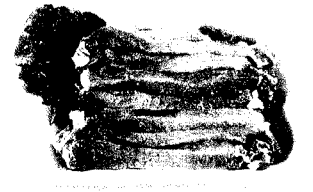
완성된 소매상품

● 등심부위 이용 탕수육용 상품만들기



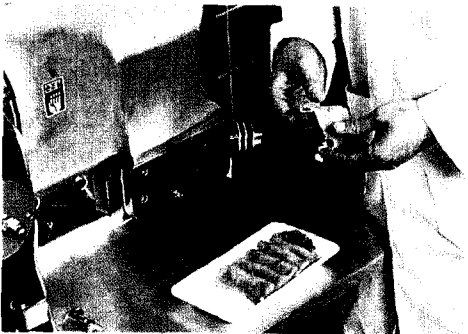
탕수육용 상품썰기

탕수육용 상품트레이 담기

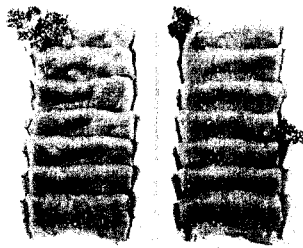


완성된 소매상품

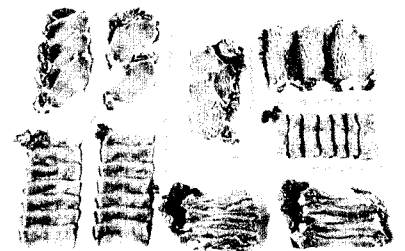
● 등심부위를 이용한 얇게 썬 상품만들기



상품썰기 및 팩담기



완성된 소매상품



등심부위 이용 소매상품모음

높은 인접부위의 양을 늘리는 손쉬운 상품화를 모색했던 잘못된 과거의 결과이다.

근래에는 요리문화의 차이에 의한 일본의 돼지고기 시장의 수요가 해결책 역할을 하였으나 이마저 중단되어 어려움을 겪고 있다. 수출에 의한 공급의 안정은 항상 어느 정도의 내수기반을 가지고 있어야 안정된 시장운영이 가능하다는 것은 모든 상품에서의 공통점이다. 따라서 돼지고기 등심부위를 이용한 부가가치가 높은 대중적인 요리 즉 이용방법의 개발이 요구되고 있는 것이 현실이다.

현재 돼지고기 등심부위 상품화는 우리나라 식육시장에서 돈까스용과 장조림용이 대표적인데 돈까스 요리용의 상품만들기는 앞의 마항에 설명한 내용과 같은데 피하지방을 약 3mm정도 부착시켜 정형된 등심살을 8~12mm정도의 두께로 썰어서 상품화한다.

등심부위에 등심덧살을 분리하여 3~5mm의 두께로 썰어서 구이용으로 상품만들기를 하고 살코기 부분인 앞등심살 부분은 10×15cm크기로 절단 5~10mm두께로 썰어서 장조림용으로 상품화한다.

그리고 앞등심 부위를 3~4mm두께로 썰어서 구이나 불고기용으로 상품화하거나 다시 채를 썰어 돼지고기 잡채나 전골용으로 상품화하기도 한다. 앞등심 부위의 두께를 4~5mm 두께로 썰어 1×4~5cm 크기로 절단 탕수육용으로 상품화하기도 한다.

그리고 정형된 등심살을 덩이상태로 진열하여 찜용으로 고객에게 판매하기도 하고 있다.

#### 다. 돼지고기 목심 부위

돼지고기 목심살은 근육과 근육 사이에 근간지방이 고르게 분포되고 근내지방 축적도 비교적 잘 되기 때문에 구이용으로 부가가치가 높은 상품만들기에 유리한 부분육이다. 목심부위 원료육의 피하지방을

#### ● 목심부위 이용 숯불구이 및 석쇠구이용 상품만들기

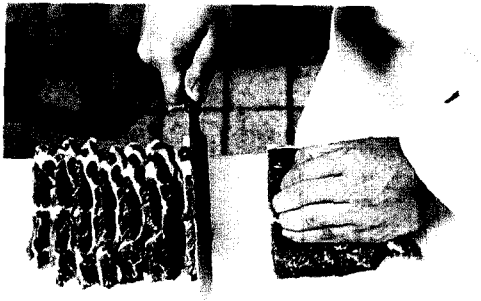


구이용 두께로 썰기

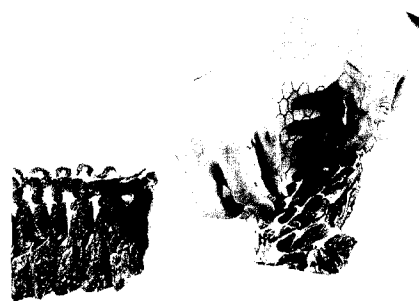
트레이 담기 모습

완성된 소매상품

● 목심부위 이용 수작업 로스구이용 상품만들기



구이용 얇게 썰기

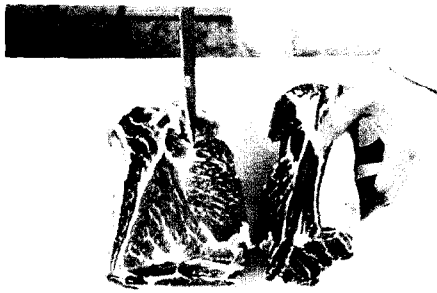


트레이 담기 모습



완성된 소매상품

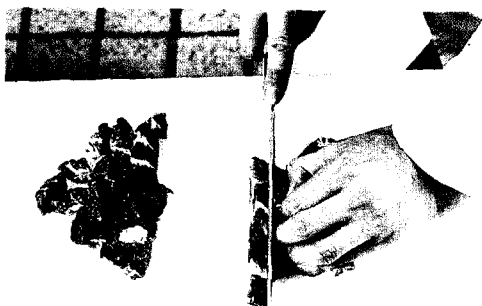
● 목심부위 이용 수육용 및 찌개용 상품만들기



수육용 덩어리상품 절단



완성된 수육용 상품



찌개용 상품 각썰기



완성된 찌개용 상품

● 목심부위 이용 육절기에 의한 로스구이용 상품만들기



구이용 썰기작업

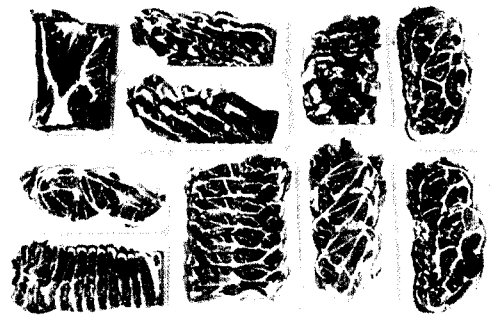


트레이담기 모습

● 목심부위 이용한 소매상품 만들기 모습



로스구이용 소매상품



목심부위를 이용한 소매상품 모습

약 3mm 정도 남기고 분리, 정형한 후 지방분포가 좋은 부분은 6~8mm 정도로 두텁게 썰어서 숯불구이나 석쇠구이용으로 상품화하는 것이 좋으며 지방조직의 분포가 다소 낮고 살코기 함량이 풍부하면 철판구이, 숯뚜껑구이, 버터구이, 후라이팬구이 등 일명 로스구이 요리에 이용되도록 3~5mm 정도로 수작업이나 기계작업으로 얇게 썰어 상품만들기를 하여 트레이에 담거나 쟁반에 진열한다.

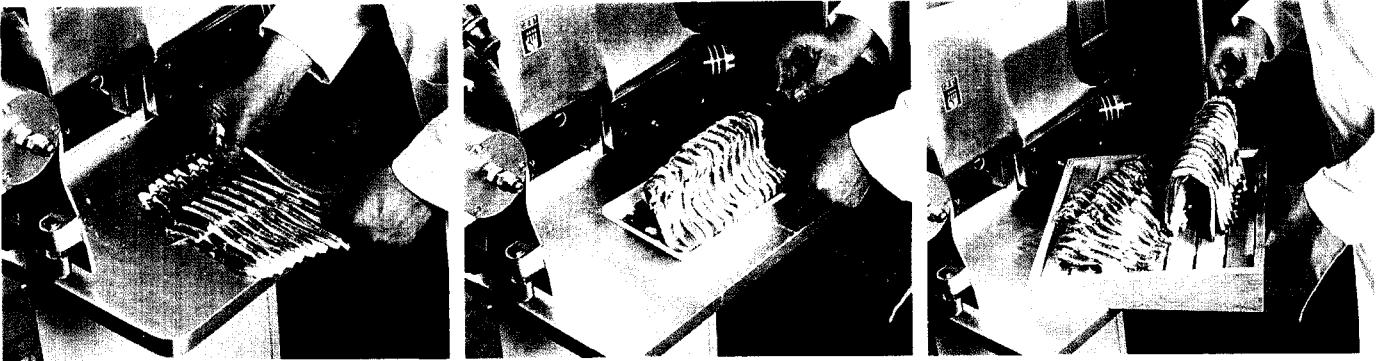
목심부위는 썰지 않고 정형된 상태로 상품화하거나 길이로 2등분하여 덩어리 상태로 상품만들기를 하여 진열하는 수육용으로 이용하기도 한다. 목심부위를 이용한 돼지고기 수육은 익힌 후 식기 전에 썰어 각종 채소있으로 보쌈하는 것은 상당히 인기있는 메뉴이다. 목심부위를 이용하는 구이용과 수육용 상품 만들기의 구체적인 내용은 “돼지고기 이용도에 따른 소매상품만들기”를 참고하면 된다.

목심부위 상품만들기 과정에서 발생하는 잡육은 잘 모아 찌개(두부, 김치찌개 등)용으로 각썰기를 하여 상품화하면 좋다.

## 라. 돼지고기 삼겹살 부위

돼지고기 삼겹살은 지방함량이 너무 많기 때문에 외국에서는 생육으로는 잘 이용하지 않고 육가공 산업에서 베이컨을 제조하여 육가공품으로 이용하고 있기 때문에 삼겹살부위의 부가가치는 높지 않다. 그러나 우리나라에서는 돼지고기 부분육 중 구이용으로 그 수요가 가장 높아 부가가치가 매우 높기 때문에 그 중요성도 그만큼 크다.

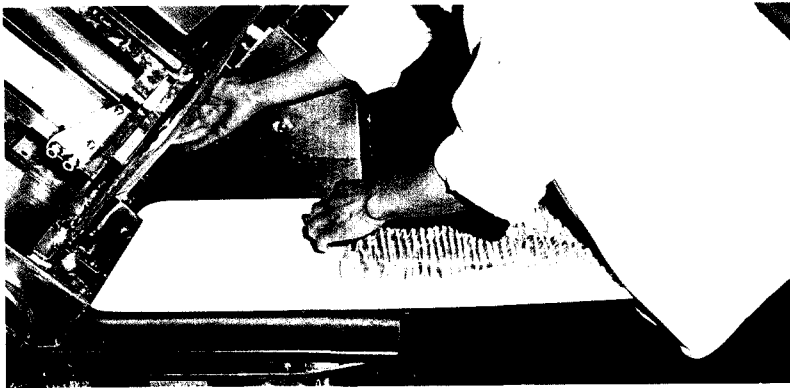
### 삼겹살 이용 구이용 기계작업 소매상품만들기



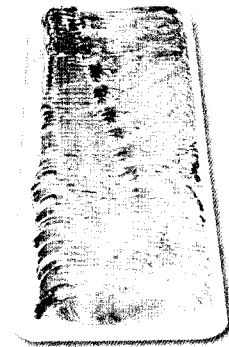
육절기로 삼겹살 썰기1

트레이담기

쟁반담기



육절기에 의한 삼겹살 썰기2



완성소매상품

● 삼겹살 이용 수육 및 찌개용 상품만들기



수육용 덩이 소매상품



찌개용 상품 각썰기



찌개용 완성 소매상품

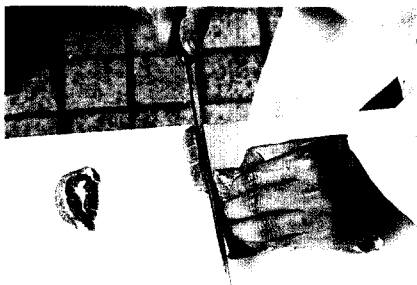
구이용 삼겹살 부위의 상품화는 목심부위에서와 같이 숯불구이나 석쇠구이와 같이 직열구이는 6~8mm로 다소 두껍게 썰고, 철판구이, 솥뚜껑구이, 후라이팬구이 등과 같은 구이에는 3~5mm 두께로 다소 얇게 썰어 상품만들기를 한다.

삼겹살의 수육용 상품만들기는 돼지고기 수육용 상품만들기 요령에 따라 정형된 삼겹살 부위 원형이나 일정한 크기로 절단하여 상품화한다.

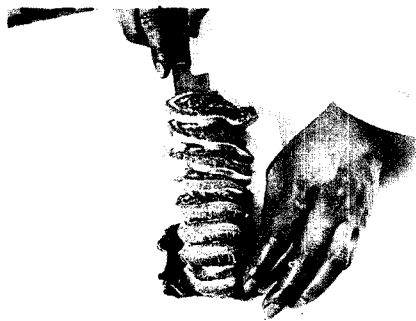
그리고 구이용이나 수육 상품을 만들기 위하여 정형작업과정이나 썰기작업 과정에서 발생하는 잡육은 찌개용으로 상품만들기를 한다.

마. 돼지고기 앞다리 부위

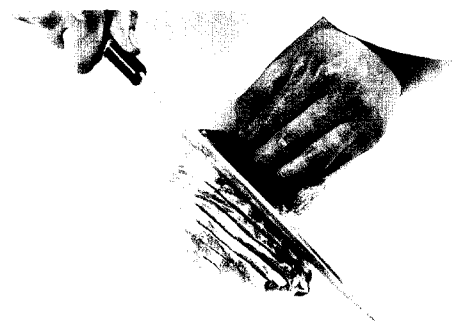
● 앞다리 부위를 이용한 구이용 수작업 상품만들기



구이용 썰기 작업



구이용 트레이 담기



두껍게 썬 상품 칼집내기



말아서 트레이 담기



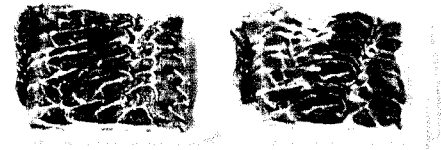
구이용 소매상품 모음

● 앞다리살을 이용한 철판·팬·버터구이용 기계작업 상품만들기



원료육 썰기작업

구이용 트레이 담기



완성구이용 소매상품

● 앞다리 부위를 이용한 불고기용 소매상품만들기



불고기용 상품썰기

말아서 뭉치기



완성상품



앞다리부위를 이용한 찌개용 소매상품만들기



원료육 각썰기

원료육 쟁반담기

완성상품

앞다리 부위는 살코기의 함량이 풍부하여 2~5mm로 썰어서 불고기나 주물럭으로 주로 상품화하여 이용하는데 불고기용 상품은 얇게 썰고 주물럭구이는 다소 두텁게 썰기를 하는 것이 좋다.

앞다리에서 목심 부위에 가까운 부분을 절단하여 3~4mm로 썰어 철판구이, 후라이팬구이, 버터구이용으로 상품만들기를 하거나 덩어리로 정형하여 수육 즉 보쌈용으로 상품만들기를 한다.

앞다리살로 상품만들기 과정에서 발생한 잡육은 찌개용(김치 또는 두부찌개 등) 상품만들기를 한다.

바. 돼지고기 뒷다리 부위

뒷다리 부위는 돼지고기 부위 중 살코기 함량이 가장 풍부하고 근육이 큰 덩어리로 되어 있어 육가공 원료육으로 이용하면 제품의 수율도 좋고 육제품 품질도 우수하여 부가가치를 높일 수 있다. 그러나 우리나라에서는 육가공산업에서 수요가 크지 않아 일본 돼지고기 시장에 수출하여 수요와 공급의 균형을 맞추어 왔다.

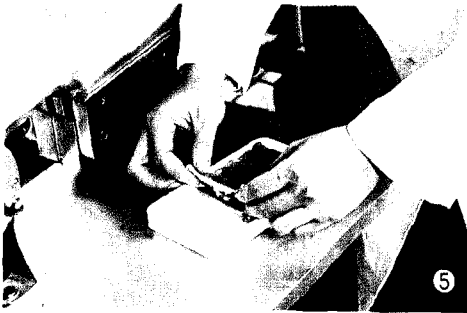
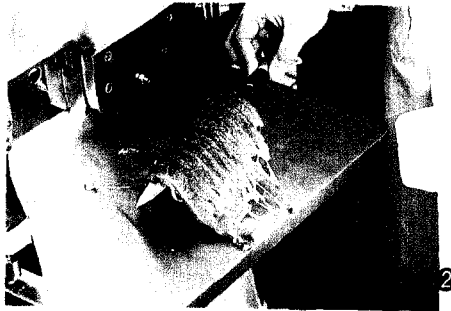
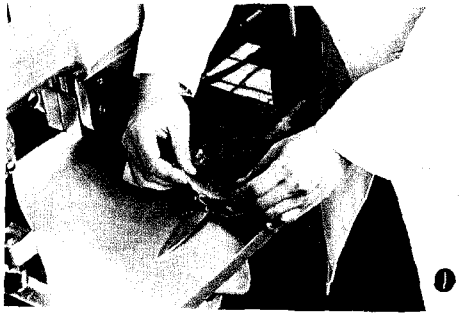
뒷다리살은 국내 식육시장에서는 주물럭구이나 불고기용으로 주로 이용하고 돈까스, 찌개, 수육, 탕수육, 잡채, 다짐육, 꼬치나 산적용 요리에 일부 이용하여 왔다.

뒷다리 부위의 상품만들기는 피하지방, 근간지방, 인대나 근막을 분리, 제거, 정형한 후 주물럭구이용은 4~5mm두께로 썰어 트레이나 쟁반에 진열하고, 불고기용은 2~4mm두께로 썰어 가지런히 모아서 둥글게 말아 램프로 싸서 쟁반에 진열하거나 트레이나 쟁반에 담아 진열한다.

돈까스용은 5~10mm두께로 썰어서 연육기로 처리하여 트레이나 쟁반에 진열하고, 찌개용은 2~3cm로 사각절단하여 상품화한다.

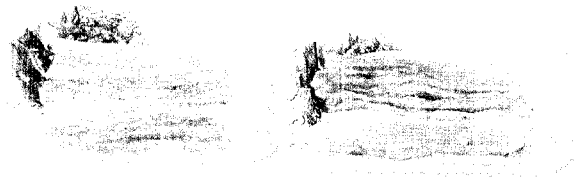
장조림용 상품은 적당한 크기의 덩어리로 절단하여 상품만들기를 하고, 잡채 및 전골용, 탕수육 및 산

● 돼지고기 뒷다리 부위를 이용한 구이(주물럭·철판·버터)용 상품만들기



- ① 구이용 상품썰기
- ② 구이용 상품 윤기내기
- ③ 구이용 트레이 담기1
- ④ 완성된 소매상품1
- ⑤ 구이용 트레이 담기2
- ⑥ 완성된 소매상품2

● 돼지고기 뒷다리부위를 이용한 불고기용 상품만들기



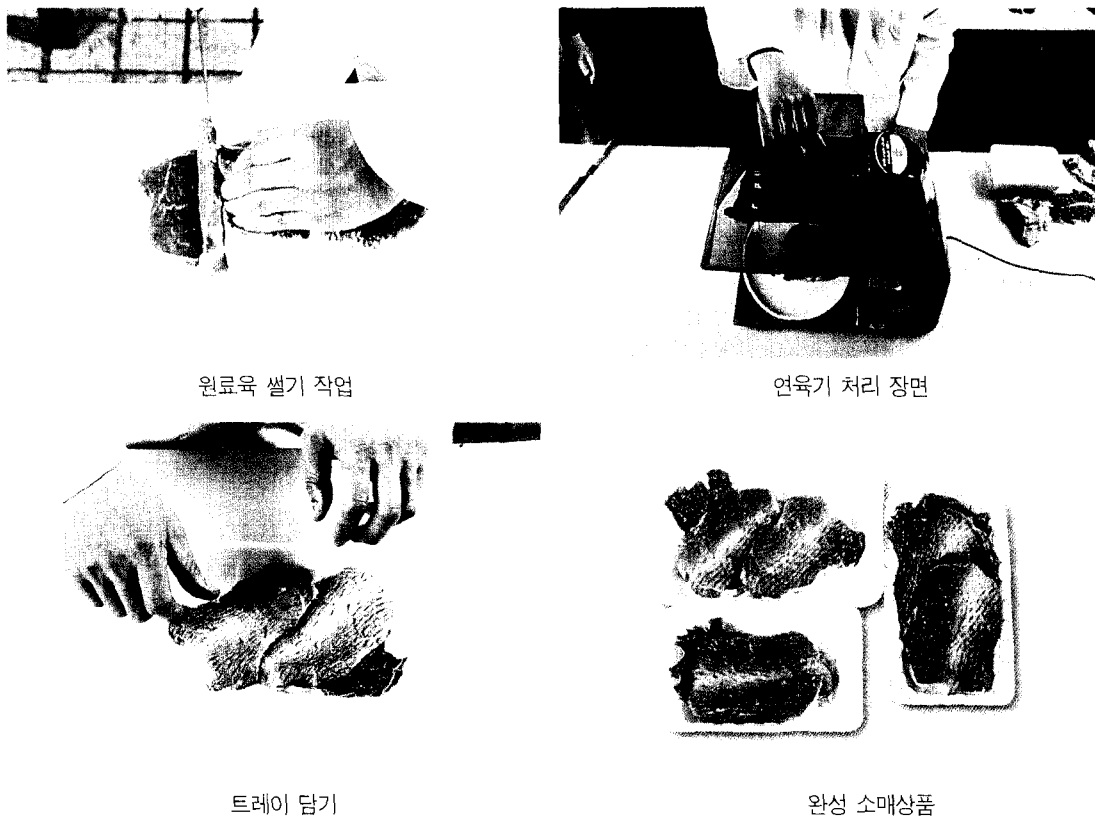
상품썰기 작업 및 트레이 담기

완성된 소매상품

돼지고기 뒷다리 부위를 이용한 소매상품만들기



돼지고기 뒷다리부위를 이용한 돈까스상품 만들기



● 뒷다리를 이용한 장조림용 상품만들기



원료육 썰기작업



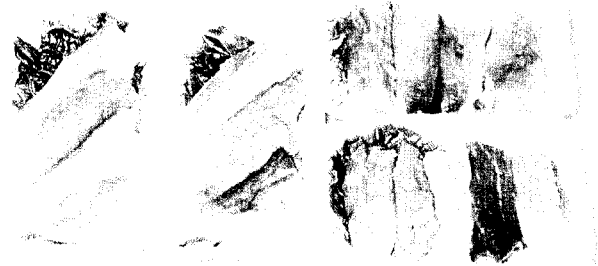
절단작업 모습



트레이 담기

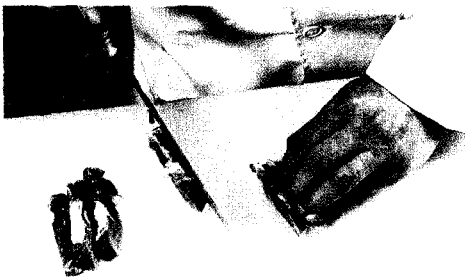


완성된 소매상품1

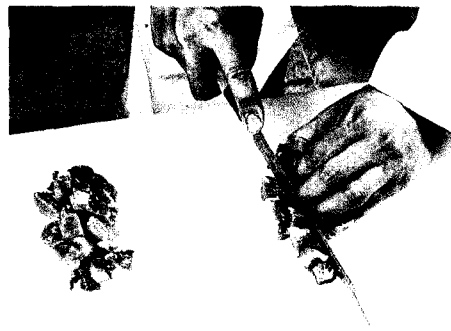


완성된 소매상품2

● 돼지고기 뒷다리부위를 이용한 찌개용 상품만들기



원료육 썰기작업



찌개용 각썰기 작업



완성 소매상품

## 돼지고기 뒷다리 부위를 이용한 소매상품 만들기 모음



적(꼬지)용 상품만드는 앞에서 설명한 돼지고기의 용도별 소매상품만들기의 1. 돼지고기 이용도에 따른 소매상품만들기의 사. 기타 돼지고기를 이용한 소매상품만들기 편을 참고하면 된다.

### 사. 돼지고기 사태 부위

돼지고기의 사태살은 돼지고기 부위 중 육질이 제일 단단하고 결체조직(인대, 근막) 등이 많이 분포된 운동을 많이 한 근육들로 구성되어 있다. 따라서 오랫동안 삶거나 끓이는 조림, 수육(보쌈), 찌개용으로 상품화하기에 좋은 부위이다.

국내에서 사태 부위는 탕박작업에 의해 도축시 족을 절단하지 않고 골발 및 부분육 분할정형작업을 할 때 골발전 앞다리는 전완골과 상완골 접합부위를 절단하며, 뒷다리는 대퇴골과 하퇴골 접합부위를 절개하여 장족을 생산하면 상당한 부가가치가 있다.

장족에는 사태살이 포함되는데 장족은 성업중인 족발집에서 없어서는 안되는 원료육으로 인기가 있는 상품이다.

사태살로 수육이나 장조림은 적당한 크기의 덩어리형태로 분할, 양끝의 인대를 잘라내고 잘 다듬어서 덩어리형태로 진열한다. 덩어리 진열시 랩으로 싸면 외관이 훨씬 깔끔한 상품이 된다.

야채조림용으로 상품화할 때는 사태살을 육절기나 손으로 얇게 썰어서 상품화하기도 하며 찌개용은 약 1~2cm의 크기로 각썰기를 하여 상품화하는데 이때는 굵은 인대만을 절단해 내고 원료육은 크게 손질하지 않아도 무방하다.

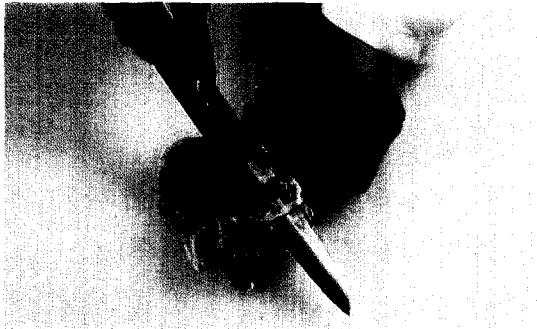
돼지고기 사태살 이용 수육 및 장조림용 덩어리 소매상품 만들기



사태부위



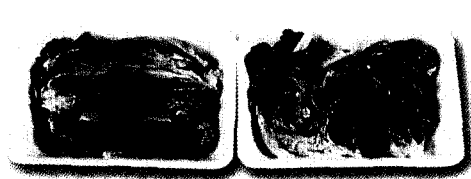
사태부위 정형1



사태부위 정형2



마무리 손질



완성 소매상품1

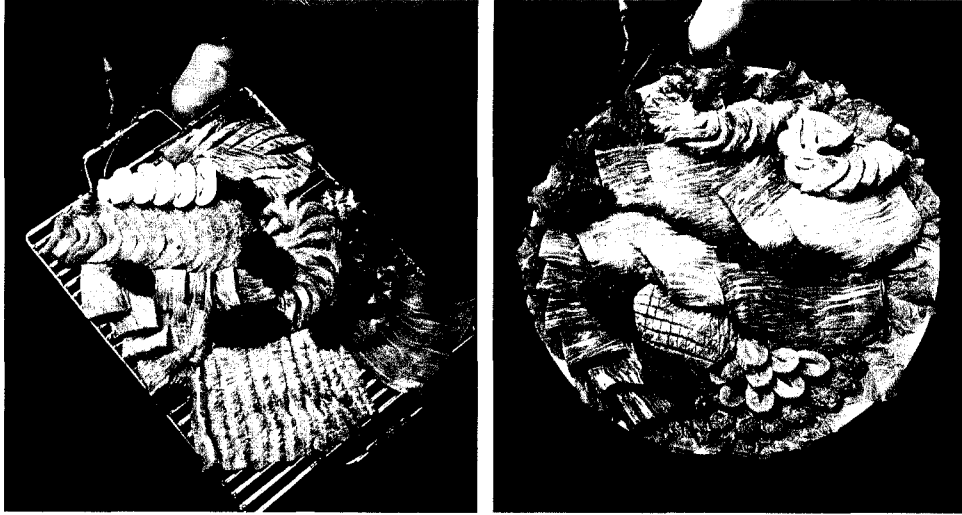


완성 소매상품2

아. 돼지고기 향정살

돼지고기 향정살은 천겹살이라고도 부르는데 돼지 목덜미에서 1두당 약 600~800g정도로 그 생산량이 많지는 않으나 근육조직과 지방조직이 잘 조화를 이루어 돼지고기에서 구이용으로는 최상급에 속한다.

## ● 향정살 소매상품 만들기



정형된 향정살은 그 두께가 바로 구이용으로 이용할 수 있을 만큼 두껍지 않기 때문에 사방 1cm<sup>2</sup>정도로 칼집만 내어 상품화하거나 원형 그대로 말아서 랩으로 싸 상품화할 수도 있다. 그리고 깨끗하게 정형된 상태로 쟁반이나 접시에 상추를 깔고 절반씩 겹쳐쌓기 진열을 해도 상품성이 돋보이는 부위이다.

### 자. 돼지고기 갈비 부위

돼지 갈비 부위는 돼지고기 부분육에서 삼겹살이 구이용으로 선호도가 좋아 부가가치가 높기 때문에 제1늑골에서 13늑골까지의 갈비 중 제1늑골에서 제5늑골까지만을 주로 이용한다.

갈비의 요리는 주로 구이용으로 이용되고 갈비찜용으로도 일반 가정에서 이용되는데 구이용으로는 생갈비구이, LA갈비구이, 양념갈비구이용으로 주로 이용된다. 양념갈비는 대중음식점에서 상당히 인기있는 요리였으나 다른 부위고기의 혼합과 상품만들기의 번거로움 때문에 수요가 점차 감소하는 경향이다. 그러나 LA갈비나 대갈비는 숯불구이, 석쇠구이, 바베큐용으로 상품화를 잘 하면 상당한 시장 수요가 기대된다.

#### 1) 원료육의 선택요령

- 가) 원료갈비는 지방이 고르게 잘 분포하되 과비육되어 근간지방이 너무 과다하지 않은 것이 좋다.
- 나) 도축작업시 방혈 불충분과 복강내 세척불량으로 인한 혈반이나 혈흔이 없는 것을 선택한다.

다) 내장적출 부주의로 장 내용물에 의해 오염되지 않도록 위생적으로 생산되어야 한다.

## 2)원료육의 정형요령

가) 제1늑골에서 제5늑골까지 늑골이 포함되어 분할된 갈비부위의 피하지방을 약 3mm가 부착되도록 분리, 제거, 정형한다.

나) 외부로 노출된 근간지방과 복강내 지방조직을 분리, 제거, 정형한다.

다) 부분적으로 오염된 혈흔이나 오염부위는 철저히 분리, 제거한다.

## 3)상품만들기 요령

가) 응용되는 요리 : 생갈비구이, LA갈비구이, 양념갈비구이, 갈비찜

나) 주로 사용되는 부위 : 제1늑골에서 제5늑골까지의 갈비부위

다) 상품만들기 작업요령

### ① 돼지고기 생갈비구이 상품만들기

돼지갈비는 소갈비 부위와 달리 살붙임이 얇고 크기가 작기 때문에 갈비살 부위를 저며 전개하는 상품 만들기를 하면 손이 많이 가고 부가가치가 소처럼 높지 않기 때문에 늑골과 늑골 사이를 깔끔하게 절개 하여 다듬어 정형한 다음 돼지 갈비구이(바베큐)용으로 상품화한다.

### ② 돼지고기 LA갈비의 상품만들기

0 LA갈비는 소에서와 마찬가지로 정형이 완료된 갈비부위를 상품만들기 전에 30분 정도 급냉시킨다.

0 급냉된 갈비부위를 신속하게 골절기에 의하여 약 4~5mm정도의 두께로 일정한 두께로 절단한다.

0 절단작업이 완료된 갈비에 골편이나 근막 등의 부착상태를 점검하는 다듬기 과정을 거쳐 상품만들기를 완료한다.

0 트레이에 담아 랩포장하거나 쟁반 또는 접시에 절단면의 살코기부분이 잘 보이도록 겹쳐 담아 소매 상품 진열을 한다.

### ③ 돼지고기 찜갈비 상품만들기

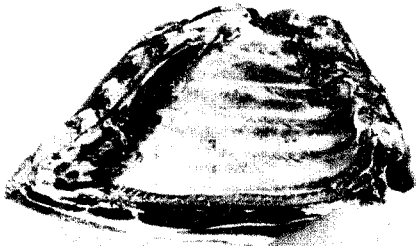
0 정형이 완료된 원료갈비 늑골과 늑골 사이 근육부위 중앙부위를 작업도(칼)로 절개, 분리한다.

0 분리된 갈비를 복강쪽 늑골 노출부분에서 시작하여 늑골부분만 육절기에 의하여 갈비폭과 비슷한 길이와 일정한 크기로 사각지게 절단하는 것이 최종상품의 외관을 좋게 할 수 있다.

0 트레이에 담거나 진열하기 적당한 크기로 작업도에 의하여 근육부분을 절단하거나 골절기에 절단된 부분의 근육부위를 모두 절단 정형하여 마무리한다.



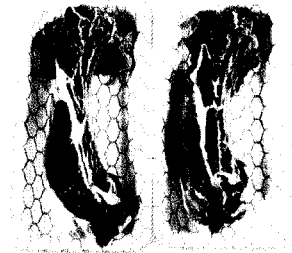
● 돼지고기 생갈비구이(바베큐)용 상품만들기



정형이 완료된 갈비부위

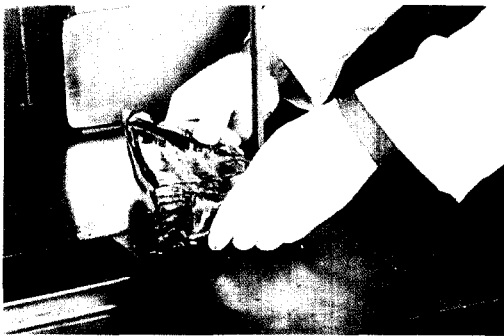


늑골 사이 절개장면

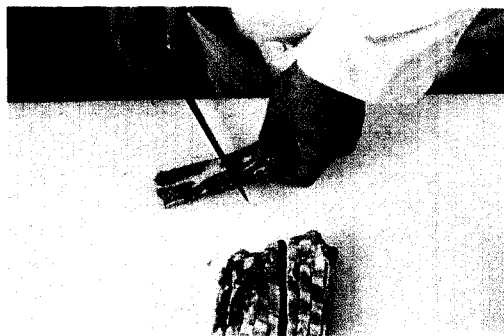


완료된 구이(바베큐)용 상품

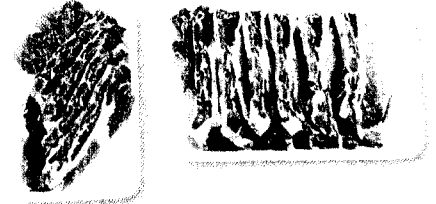
● 돼지 갈비부위를 이용한 LA갈비 상품만들기



육절기에 의한 절단작업



다듬기 작업



완성된 LA갈비

0 마무리된 상품을 트레이에 담거나 쟁반에 담아 절단면 근육 부위가 노출되게 진열하는 것이 소매상품의 외관을 좋게 할 수 있다.

④ 돼지 양념갈비구이용 상품만들기

0 정형작업이 완료된 돼지갈비의 늑간살과 늑골 연접부위를 절개한다.

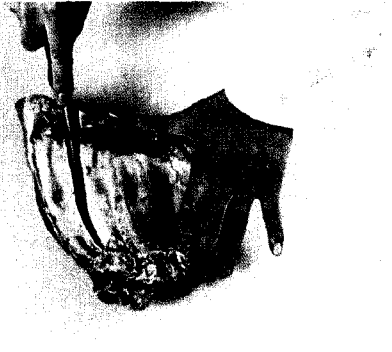
0 골절기에 의하여 복강방향에서 늑골부분만 4~5cm길이로 절개한다.

0 작업도로 골절기에 의하여 절개된 부분을 절개한다.

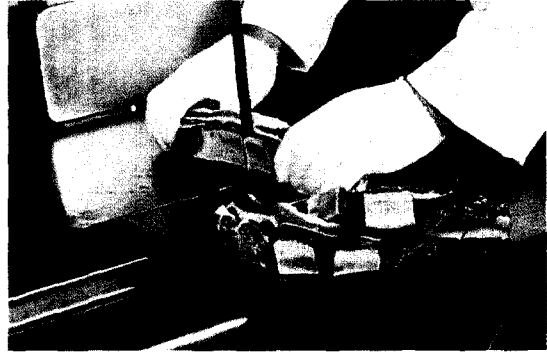
0 쇠고기 생갈비와 양념갈비구이용 상품만들기에서와 같이 갈비살을 저며서 갈비살퍼기를 한다.

- 갈비살이 적은 쪽에서 많은 방향으로 저며 나간다.

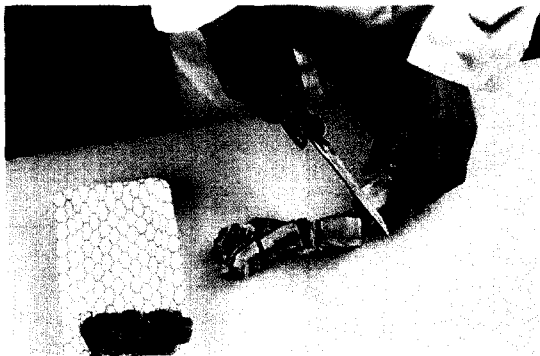
돼지 갈비부위를 이용한 찜갈비용 상품만들기



늑골사이 절개, 분리



늑골부분 절개



근육부분 절개 및 정형



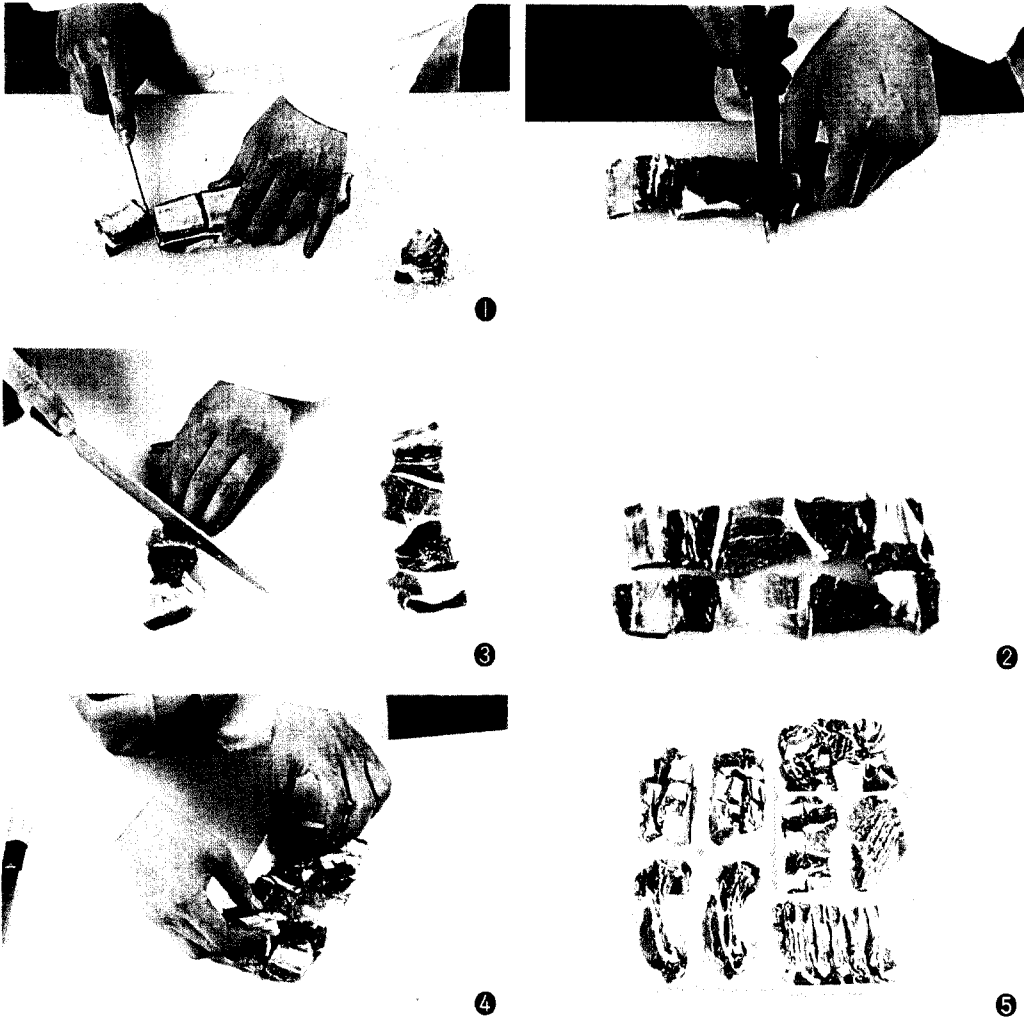
찜갈비 트레이 담기



찜갈비 완성소매상품



갈비부위 이용 양념갈비 소매상품만들기 및 갈비소매상품 모음



- ① 갈비 절단 및 정형
- ③ 갈비살 칼집내기 작업
- ④ 양념갈비 트레이 담기

- ② 갈비살 저며 제거작업
- ⑤ 갈비부위 이용 소매상품 모음

- 작업도는 최대한 얇은 칼을 선택하여 도마와 수평이 되는 상태에서 절개하는 것이 갈비살 두께를 일정하게 유지시켜 갈비살 제거작업이 용이하다.
- o 갈비살 제거가 완료되면 늑골 중앙부분과 갈비살에 칼집을 내어 근막의 분리가 용이하도록 한다.
- o 완성된 상품의 갈비살을 늑골(갈비뼈)에 상품성이 돋보이게 말아 진열상품으로 한다.

# 제2장 식육상품의 진열

## 제2장 식육상품의 진열 및 판매요령

식육상품 진열의 기본은 모든 다른 상품에서와 마찬가지로 '팔기 쉽고' '사기 쉽다' 라고 하는 것이다. 그리고 진열에 있어서 가장 중요한 것은 고객의 입장에서 부담감 없이 선택할 수 있는 배려가 중요하다.

1. 손님이 그 상품을 보기 쉬운가,
2. 손님이 자유롭게 그 상품을 선택할 수 있는가,
3. 손님이 그 상품을 스스로 손으로 만질 수 있는가를 배려해서 진열한다. 너무 고도의 테크닉을 이용한 진열, 예술적인 진열은 오히려 고객에게 부담감을 주는 경우도 있기 때문에 주의한다.

식육은 신선도가 가장 중요한 식품이기 때문에, 그 성질상 두꺼운 유리로 칸막이 된 냉장 케이스 안에 진열한다. 이 때문에 일반적인 상품보다 한층 더 손님의 구매의욕을 자극시킬 수 있는 진열이 요구된다.

식육을 구매하는 고객은 일반적으로 대부분이 메뉴를 결정하고 나서 메뉴에 적합한 고기를 필요한 만큼 구매를 원하는 경우가 대부분이다. 따라서 식육을 판매하고자 하는 매장 관리자들은 식육에 대한 풍부한 지식을 가지고 고객을 설득하는 노력 즉 고객의 요구에 부응하는 상품의 제시나 안내 등이 요구되는데 이는 고객이 식육의 전문성이 부족함을 이해시키는 노력이라 할 수 있다. 그리고 매장에서 가장 중요한 것은 고객의 마음을 이끌 수 있는 효과적인 상품만들기이다.

이를 위해서는 소비자가 아무런 생각없이 바라본 쇼윈도에 생각지도 않게 발을 멈추게 하여 진열된 식육을 보고 한 가정의 단란한 식사광경을 연상함으로써 충동구매를 일으키게 하는 진열 테크닉이 요구되는 것이다.

즉, “늘어놓는다”고 하는 것은 단지 슬라이스 된 고기나 고기 덩어리를 쇼윈도의 가운데 놓아두는 것 뿐이며, 거기에는 파는 이의 정성이 없고, 구매하는 쪽에 대해 따뜻한 마음이 전해져 있지 않다. 바꿔 말하면 상품으로부터 구매자에 대해 말을 거는 것이 없는 소극적 진열이다.

한편, “진열한다”고 하는 것은, 구매자에게 스스로 그 상품으로부터 조리되어 식탁에 올라 단란한 가정의 건강과 풍요로운 것을 연상시켜 사고 싶은 구매욕구를 충동시킬 수 있어야 하는 것을 의미한다.

고기가 쇼케이스 안에 들어 있는 경우, 조명용의 슬림라인(또는 형광등)이 붉은 빛이 강한 핑크계의 조명을 사용하면 순간적인 효과는 있으나 실제의 고기 색이 변색되기 쉽고 실제 내용을 눈속임하는 것이 되기 때문에 신중하게 배려할 필요가 있을 것이다.

## 1. 쇠고기 상품의 진열요령

### 1. 쇠고기 덩어리 상품의 진열

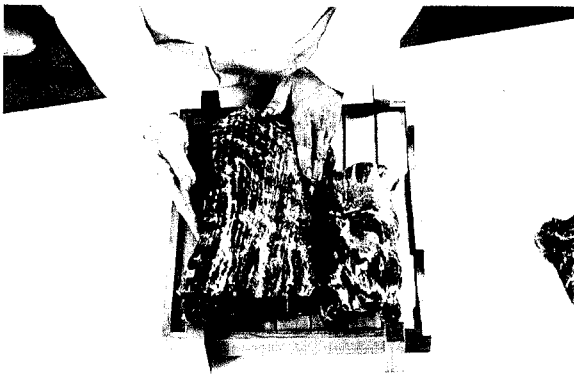
쇠고기 덩어리 상품의 진열에는 두 가지 방법이 있다. 하나는 냉장고 겸용의 쇼케이스를 사용하는 것이며, 매장의 품격을 높이는 데도 도움이 된다. 예를 들면, 도체(지육)상태로 매달거나, 완성된 부분육 덩어리상품의 아름다운 단면을 잘 보이도록 진열함으로써 그 상품의 특징을 강조함과 동시에 가게의 품격을 한 단계 높일 수 있다. 단, 이 경우 주의해야 하는 점은 도체(지육)를 보관해 두기 때문에 도체의 외관 즉 마무리상태 혈흔(잔혈의 흘러내린 줄), 오염 부분 등에 충분한 배려를 해서 진열상품의 청결감을 지켜야 한다.

또 한 가지 방법은 덩어리 상품을 쇼케이스 안에 진열하는 것이다. 이 경우는 쇼케이스 칸막이 등 내부용적이 한정된 공간 때문에 너무 큰 덩어리 상품은 진열하기 곤란한 경우가 발생하므로 소매상품만들기 과정에서 충분한 배려가 요구된다. 덩어리 상품진열시 덩어리상품 외부로 상품특성을 살리면서 흰 천이나 종이류 또는 타월에 싸서, 공기와 직접 접촉하는 노출 표면을 적게 하여 고기의 건조를 늦추게 함과 동시에, 고기의 노출 단면을 더욱 아름답게 보이게 한다. 단지 쟁반에 놓아두는 것뿐만 아니라, 노송나무 재질의 미려한 나뭇결이 있는 도마에 올려두거나, 파슬리를 전면에 깔거나, 레몬, 와인병을 곁들여 식욕을 돋구는 연출을 첨가하면 효과적이다.

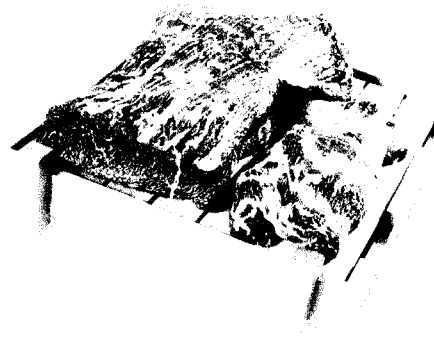
### 가. 덩어리 상품의 원형진열

덩어리 상품을 원형상태 그대로 정형하여 진열하는 방법으로서 외부로 노출된 지방, 근막 및 인대 등을 잘 손질하여 인공적인 면보다는 자연스러운 느낌이 강조되는 진열방법이라 할 수 있다.

#### 보섭살 덩어리 상품의 사각쟁반 진열



덩어리 상품의 쟁반 담기



진열완료된 덩어리 상품

### ● 사태살 덩어리 상품의 시각쟁반 진열



사태살 덩어리 상품 제작과정



진열완료된 덩어리 상품

### 나. 덩어리 상품의 가공진열

덩어리 상품을 일정한 형태로 그 덩어리 상품의 특성을 최대한 살려 강조하면서 최대한 시각적 효과를 살리는 인공적 아름다움이 강조되는 진열기법이다. 따라서 일정한 형태의 연출을 위하여 피복필름(랩, 비닐류 등)으로 싸서 말거나 앞에서 언급한 흰 천, 종이류, 타월 등으로 싸서 진열하는 기법 등이 이용되고 여러 가지 시각적 효과를 낼 수 있는 연출 부재료가 활용된다.

### ● 안심 부위를 이용한 덩어리 상품의 가공진열

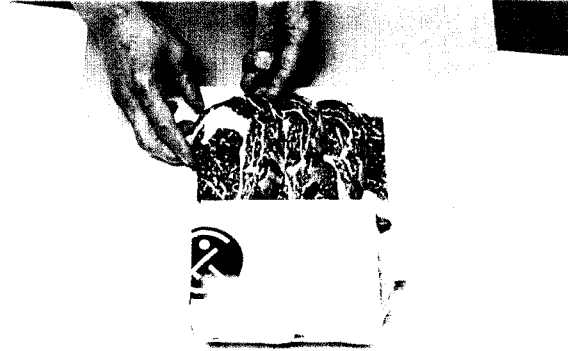


덩어리상품의 도마위 진열과정



완성된 덩어리상품 진열

### 등심 부위를 이용한 덩어리상품의 가공진열



덩어리상품의 진열과정



완성된 덩어리상품의 진열

## 2. 쇠고기 썰어서 만든 상품의 진열

일반적으로 썰기(슬라이스) 작업을 하여 제조한 상품의 고기를 등글게 겹쳐서 진열하는 방법이 가장 일반적인 방법이다. 이 경우는 쟁반담기 1줄에 1~2kg 정도나 담을 수 있기 때문에 볼륨감이 있어, 확실히 풍부하게 취급하고 있는 것처럼 보이지만 반면 매출이 적은 매장의 경우 아래 부분에 쌓여있던 고기, 오래 진열되어 팔다 남은 경우의 손실이 크기 때문에 주의를 필요로 한다. 최근에는 두껍게 썬 상품의 경우 쟁반담는 방법으로, 고기의 단면을 충분히 보이게 하기 위해 고기를 겹쳐서 담지 않는 방법을 도입하는 매장도 생기고 있다.

그리고 쟁반에 여러가지 꽃 모양 담기, 일정한 정형 즉 잘 정돈된 취향으로 담은 진열방법 등 여러가지 아름다움이나 풍요로움을 연출할 수 있지만, 이와 같은 연출을 하는데는 그에 상응하는 고급육을 취급하는 매장이다. 썬 상품 즉 슬라이스 상품을 진열하는 용기는 노송재질의 사각, 원형 또는 타원형 쟁반이 많이 이용되며 스테인리스 재질이나 금색으로 도금된 외관이 미려한 여러가지 형태의 쟁반이 사용되기도 한다.

특히 일정한 규격의 모양내기가 용이한 두껍게 썬 상품에서 스테이크의 진열은 가로 또는 세로로 반 정도 겹쳐서 쟁반에 담든지, 1장씩 늘어놓는 2가지 방법이 있다. 둘 중 어느 방법이나 스테이크는 1장씩 필름 팩하거나 랩으로 쟁반 전체를 덮는 것으로 공기를 다소나마 차단한다. 꽃등심살이나 채끝살 부위를 이용하여 두껍게 썬 스테이크 상품의 경우는 상품을 보다 좋게 돋보이게 하기 위해서는 일반적인

쟁반 외에 노송재질을 사용하거나 그 외에 대나무 받을 이용하여 진열하기도 한다.

파슬리, 레몬, 와인 등을 곁들여 스테이크를 한층 더 돋보이게 하는데 도움이 되게 한다.

특히 소매상품을 쟁반이나 접시에 진열할 때 진열하는 쟁반이나 진열용품의 개발에 노력하는 것은 상품성을 높이는 데 매우 중요한 요소가 된다. 고기를 상품으로 진열하는데 가장 중요한 것은 결국 고기를 구매하는 고객의 시각적 만족도를 어떻게, 얼마만큼 충족시킬 수 있느냐 하는 것이기 때문이다.



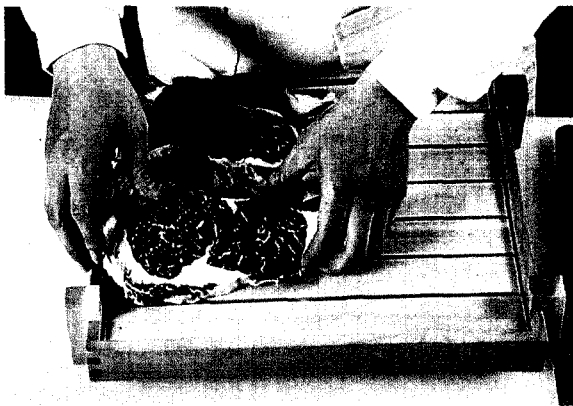
그리고 고기를 쟁반에 진열할 때 고기에서 흘러나오는 육즙(드립)은 상품의 외관을 좋지 않게 하므로 쟁반 바닥에 육즙을 흡수할 수 있는 스포제 종이나 대밭 또는 야채잎을 깔아준다. 특히 바닥에 깔게 되는 스포제 종이는 고기가 눌러 붙지 않는 특수 재질이어야 한다.

진열되는 고기 밑에 상추잎과 같은 야채잎을 깔거나 고기 사이에 파슬리 같은 녹색의 식물을 이용하는 진열기법은 고기의 선홍색을 돋보이게 하는 배색이 녹색이기 때문이다.

소매상품을 진열하는 쟁반이나 접시 등 용기에 진열할 때 고객이 보는 방향에서 돋보이게 하는 것이 중요하며 따라서 고객이 이동하는 반대방향에서 담기를 시작하는 것이 좋다. 특히 금속제 재질의 쟁반을 사용할 때 고기가 금속제와 직접 접촉되지 않도록 하는 것은 육색 변화를 방지하여 선도관리에 중요하기 때문에 알아두어야 할 점이다.

## 가. 두껍게 썬 상품의 진열

### ● 등심 스테이크용 상품의 사각쟁반 진열



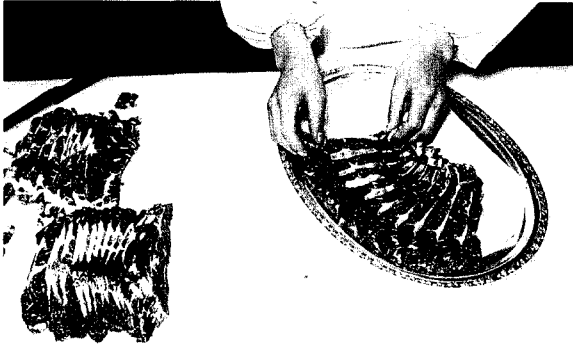
소매상품 진열쟁반 담기



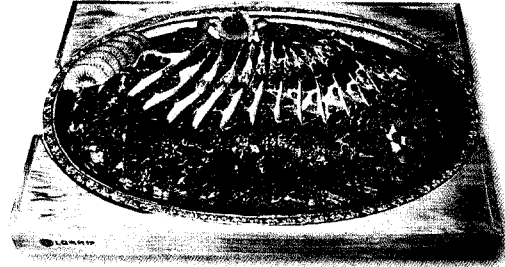
완성된 상품진열



● 등심 스테이크용 상품의 원형쟁반 진열

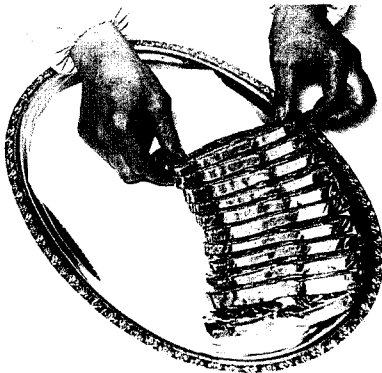


소매상품 진열쟁반 담기

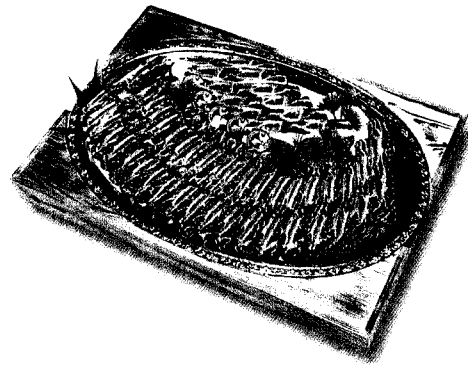


완성된 상품진열

● LA갈비구이용 상품의 원형쟁반 진열



소매상품 진열쟁반 담기



완성된 상품진열

● 우둔부위를 이용한 두껍게 썬 소매상품 도마진열

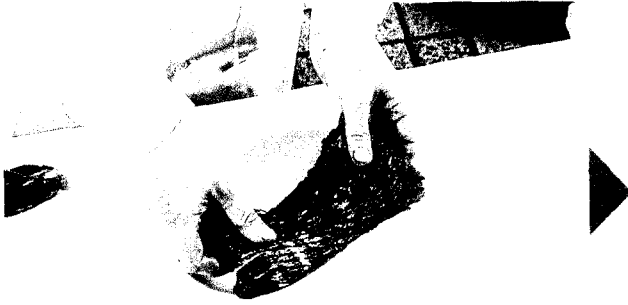


완성된 소매상품

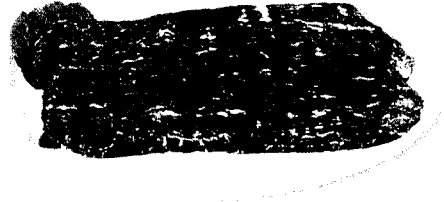


완성된 상품진열

● 홍두깨살을 이용한 두껍게 썬 소매상품 접시진열



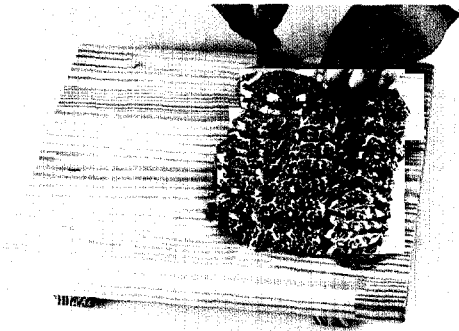
소매상품의 진열접시 담기



완성된 상품진열

나. 얇게 썬 상품의 진열

● 살치살을 이용한 얇게 썬 상품의 도마진열



소매상품 도마위 진열 모습

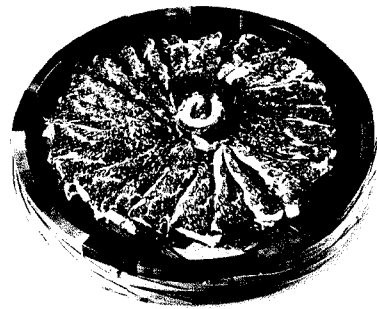


완성된 상품진열

● 등심부위를 이용한 얇게 썬 상품의 원형쟁반 진열

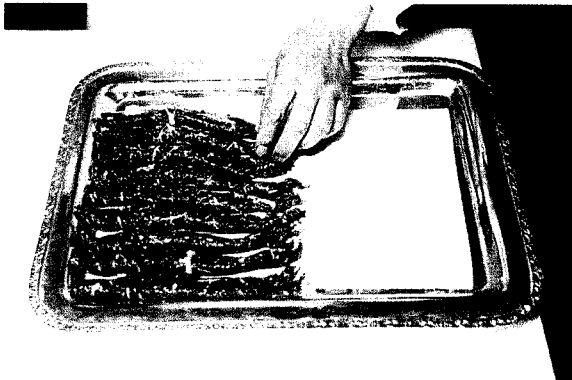


소매상품의 진열쟁반 담기

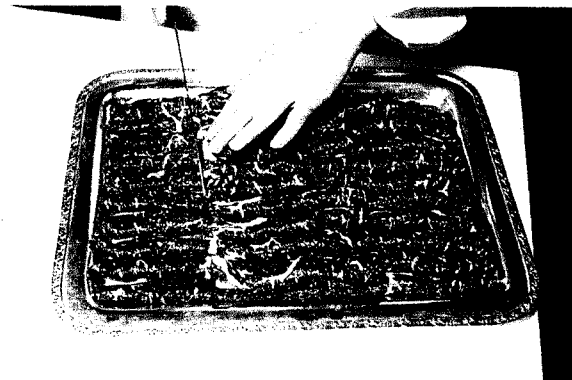


완성된 상품진열

● 채끝부위를 이용한 얇게 썬 상품의 사각쟁반 진열

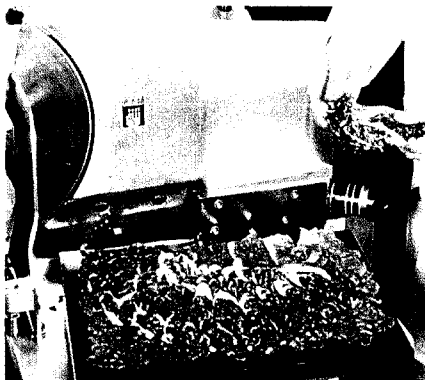


소매상품의 진열쟁반 담기

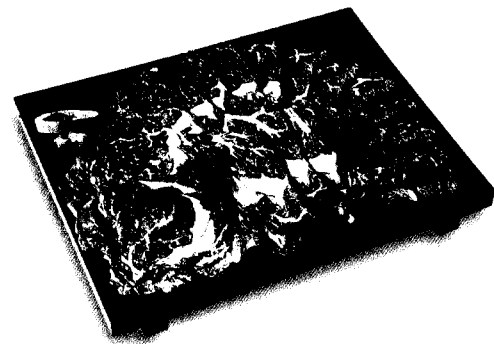


완성된 상품진열

● 등심부위를 이용한 얇게 썬 상품의 도마진열

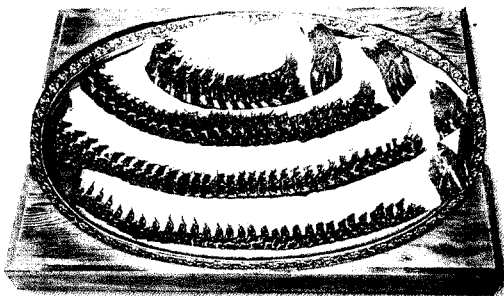


소매상품의 도마위 진열모습

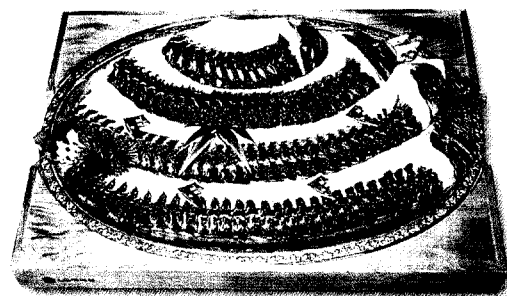


완성된 상품진열

● 차돌백이살을 이용한 얇게 썬 상품의 원형쟁반 진열

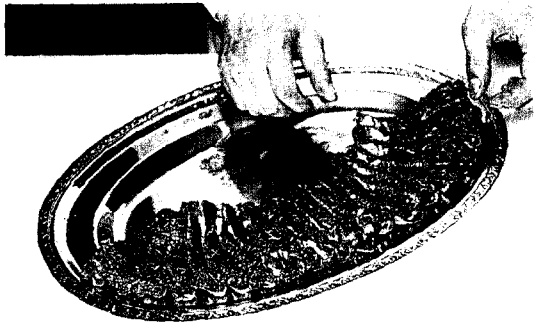


소매상품의 진열쟁반 담기

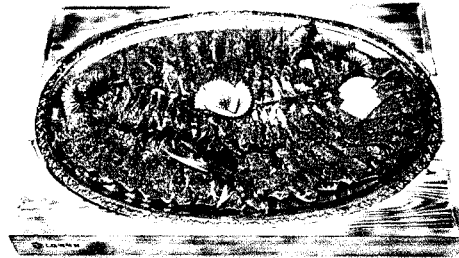


완성된 상품진열

양지부위를 이용한 얇게 썬 상품의 원형쟁반 진열

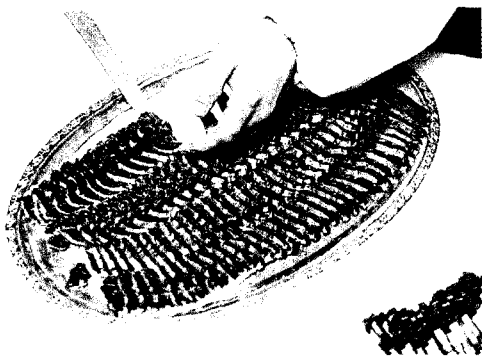


소매상품의 진열쟁반 담기

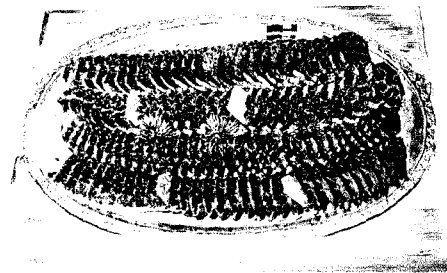


완성된 상품진열

사태살을 이용한 얇게 썬 상품의 원형쟁반 진열



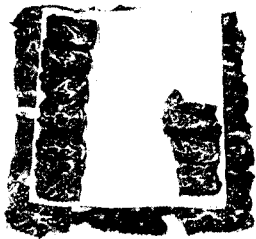
소매상품의 진열쟁반 담기



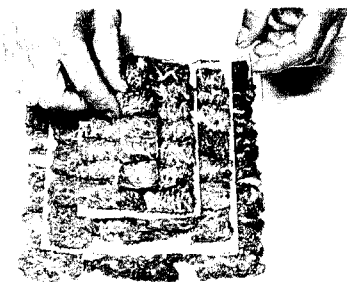
완성된 상품진열

1) 얇게 썬 상품의 3단진열 모습

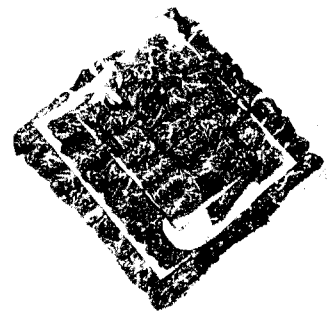
얇게 썬 상품의 3단진열



2단진열 과정



3단진열 과정

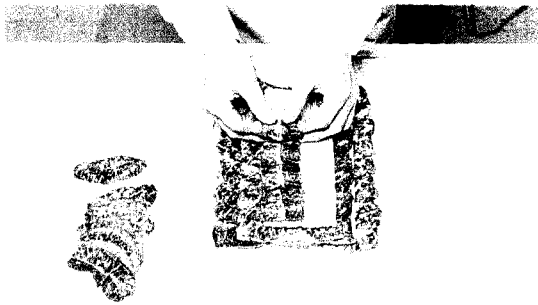


완성된 3단진열

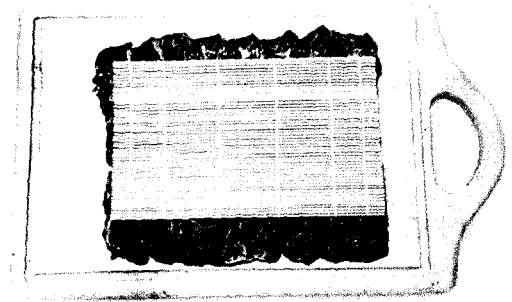
● 얇게 썬 상품의 도마위 3단진열



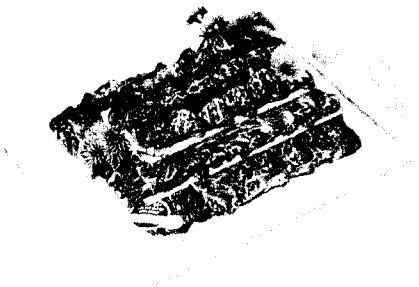
1단진열 과정



3단진열 과정



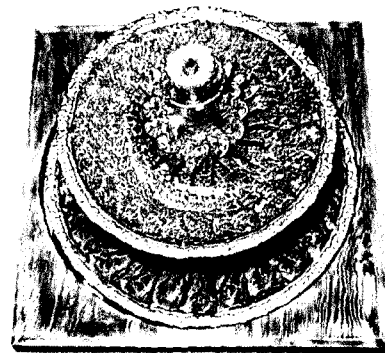
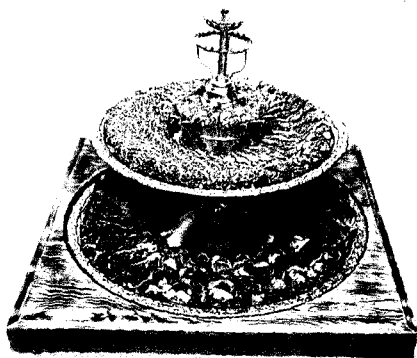
2단진열 직전



완성된 3단진열

2) 얇게 썬 상품의 2층 원형쟁반 진열모습

● 소매상품의 2층 쟁반위 진열



### 3. 쇠고기 트레이 상품의 진열

트레이 상품은 슈퍼마켓이나 대형유통업체, 백화점 등 슬라이스 트레이 포장 상품이 발전하여 왔는데 트레이는 방습코팅 처리된 종이류나 PVC재질의 트레이가 이용되기도 하지만 가장 보편적으로 사용되는 것은 스티로폴 재질의 트레이인데 각각의 특징이 있기 때문에 신중하게 자신의 점포에 어울리는 재질을 선택하는 것이 중요하다.

트레이 상품은 진열판매 상품을 고객이 직접 그 상태를 눈으로 확인하면서 판매자의 도움없이 스스로 선택하게 되므로 그만큼 상품만들기에 신경을 써야 하며, 진열상품의 선택에 필요한 정보를 정확하게 효과적으로 표현하여 고객이 이해하기 쉽도록 하는 조치가 필수적으로 요구된다.

따라서 소매상품 만들기에 있어서 만들어진 상품을 트레이에 담아서 진열 상품을 만들고 진열할 때 다음과 같은 사항이 충분히 고려되어야 한다.

첫째로, 트레이 상품을 만들 때 고기의 노출부분이 그 상품의 특성을 충분히 살릴 수 있도록 담기 작업과정에서 유의하여 고객이 개봉후 속았다는 느낌을 갖지 않도록 끼워 넣기 등은 하지 않는다. 따라서 썰기 작업과정에서 발생하는 조각고기나 정형작업시 분리된 고기조각은 찌개용, 국거리 또는 분쇄육용 상품으로 이용한다.

둘째로, 고기 썰기작업시 절단면이 매끄럽게 절단될 수 있도록 고기의 온도관리와 작업의 숙련도에 항상 노력하고 신경을 써야 한다.

셋째로, 필름(랩 또는 비닐)에 주름이 잡히지 않도록 끝매듭의 접착에 유의하여 고기가 움직여 흐트러지지 않도록 하고, 고기의 육즙유출(드립)이 발생하면 상품의 외관을 좋지 않게 하므로 바닥에 흡습지를 사용하거나 상추 같은 녹색 야채잎을 처리하여 고기색의 선명도를 부각시키는 효과를 연출할 수도 있다.

넷째로, 상품의 시각적 효과에 대해서는 자신이 고객이라는 관점에서 충분히 만족할 수 있겠는가에 대하여 항상 검토하고 개선하는 노력을 게을리하지 않는다.

다섯째, 고객이 선택하는데 알아보기 쉽도록 상품의 이용도(조리용도), 육질등급, 부위, 중량, 가격, 원산지, 품종 등 정확한 정보를 표시한다.

여섯째, 소매상품을 진열할 때 동일종류의 상품군을 묶어 진열하고, 너무 오랫동안 진열하여 변색 등 상품의 질이 저하되지 않도록 적정량을 진열해야 하며 선입선출이 이루어질 수 있도록 진열대 상품진열이나 보충시 배려하고 수시 점검한다.

일곱째, 가장 시각적 효과가 큰 간판상품을 눈높이 위치에 진열하고 비교적 인기가 낮은 상품을 중앙에 그리고 선호도가 높은 상품을 하단에 진열하여 고르게 판매가 이루어지도록 유도한다.

여덟째, 트레이 상품 제조시 이물질이 혼입되지 않도록 철저한 품질관리를 하고 끊임없이 고객의 성향을 파악하여 고객이 가장 선호하는 구매 중량을 고려 상품만들기를 하여야 하는데 대체로 상품중량은 100g, 200g, 300g, 500g, 600g, 1000g에서 선택 결정하는 것이 좋다.

### 가. 덩어리나 두껍게 썰어 트레이에 담은 진열상품

트레이에 담아 진열하는 상품은 고객이 식육을 선택할 때 많은 양을 진열하여 놓고 점원이 고객과 대면하여 조언을 받고 구매의사를 결정하는 쟁반진열의 경우와 달리 진열된 상품만을 보고 스스로 구매여부를 결정해야 되는 특수성이 있다. 따라서 상품의 외관적 상태나 필요한 정보, 적정한 양 등이 구매유인에 영향을 미칠 수밖에 없게 되는데 핵가족화되어 가는 우리나라 가족구조를 고려하면 너무 많은 양의 트레이 상품은 구매고객에게 부적합하며 너무 소량씩 상품화하게 되면 상품 원가의 상승이나 포장재

#### ● 안심스테이크의 트레이 진열상품



#### ● 채끝등심 스테이크 트레이 진열상품

#### ● 우둔살 미니스테이크의 트레이 진열상품

#### ● 우둔살 장조림용 트레이 진열상품



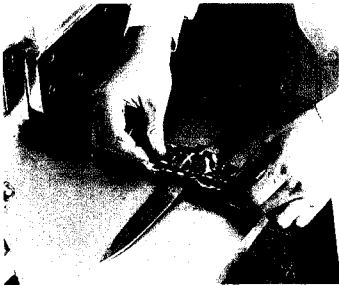
료에 의한 산업 쓰레기의 문제가 발생하는 등 여러 가지 문제를 수반하게 된다. 따라서 덩어리 상태로 진열하는 식육 식품으로 한 가족이 한 끼에 요리에 이용할 수 있는 적정량을 고려 진열상품 중량을 상품 만들기 단계에서부터 배려하는 것이 필요하다.

## 나. 얇게 썰어 트레이에 담는 진열상품

얇게 썰어 트레이에 담아 진열하는 상품은 구이용이 대표적 상품이며 불고기용이나 샤브샤브(전골)용에도 이용되며 썰어서 진열하는 모든 상품에 적용될 수 있다.

트레이에 담아 진열하는 요령은 소매상품 만들기에서 설명된 요령과 같은데 상품의 외관을 깔끔하게 하기 위하여 ① 썰어진 고기 조각을 작업도(칼) 위에 가지런히 놓고 고기 조각 양쪽 끝이 약간 접히게 하여 트레이에 담는 방법 ② 수작업으로 썬 상품을 가지런히 놓고 작업도(칼)로 옮겨 트레이에 담는 방법 ③ 외관이 일정한 모습으로 잘 썰어진 고기조각을 원형대로 겹쳐서 한 장씩 수작업으로 트레이에 담

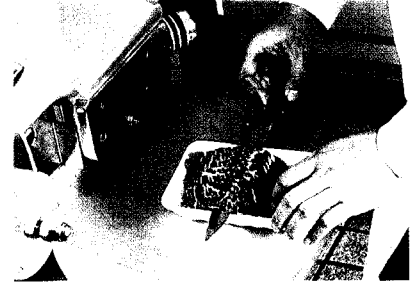
### ● 얇게 썬 소매상품 진열트레이에 옮겨 담기



썬 고기조각을 작업도 위에 가지런히 놓는다



작업도로 고기조각을 옮긴다



고기조각 양쪽 끝이 약간 접히게 트레이에 담는다



썬 고기조각을 가지런히 모은다



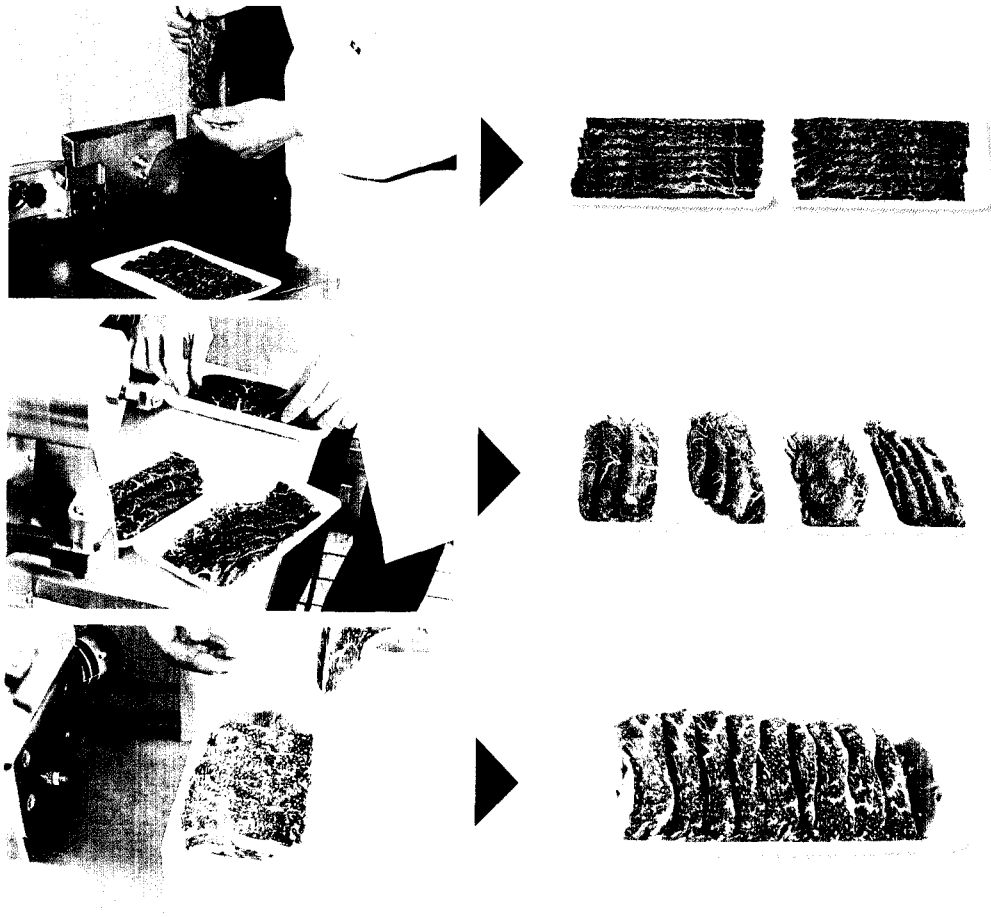
모아진 고기조각 밑으로 작업도를 밀어넣는다



작업도에 의하여 고기조각을 트레이에 담는다



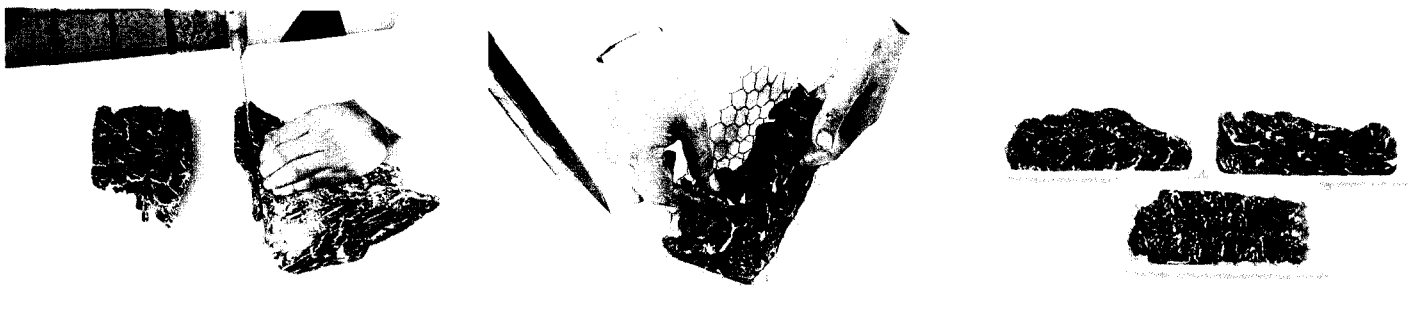
육절기 절단 소매상품 수작업 진열트레이 담기



수작업에 의한 트레이 담기

완성된 소매상품 진열 트레이

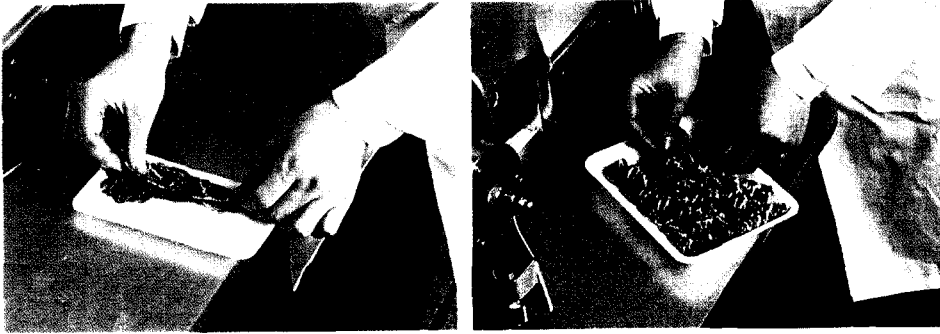
수작업에 의한 소매상품의 진열트레이 담기



고기썰기 수작업 장면

썰어진 고기조각 트레이 담기

완성된 소매상품 진열 트레이



▲ 수작업에 의한 트레이 담기 ▲



완성된 소매상품 진열 트레이

는 방법 ④ 얇게 썰어진 상품을 한 장씩 수작업으로 접어서 트레이에 담는 방법 ⑤ 얇게 썰어진 상품을 한 장씩 트레이에 떨어뜨리듯 담아 자연스러움을 느끼게 담는 방법 등 다양한 방법이 활용될 수 있다.

## II. 돼지고기의 상품진열

돼지고기 상품을 접시와 쟁반이나 트레이에 담는 요령은 전반적으로 쇠고기 상품의 담는 요령과 유사하나 쇠고기와 다른점이라면 진열상품에서 장식에 치우치기보다는 양이 많아 소담하게 보이도록 쟁반이나 접시에 담는 요령이 강조된다. 진열도 장식보다는 판매하는 과정에서 쟁반이나 접시에 보기 좋게 담겨져 있는 돼지고기가 판매시 흐트러지지 않도록 잘 관리될 수 있는지를 유의해야 한다. 돼지고기는 쇠고기에 비하여 판매량이 많으므로 쟁반이나 접시에 담아 진열하여 판매시 형태가 흐트러져 버리기 쉽기 때문에 판매할 때 보기 좋은 형태가 유지될 수 있도록 지속적인 연구가 요구된다.

돼지고기 상품 진열시 쟁반이나 접시 담기는 아무래도 평면적으로 되기 쉬운데 가능한 한 양적으로 풍부한 느낌의 연출이 용이한 입체적인 쟁반이나 접시 담기를 하는 것이 돼지고기 진열에 효과적인 상품 진열이 되는 것이다.

돼지고기를 진열하는 목재 및 스테인리스 쟁반을 옆으로 늘어놓지 않고 세로로 진열하는 기법은 고객에게 계속 판매하는 과정에서 안쪽으로부터 순차적으로 꺼내게 되므로 쟁반에 남은 고기가 흐트러짐이 없고 양적으로 볼륨 있는 느낌을 주는 진열이 용이하다.

돼지고기는 쇠고기에 비하여 점착력이 있기 때문에 얇게 썬 상품을 겹쳐 쌓아 진열하면 꺼내기 힘들

게 되어 진열한 고기의 형태가 흐트러지기 쉬우므로 얇은 필름이나 폴리에틸렌 시트를 사이에 넣으면 좋다.

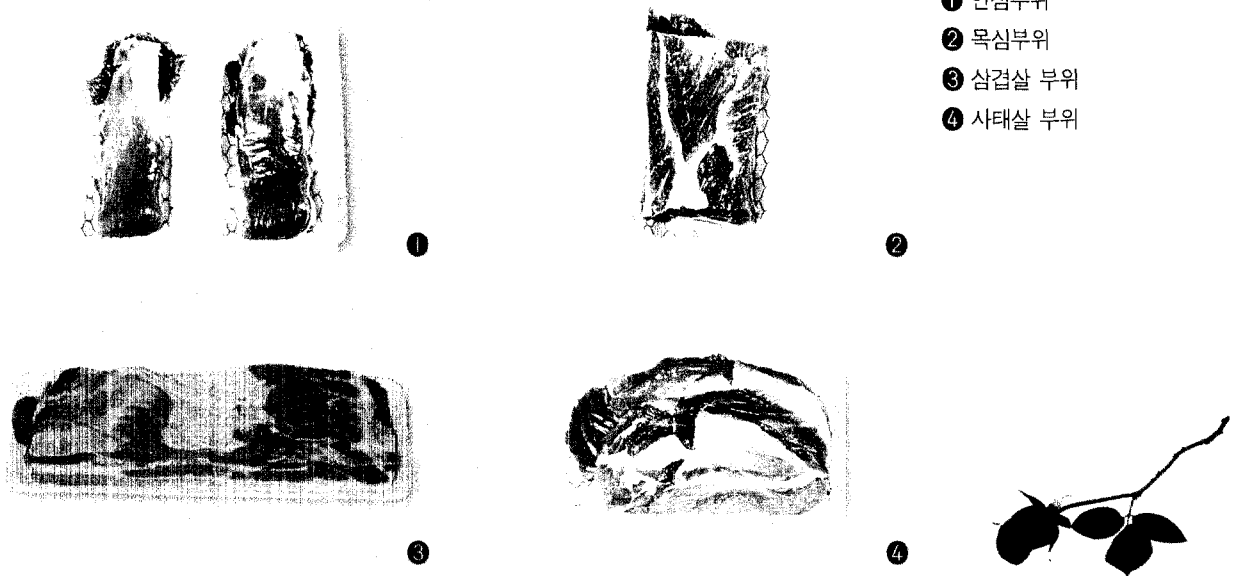
### 1. 돼지고기 덩어리 상품의 진열

돼지고기 덩어리 상품 진열의 전형적인 부위는 안심부위인데 안심부위는 썬 상품보다 덩어리 상품으로 진열하는 것이 그 특징을 살릴 수 있기 때문에 정형된 안심부위를 신지방 쪽 막을 분리하여 매끄럽고 깔끔한 외관연출이 용이한 부분이 밖으로 노출되도록 반으로 접어 세로로 진열한다. 그리고 항상 고객의 주문에 대응하여 요구에 따라 썰어서 서비스할 수 있는 준비가 필요하다.

살코기 함량이 높은 뒷다리 부위는 덩어리 고기로 진열하여 판매하면 좋은데 풍부한 살코기의 양적인 느낌을 나타내는 강조하는 진열을 하고 고객에게 대면 판매시 고객의 주문에 따라 썰어서 판매하게 되므로 고객의 욕구 충족이 용이하다.

등심부위나 삼겹살 부위도 부분육의 특징을 최대한 살려 덩어리 상품으로 진열하고 고객의 요리용도나 요구에 따라 절단판매하기도 한다. 덩어리 상품으로 진열할 때 부위명이나 요리용도 그리고 판매가격을 표시하여 고객의 구매 의사결정에 도움을 주어 구매가 용이하도록 하여야 한다.

#### ● 덩어리 소매상품의 트레이 진열



## 2. 돼지고기 썰어서 만든 상품의 진열

돼지고기의 진열상품에서 고객의 선호도는 단연 썰어서 만든 상품에 있을 정도로 고객의 눈이 먼저 가게 되는 상품은 썰어서 진열된 상품이다. 고객의 입장에서 보면 썰어서 만든 상품은 구매하기 용이하고 이용하기 편리해서 선호도가 높게 되고 이 때문에 썰어서 진열한 상품의 거래가 주류를 이루게 된 것이다.

실제로 식육소매점에 깔끔하게 썰어진 돼지고기를 가지런히 목재 또는 스테인리스 쟁반에 소담하게 진열된 상태는 구매욕구를 불러일으키기에 충분할 만큼 돋보인다.

손님이 보기에 깔끔하고 볼륨있게 진열하는 것이 우선적으로 중요하지만 떨어내어 판매시 남은 부분이 흐트러지지 않도록 지나치게 겹쳐서 진열하지 않도록 한다. 따라서 입체감을 연출하고 동시에 지나치게 겹쳐지지 않도록 하는 진열기법을 고안하는데 지속적인 노력이 요구된다.

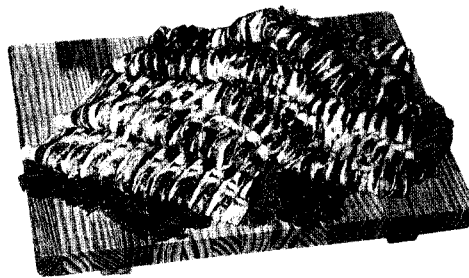
얇게 썬 돼지고기 상품의 진열에서 변색이나 형태의 흐트러짐 방지를 위하여 두터운 폴리비닐 필름 위에 늘어놓은 상태로 쟁반이나 접시에 진열하는 것도 효과적이 될 수 있다.

돼지고기 진열 상품에서 지방은 가능한 한 눈에 적게 띄도록 진열하는 것이 원칙이지만 지방이 어느 정도 부착되어 있는 상품이 수율을 높게 하여 썬 가격으로 더욱 맛이 있게 요리할 수 있는 방법이다. 그러나 일반 소비자들은 지방이 부착된 상품을 선호하지 않는 것이 현실이므로 소비자들의 거부감을 줄일 수 있도록 지방이 붙어 있는 모습이 균일하게 상품만들기 과정에서 충분한 고려가 요구된다. 그리고 진열상품을 진열할 때 지방이 외부로 노출되는 부분이 최소화될 수 있도록 담는 것이 요구된다.

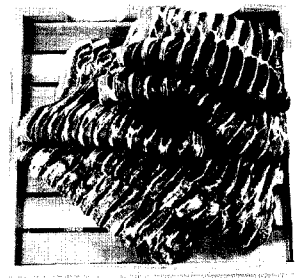
삼겹살과 같이 지방의 함량이 높은 부위는 얇게 썰어 겹쳐 진열해도 지방이 있기 때문에 변색이 크지 않지만 살코기 함량이 풍부한 부위는 수분함량이 높아 변색이 용이하여 너무 많이 겹쳐서 진열하는 것을 피하는 것이 좋다.

### 가. 돼지고기의 쟁반 및 도마진열

#### ● 삼겹살을 이용한 도마와 쟁반진열



도마진열

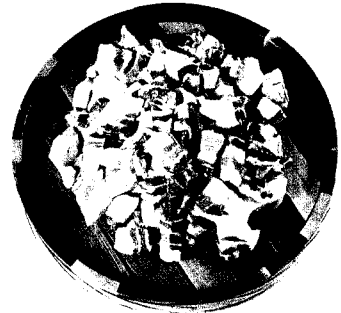


쟁반진열

● 불고기용 및 찜개용 상품의 쟁반진열



불고기용 소매상품 쟁반진열



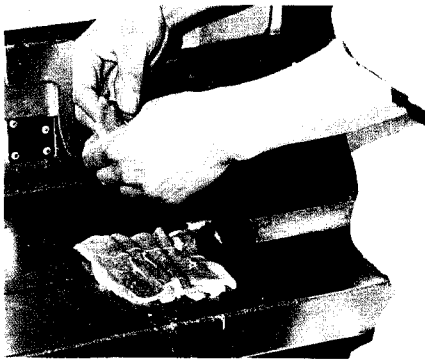
찌개용 소매상품 쟁반진열

나. 돼지고기 트레이 상품진열

돼지고기를 썰어서 만든 소매상품의 트레이 상품진열 요령은 쇠고기 트레이 상품의 진열요령과 같은 요령으로 만들게 된다. 앞에서 설명한 소매상품 만들기에 있어서 개별적 상품만들기 요령에 따라 만들어진 상품을 상품의 특성에 따라 적합한 트레이를 선정 상품의 시각적 효과를 극대화할 수 있도록 트레이에 담아 진열하면 되는 대표적인 뒷다리 부위와 삼겹살 부위를 이용한 트레이 진열상품을 살펴보면 다음과 같다.

1)살코기 함량이 풍부한 부위를 이용한 트레이 상품진열

● 돼지고기 트레이진열상품 만들기



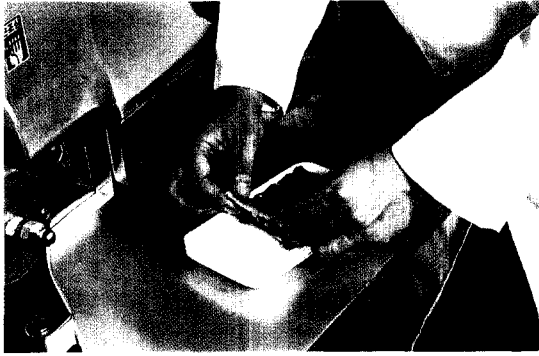
육절기에 의한 고기 썰기



트레이에 담기



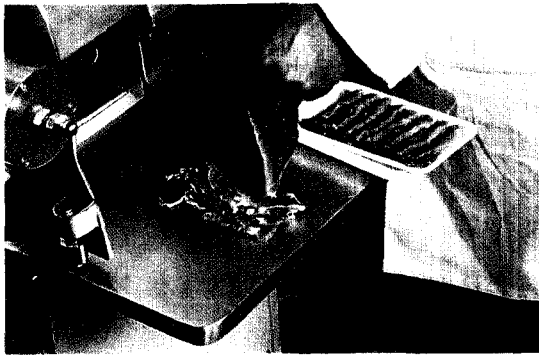
마무리 정리



고기썰기 및 트레이담기1

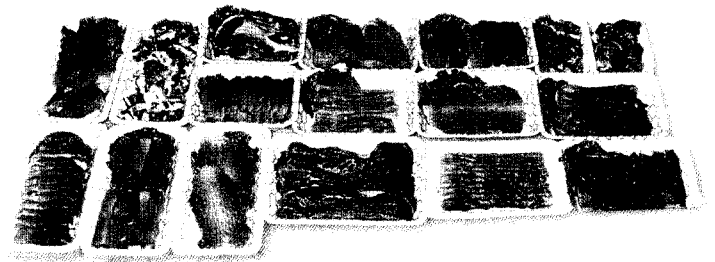


고기썰기 및 트레이담기2



소매상품진열

● 뒷다리부위를 이용한 트레이상품 모음

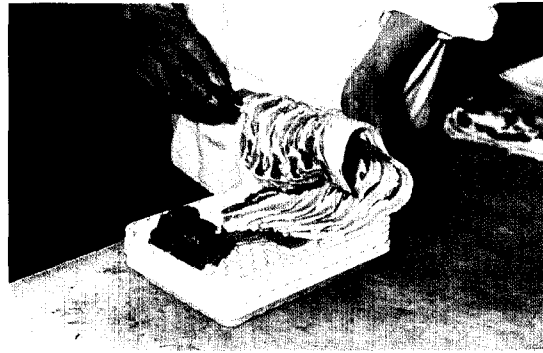


2)지방함량이 풍부한 부위를 이용한 트레이 상품진열

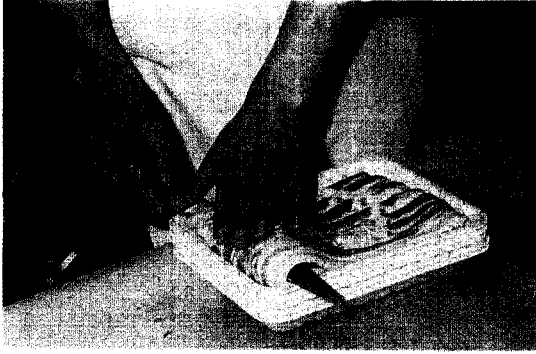
● 돼지고기 삼겹살 트레이상품 만들기



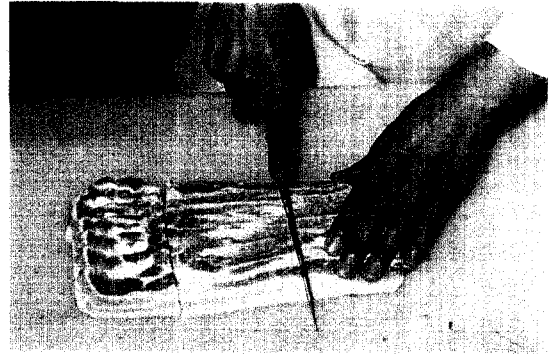
육절기로 삼겹살 썰기



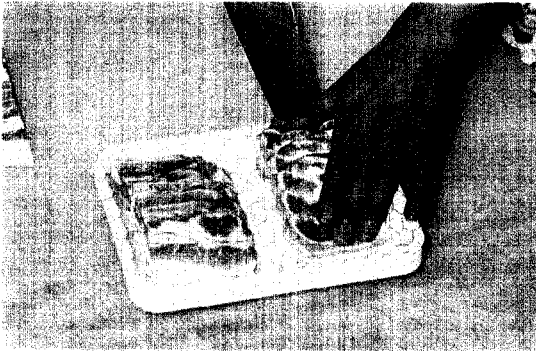
트레이에 옮겨담기



마무리 장면



수작업 삼겹살 썰기

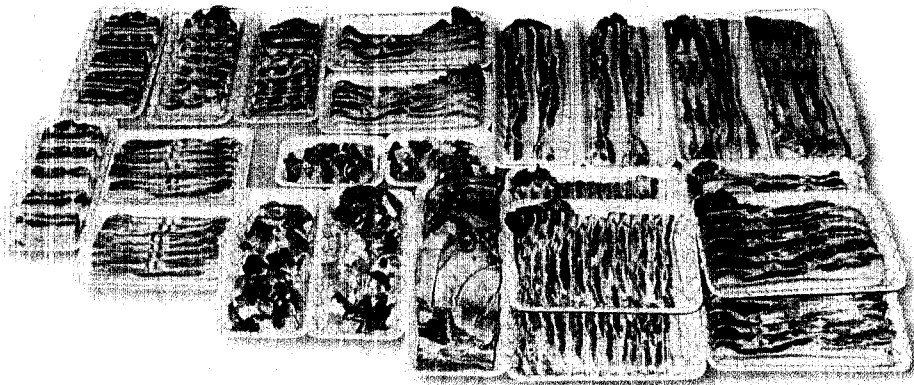


트레이에 옮겨담기

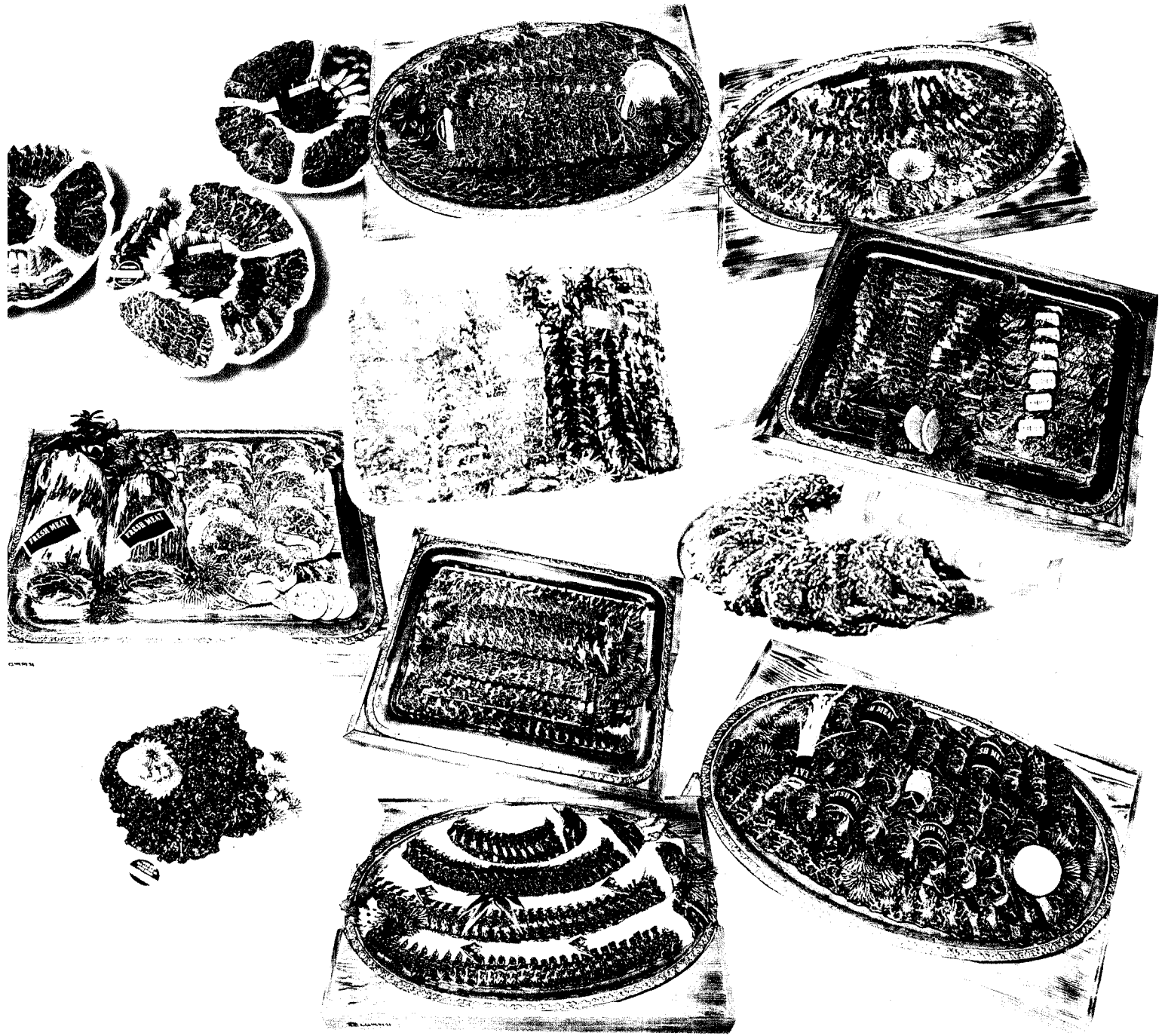


마무리 장면

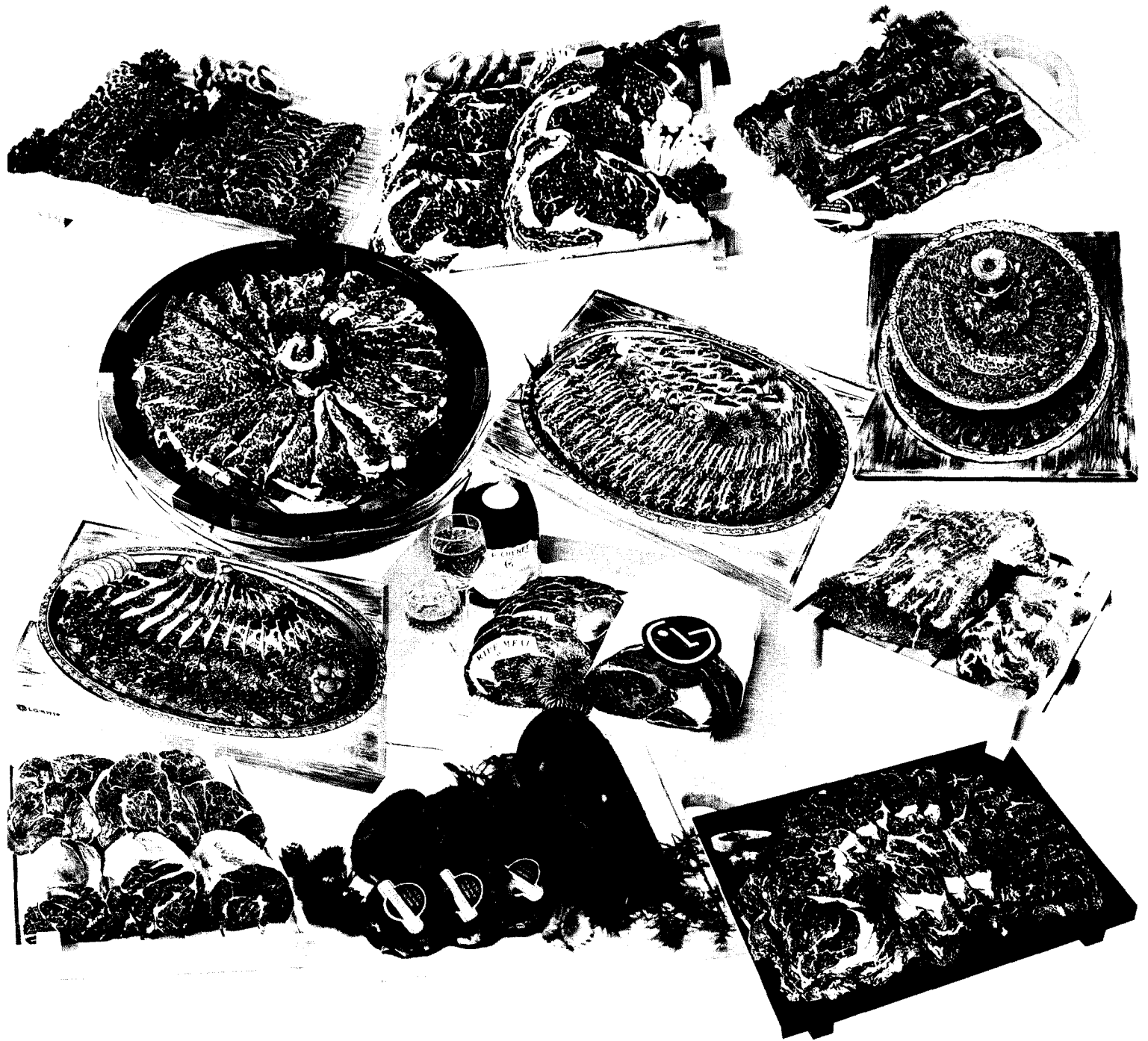
● 삼겹살 이용 완성된 트레이 진열상품 모습



### Ⅲ. 최상급 소매상품 진열 모습







## IV. 식육점포에서 매장진열

최근 식육 소매점의 점포, 매장에 독특한 발상을 도입하여 점차 매장의 진열기법이 발전되어 변혁을 이루고 있다. 그러나 옛날부터 “전쟁하러 가는 놈이 총을 두고 간다” 라는 속담이 있듯 아무리 외관이 깨끗하고 훌륭한 매장이더라도 그 매장을 움직이는 종업원의 마음이 변하지 않으면 소용이 없다. 오늘날과 같은 치열한 경쟁체제하에서는 고정고객을 유지하고 새로운 고객을 확보하기 위해서는 잘 진열된 상품으로 매너 있는接客과 판매기술이 식육 소매점포의 우열을 가리는 결정요소가 된다. 특히 체계적으로 잘 짜여진 홍보는 매장의 신용을 한층 높게 되고 판매 촉진향상과 상품내용을 고객에게 이해시키는데 불가결의 중요성을 지니고 있다.

### 1. 매장진열

매출이 많이 오르는 매장과 그렇지 않은 매장의 차이는 진열이 잘 됐는지 아닌지가 결정한다.

고객의 입장에서 사기 쉽고 매장으로서 팔기 쉬운 상품의 진열방법은, 고객이 마음내키는 대로 자유롭게 보며 다닐 수 있고 자유롭게 선택하고 즐겁게 구매할 수 있도록 진열되어 있는 것을 뜻한다.

- ① 상품별로 확실하게 알 수 있도록 진열한다.
- ② 자유로이 선택할 수 있도록 진열한다.
- ③ 중점광고 상품은 특별히 눈에 띄는 진열을 한다.

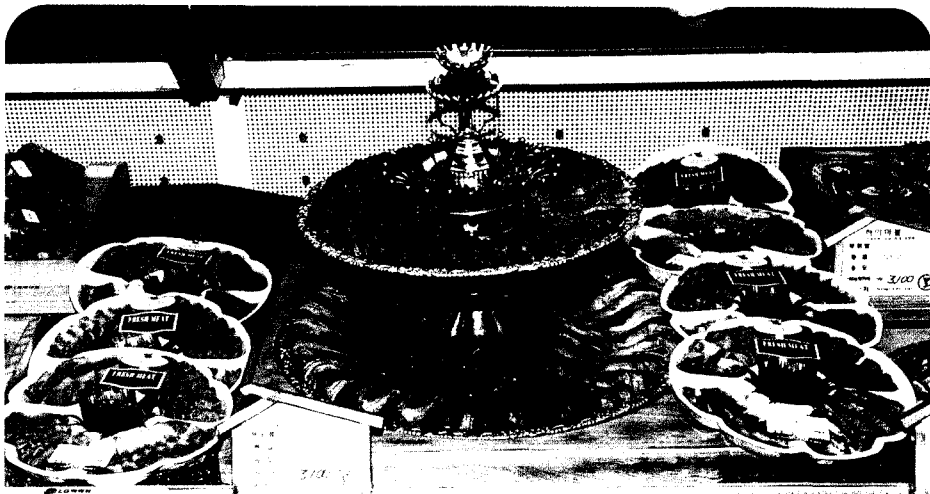
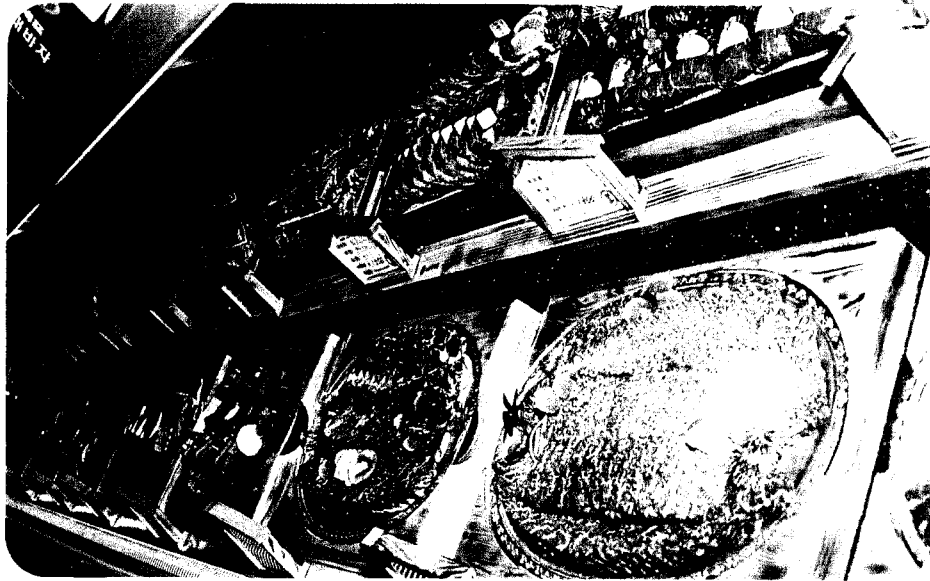
상품은 효과적인 위치에 진열하는 것이 중요하다. 시선이 바닥에서 높이 약 150cm이고, 아래는 약간 옆드려서 손이 닿는 60cm 정도가 적당한 매장 진열이다. 핵심간판 상품의 진열은 가장 눈에 띄기 쉬운 장소에 진열하는 것이 좋다.

상품을 진열할 때의 높이에 대해 예를 들어 보자.

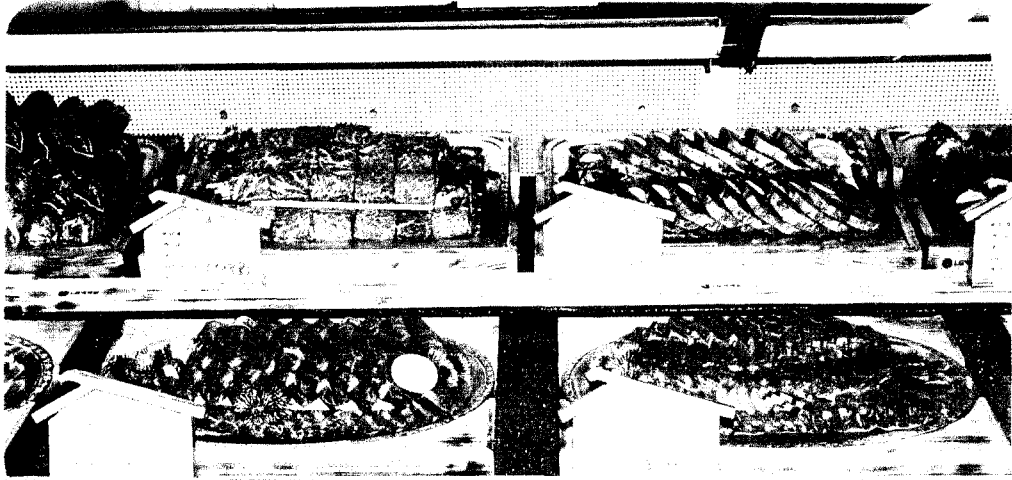
- 1) 손이 닿는 최대높이 범위는 180~190cm이지만, 일반적으로 상품을 자연스럽게 보고 선택하기에는 무리이며, 85~150cm가 적절한 진열장 높이 범위이며 하한은 60cm이다.
- 2) 진열장에서 100~130cm 높이 범위가 가장 눈에 띄기 쉬우며 진열효과도 높다. 판촉 상품진열에 최적의 위치라 할 수 있다.
- 3) 진열장의 높이에서 75~100cm 정도의 위치는 평대 판매 또는 케이스 위에 진열하여 판매하는 높이로서 적당한 높이이며, 시선이 맞닿는 높이의 벽면에 중점선전 내용을 게시하면 좋은 효과가 있다.
- 4) 보다 효과적인 진열상품의 진열 높이는 고객의 눈높이보다 조금 아래에 상품을 진열하는 것이 효과적이다.

5) 특판 상품 즉 특별홍보상품을 케이스 위에 올려서 판매하는 경우로 너무 높으면 시선에서 벗어나서 효과가 없어지기 때문에 진열된 상품에 접근이 용이하고 손쉽게 꺼낼 수 있는 위치에 진열하는 것이 특판 상품의 판촉에 효과가 있다.

## 2. 식육진열장에 잘 진열된 소매상품 모습







## V. 식육소매점의 고객 맞이하기 및 판매촉진

### 1. 가게 앞에서의 고객 맞이하기

전국의 소매업 중 소규모 점포가 90% 이상을 차지한다고 한다. 따라서 소규모 식육소매점은 소비자의 이용도도 높고, 지역 주민의 생활과 밀착되어 식료품점으로 식생활에 공헌하고 있는 것이다.

이와 같은 환경 속에서 식육 소매점의 이미지를 높이고 수익성 향상에 힘써야 하지만, 손님과의 만남에 필요한 접객기술은 매장의 발전에 영향이 매우 큰 중요한 문제인 것이다.

#### 가. 개점준비, 고객 맞이하기의 기본

수많은 식육소매점 가운데서 일부러 골라서 내점하는 손님을 정중하게 맞을 각오는 개점전 준비단계부터 시작해야 한다. 우선, 아침에 가족이나 종업원과의 인사는 몸과 마음이 모두 건전하며, 밝고 건강한 기분으로 주고받는다. 종업원 전원에게 업무, 계획, 판매(접객을 포함해서) 확인을 철저히 시킨다. 유니폼 등 단정한 차림새를 체크하고 손님에게 불쾌감을 주지 않도록 주의한다. 특히 단정한 몸차림에 대해서는 다음과 같은 점에 유의한다.

- 식품위생법에서는 두건과 모자의 착용을 의무화시키고 있다(빠진 머리카락이나 비듬은 절대 금물).
- 짙은 화장이나 야한 화장을 하는 것은 때로는 손님에게 불쾌감을 준다.
- 향이 강한 향수는 식품에 옮길 수가 있어 본래의 맛을 빼앗길 뿐만 아니라 불쾌감을 준다.
- 청결하고 활동하기 쉬운 복장은 손님에게 호감을 주어 친근감을 쉽게 느끼게 한다.
- 구두(부츠)는 특히 깨끗이 해 둔다. 발끝에서부터 흐트러져서는 안된다.
- 손을 청결히 하는 것은 물론이고, 매니큐어를 바르는 것은 식품 취급시 어울리지 않으므로 하지 않는 편이 좋다.

손님이 가게를 방문할 때 입구에서 느끼는 첫인상은 청결상태나 정리정돈 상태에 의해서 결정되게 된다. 이러한 점에 유의하여 안심하고 이용할 수 있는 매장꾸미기에 힘써야 하며, 이를 위해서는 항상 명심해야 할 것은 다음과 같다.

- 가게의 안팎이 정돈되어 청결한지 체크할 것
- 통로를 막는 자전거나 상자 따위는 정리해 둘 것
- 비로 인한 웅덩이는 없는지 확인할 것

- 청소 도구는 방치하지 않고 정리할 것
- 사소한 것이라도 발견되면 누구든지 언제나 바로 정리하도록 항상 신경쓸 것

다음으로 매장을 깨끗이 정리하는 일은 즐거운 구매에 영향을 주는 것이 된다.

- 매장의 정리는 진열장에 부족한 상품은 없는지를 알기 위해서도 필요하다.
- 매장은 항상 청결하게 정리되어 있도록 수시로 점검하는 습관을 갖는다.
- 가격표는 바르게 표시되어 있는지 아닌지 점검해야 한다.
- 매장 앞 홍보광고물 등은 부서지거나 휘어져 있거나 하지 않은지, 기간이 끝난 판매촉진 홍보물 등이 남아 있는지도 잘 살핀다.
- 조명기구 따위의 상태를 수시로 점검한다.
- 냉장 케이스 안의 진열상태를 수시로 체크하여 청결하게 정리한다.
- 집기, 비품류의 점검은 반드시 매일매일 실시하여 금전등록기, 필기용구, 계기류(저울의 수평맞춤) 각종 용기, 포장지, 전표 등을 능률적으로 잘 사용할 수 있도록 준비한다.

## 나. 고객 맞이하기에 대하여

식육소매점 종사자들은 고객으로부터 호감을 느낄 수 있도록 마음으로부터 손님에게 정성을 다하고 항상 최상의 서비스를 제공하는데 힘쓰도록 한다.

### (1)고객 맞이하기 요점

- 손님의 입장에서 정성을 다해 서비스를 제공하는데 힘쓴다.
- 친근감 있는 웃는 얼굴로 응대한다.
- 단골손님의 성씨나 이름을 외운다(○사장님, ○선생님이라는 호칭을 쓴다).
- 손님이 무엇을 원하는지 빨리 파악해서 구매에 도움이 되도록 신경을 쓴다.
- 매장이 혼잡할 때일수록 특별히 서비스에 신경을 쓴다.
- 먼저 온 손님부터 순서대로 접객한다(특히, 매출금액에 따라서 차별 취급하는 것은 절대 하지 않는다).
- 무리한 구매 권유는 불쾌감을 느끼게 한다.
- 약속한 주문 상품은 반드시 구비한다.
- 매장에서 사적인 잡담은 하지 않는다.

- 어떠한 주문이라도 바로 응대할 수 있는 만반의 태세를 갖추어 둔다.
- 매장 앞에서 면회는 하지 않는다.
- 다른 사람이 봐서 보기 흉한 동작은 하지 않는다(케이스에 기댄다든가, 매장에서 큰소리로 떠들며 댄스든가).

## (2)고객맞이하기 마음가짐

고객을 대할 때 주의해야 할 것은 상식적이고 쉬운接客 용어를 사용하여 누구나 알아듣기 쉽게 친절 한 태도로接客하도록 항상 유의한다.

- ① 정중하고, 명료하며 친절하게 품위 있는 말을 사용한다.
- ② 함부로 전문 용어를 사용하지 않고, 알기 쉬운 말을 사용한다.
- ③ 가능한 표준어를 사용하고, 표현 방법에 주의한다(목소리의 높이, 엑센트에 주의한다).

### 〈고객과 대화할 때 용어의 예시〉

- 상품을 손님에게 보여 줄 때는 “예, 있습니다. 자, 골라 보십시오”
- 돈을 받을 때는 “몇 원 받았습니까(반드시 확인을 한다)” 기다리게 할 경우는 “잠시만 기다려 주십시오”, “기다리게 해서 죄송합니다”
- 교환할 때는 “예, 잘 알겠습니다. 바로 교환해 드리겠습니다”
- 사죄할 때는 “그렇습니까? 대단히 죄송합니다. 지당하십니까”
- 잔돈이 있을 때는 “기다리게 해서 죄송합니다”, “예, 몇 원의 거스름돈입니다. 확인해 주세요(반드시 확인을 한다)”

## (3)고객맞이 서비스의 요점

손님이 상품을 고르고 있는 모습을 주의해서 보고 있으면 부르는 때를 알 수 있게 되는데 부르는 시점을 포착하는 요령을 터득하는 것은接客에 매우 중요하다.

- ① 적절한 시점에 맞추어 상품 선택을 권유할 수 있게 된다.
- ② 손님 취향을 파악하여 상품에 자신감을 가지고 권유한다.
- ③ 상품의 권유는 가장 이용도가 높고 가격이 적당한 상품으로 시작하여 손님 취향에 맞춘다.
- ④ 고객의 의견을 충분히 듣고 상품선택에 훌륭한 어드바이저(자문역할자)가 된다.

## (4)포장의 중요성



포장에는 여러 종류의 포장 방법이 있다.

① 선물용 포장 ② 배송(우송, 택배편, 화물편) 포장 ③ 간이포장 ④ 일반적인 포장 등으로 포장은 상품가치를 높이기 위해서 중요하기 때문에 항상 정성들여서 포장을 한다.

포장에는 여러 종류의 포장방법이 있어, 어떤 형태의 상품이라도 깨끗하고 세련되게 포장할 수 있도록 노력해야 하며, 또한 손님을 기다리게 하지 않도록 신속하게 포장할 수 있도록 지속적인 노력과 연구를 해야 한다.

#### (5)전화응대의 자세

전화응대는 상대의 얼굴이 보이지 않기 때문에 손님의 마음도 알기 어렵고, 이쪽의 마음도 전달하기 어려운 경우가 있다. 전화는 정확하고 친절하게 받도록 습관화해야 한다.

- ① 성의를 가지고 정성을 다해서 응대한다.
- ② 연락이나 주문의 경우는 반드시 복창하고 품명이나 수량의 확인에 주의한다.
- ③ 요령있게 이야기하는 것이 중요하다.
- ④ 언제, 어디서, 누가, 무엇을, 무엇 때문인지를 정확히 파악한다(대화요점).
- ⑤ 전화기 옆에 전화번호부, 메모 필기용구를 반드시 두고, 바로 메모할 수 있도록 한다.

#### (6)불평과 반품 처리시 유의할 점

손님들의 불만은 여러 가지가 있다. 품질, 가격, 서비스 외에 내용에 따라서 처리 방법은 다르지만, 불만이나 지적사항에 대해서는 성의를 가지고 진솔하게 받아들이는 자세를 갖는다.

미국에 있는 식품점 주인의 말에 의하면, “손님으로부터의 클레임은 품질향상을 위한 노력과 연구를 하도록 함으로써 보다 나은 상품개발을 통해 상품판매 기회를 높이는 촉진제가 된다”는 것이다.

불만의 원인으로는 ① 상품의 결함 ② 상품의 설명 부족 ③ 상품보관 등(손님의 부주의에 의한 것도 포함) ④ 포장, 리본의 엇갈림 ⑤ 거스름돈을 잘못 셈하는 것, 상품의 내용이 다른 것 등이다. 원인 규명은 당연한 일이지만, 손님에게 정중하게 사죄를 하고, 신속하고 적절한 처리를 하는 것이 중요하다. 또 다시 불만이 발생하지 않도록 그 원인을 신중하게 검토하여 상품의 품질관리에 힘쓰는 노력이 필요하다.

### 다. 식육판매 종사원의 상품지식 습득

판매에 대응하는 종업원의 마음자세의 하나로는 자신이 판매하는 상품에 대한 지식을 풍부하게 하는

일이다. 특히 최근과 같이 서로 경쟁하는 가게가 늘어나면, 전문성으로서의 컨설턴트 세일이 큰 무기가 되어 고객을 끌어들이 수 있다. 상품 지식을 습득해서 컨설턴트 세일을 하기 위해서는,

- ① 전문점으로서의 프라이드를 가진 전문 기술을 활용한 판매에 대해 자신감을 가질 것
- ② 타 점포의 장점을 참고해서, 자신의 가게에 활용할 것
- ③ 상품매입을 엄격히 해서 품질 유지에 노력할 것
- ④ 소비자의 요구를 잘 포착하여 기술을 판다는 각오를 할 것 등으로 유의하지 않으면 안된다.

상품지식은 항상 정보를 수집하는 것에 의해서 습득할 수 있다. 바야흐로 고도성장에서 저성장으로 이동해 소비자도 충동구매의 시대에서 선택구매 또는 고급품 지향과 소비양상의 변화도 계속되고 있다. 따라서 소비자의 입장을 고려해서 상품을 만들어 파는 노력이 필요하게 되었는데 소비자의 요구를 포착하는 정보를 수집하는 포인트는 다음과 같다.

- ① 내방한 고객으로부터의 정보(점두)
- ② 팔린 상품의 분석
- ③ 시장조사
- ④ 거래처업자
- ⑤ 매스컴 정보
- ⑥ 전문기술지나 시장정보지

## 2. 목표관리의 설정

어떤 점포라도 영업활동의 방향이나 계획 및 영업목표는 가지고 있다. 그리고 각 점포 나름대로 목표 등을 달성시키기 위한 매입, 영업방침, 판매촉진 대책을 가지고 있게 마련이다. 아무리 작은 점포라 하더라도 하나의 조직으로서 활동하고 있으며, 거기에서 일하는 사람들은 조직의 일원으로서 업무를 분담하고 필요한 활동을 하고 있는 것이다. 따라서 식육소매점에 종사하는 구성원 모두에게 목표를 충분히 이해시킬 필요성이 생긴다. 목표를 달성하기 위한 직장에서 서로 협력하는 미덕과 대화는 반드시 행해져야 한다.

- ① 중점상품과 추천장려 상품의 선정
- ② 소비자 동향 파악
- ③ 판매방법 검토, 새로운 판매 방법의 연구

## 3. 식육소매점에서의 판매촉진

근래에 들어 식육판매도 팔려지는 시대에서 파는 시대로 옮겨져 각 점포 모두가 매장 꾸미기와 동시에 판촉경쟁에 이겨낼 노력을 해야 한다. 식육 소매점도 이제는 홍보에 힘을 기울여 판매 촉진에 힘쓸 필요가 있다.

정보화시대는 PR시대라고 불리워지고 있다. 혼한 브랜드나 캐릭터에 대해서는 다시 생각해 봐야 한다. 캐릭터나 판촉홍보물은 판매를 돕기 위한 것으로 손님에게 어필할 수 있는 선전광고로서 아이디어를 발휘한 이미지를 갖도록 해야 한다.

### 가. 브랜드 및 점포판촉 홍보물

#### 1) 경영(판매) 방침의 내용을 담은 판촉홍보나 캐릭터

점포 방침을 홍보로 알린다. “산지 직거래점”, “서비스 만족”, “품질분위” 등 점포 경영방침을 손님에게 알리는 것이 중요하다.

#### 2) 성실(성심)을 알리는 홍보

품명, 가격을 표시한 것만으로도 판매에 도움이 되지만 이것만으로는 가격표의 역할 이상을 기대할 수 없다. 점포의 손님에게 이미지성 홍보 전달 문구를 한 마디 첨가하는 것으로 친절함을 전달할 수 있다. “손님이 갑자기 왔을 때...”, “추운 날에는 고기요리...”, “스태미나 보급으로...” 등

3) 판촉에 이미지성 홍보문구는 따라 붙는 것이지만, 어디에나 상관없이 붙여서 좋은 것은 아니다. 포인트를 확실히 파악, 계획적으로 손님의 심리를 포착해서 구매의욕을 일으키게 하는 고안이 필요하다.

#### 4) 상품홍보에 색채감각을 끼워 넣는다

중점상품 내용뿐만 아니라 계절이나 그때의 시대적 관심사에 대응하고, 또 판촉내용에 따라 배색을 생각해서 손님의 마음을 붙잡고, 관심을 갖도록 신경을 쓴다. 시판 광고지 이미지성 문구나 캐릭터에 어떤 색을 첨가해도 한층 효과가 올라간다.

#### 5) 점포의 선전간판이나 캐릭터의 관리를 상품관리와 같이 한다.

상품의 관리는 매일 매입, 판매 등 세밀하게 관리되지만, 점포의 광고물이나 캐릭터 관리도 소홀히 해서는 안된다. 점포 앞에 파손되어 방치되어 있거나 특판 홍보물의 기간이 끝난 것, 먼지 묻은 채 매달려 있다면 선전효과도 없을 뿐 아니라 매장의 품위도 떨어뜨리는 결과가 된다.

## 나. 판촉 홍보문구 및 홍보 캐릭터 제작

판촉 홍보문구는 아이디어를 발휘해서 자기 매장에 어울리는 것을 만들어 판촉에 활용한다. 그러기 위해서는 스스로 적극적으로 아이디어를 개발하여 효과적인 홍보물을 제작해야 한다.

### 1)문자가 서투른 것은 정성으로

문자는 누구나 능숙하게 사용할 수 있는 것은 아니다. 판매점내 광고(POP)에 정성을 담아서 쓰는 것이야말로 손님에게 호감을 줄 수 있다. 붓, 매직 등을 사용해서 용기를 가지고 쓴다.

### 2)일러스트는 문자 이상으로 관심을 끈다.

만화풍 일러스트의 판촉홍보물은 누구에게라도 친근감을 준다. TV의 보급에 의해 일러스트의 효과는 문자 이상으로 구매욕을 북돋운다.

### 3)어린이 취향의 POP(Point of purchase)

쇼핑은 보통 어린이를 동반하는 경우가 많기 때문에 어린이 취향의 만화풍의 판매점내 광고(POP)로 친근감을 주면 내점고객도 늘어난다.

### 4)브랜드 캐릭터 이용

브랜드 상품 캠페인 등으로 배부된 캐릭터는 각 회사가 상당한 연구를 해서 만들었기 때문에 자기 점포의 판촉에 많이 이용해야 한다. 이 경우 자기 점포 PR과 상품의 판촉에도 모두 효과적인 홍보 캐릭터를 고안해서 매출 증가에 기여할 수 있도록 한다.

### 5)점포 앞에서의 판매활동

점포 앞에서의 판매활동은 각 점포의 판매 목표에 따라서 정기적으로 캠페인 행사를 하는 경우가 대부분이다. 브랜드 업체가 실시하는 캠페인, 거리에서 실시하는 캠페인, 자기 점포 독자적인 기획에 의한 것 등 여러 형태가 있을 수 있으나 어느 것이나 점포 매출을 높이기 위하여 분위기를 고조시키는 가게 앞에서의 시식, 경품판매 형태를 주로 이용한다.

가장 효과가 있는 것이 시식 캠페인으로서 특히 신제품의 경우는 성황을 이룬다. 식육 소매점에서의 시식 캠페인은 진열 쇼케이스를 사용하는 외에 포장마차나 구이화로를 사용하는 경우가 많고 이것이 효과가 높다. 특가판매, 쌓아놓고 파는 특매품 판매에도 자주 사용된다. 점포 내 장식은 브랜드, 도매상에

서 입수한 포스터, 전단지, 스티커, 현수막 등을 최대한 활용하는 외에 직접 제작한 판촉홍보물을 깨끗이 가게 앞에 장식하여 박력있는 연출을 한다. 예산에 여유가 있다면 특매, 캠페인 전단물을 단골거래처에 배포하면 광고(입소문)의 상승효과를 기대할 수 있다.

캠페인 실시에 있어서 주요 목적은 어디까지나 상품판매이며, 판매목표에 기본을 둔 이익관리가 주목표이며 여기에 판매촉진을 위한 소도구와 매장 종업원을 이용해서 구매 의욕을 자극한다는 본래의 뜻을 잊어서는 안 된다. 평소 판매에도 상품의 지식, 요리지식 등을 고객에게 제공할 수 있도록 준비해야 한다. 특히 최근 소비자들 사이에서 중시되고 있는 것이 고기요리로 재료, 조리법 등을 간단히 어드바이스할 수 있는 지식이 종업원에게 요구되어진다.

또 식육의 일반적인 지식, 부위별 육질의 특성 등의 질문도 상당히 많아지고 있다. 소비자에게 식육지식을 알려주어 맛있고, 손쉽게 조리할 수 있도록 유도하는 것이 대면 판매의 장점이다. 식육의 보존과 관련해서 가정용 냉장고 이용법을 어드바이스 하는 것도 중요하다.

일반적인 가정용 냉장고가 식육보존에 얼마나 적합하지 않은지 냉장고에서의 보관상 주의점 등 육질에 영향을 미치는 내용들을 모아서 소비자에게 어드바이스 한다. 이것이 전문점의 특성을 살려 신용을 확보, 고객 만족도를 높이는 점포의 판매방법일 것이다.

## VI. 식육의 온도 및 위생관리

식육을 취급하는데 있어서 온도관리는 식육의 선도를 유지보존하기 위하여 매우 중요한 요소이다. 육질이 우수한 식육일수록 식육이 가지고 있는 고품질의 가치를 유지하기 위해서 더욱 더 세심한 온도관리가 요구된다.

온도관리는 도축후 생산된 식육이 물류과정을 거쳐 소비자들에게 전달되는 과정중 육질의 변화에 긍정적, 부정적 영향에 직접적으로 관련되며, 안전성과 관련된 미생물의 증식에 가장 영향이 큰 환경적 요소이다.

식육의 온도관리에 있어 식육과 관련된 온도는 환경온도, 고기의 심부온도, 고기의 표면온도를 고려해 볼 수 있다. 환경온도란 고기 주위의 온도로서 고기를 보관하는 냉장고 온도, 식육처리 작업장 온도, 물류중 수송 차안의 온도 등을 고려할 수 있다. 식육처리 작업장의 온도는 가능한 한 낮은 것이 좋지만 너무 낮으면 작업자의 노동환경에 영향을 주게 되므로 작업자들의 건강을 고려하여 설정되어야 한다. 일반적으로 고품질 식육을 처리하는 브랜드 작업장이라면 10℃이하를 유지하려고 노력하고 있으며, 일반 식육 소매점포라 할지라도 최소한 17~18℃이하로 유지하는 것이 좋다.

식육을 보관해 두는 냉장고의 환경온도는 냉장육의 경우 고기가 얼지 않는 가장 낮은 온도가 좋은데 고기가 얼기 시작하는 온도범위는 대체로 -1.7 ~ -1.8℃정도이다. 따라서 냉장육의 보관은 0℃에서 -1.5℃정도에 보관하는 것이 안전한 방법이다.

그러나 단기간에 유통이 가능한 식육의 경우 냉장고 온도는 매장의 여건에 맞추어 설정할 수 있으나 최소한 5℃이하가 바람직하며, 중요한 것은 냉장고의 온도변이가 크지 않도록 온도관리를 하는 것이 요구된다.

식육의 유통과정에서 수송차 내부의 환경온도 관리도 냉장고 온도와 같은 조건에서 하는 것이 이상적이며 고기 자체의 온도변화가 일어나지 않게 관리될 수 있도록 항상 점검하는 것이 필요하다. 이것은 식육의 온도관리에서 고기의 표면온도와 심부온도 변화를 최소화하는 것이 육질변화를 적게 할 수 있기 때문이다. 가축을 도축하여 생산된 식육을 0℃이하의 냉장온도에서 계속 유지보존할 수만 있다면 고기의 표면 온도와 고기의 심부온도는 모두 0℃이하로 유지될 수 있다. 그러나 보존하는 과정에서 온도관리에 부주의하여 온도변화가 발생하면 먼저 고기 표면의 온도변화가 발생하게 되고 온도변화 시간이 지속되면 고기 내부온도까지 바뀌게 된다. 그러나 큰 덩어리 고기의 심부온도는 외부의 환경온도에 크게 영향을 받지 않는다. 이와 같이 고기표면의 온도가 영향을 받은 고기를 다시 냉각하게 되면 원래대로 온도가 저하되지만 상승된 고기 표면의 온도는 이미 어느 정도 고기의 내부까지 영향을 미치게 되므로 부분육을 절단하여 소비자에게 판매하거나 진열상품을 만들게 되면 표면온도 변화에 영향을 받았던 부분

이 변색되어 상품성이 저하되는 원인이 된다. 이렇게 육안적으로 뚜렷이 변화되지 않았다 하더라도 상품화하여 거래되는 과정에서 온도변화에 노출되었던 부분은 변색이 빠를 뿐만 아니라 저장성이 매우 저하되는 결과를 초래한다.

냉각된 고기를 3℃ 이상의 높은 온도에 장시간 방치한(도체나 부분육의 수송전, 수송과정) 후 고기 표면의 온도를 냉각하는 경우 상승된 고기표면 온도가 고기 내부로 스며들어 고기표면과 고기내부의 온도차이가 발생하여 고기를 상품화할 때 고기색의 변화가 빠르고 육질의 손상이 빨리 진행되는 원인이 된다.

도축 직후부터 고기가 상품이 될 때까지 잘 관리된 고기는 적자색을 띤다. 덩이 상태인 부분육을 절단하면 절단면은 적자색을 띠지만 공기중에 노출하면 밝은 적색이나 선홍색으로 변화되는데 이것은 고기의 미오글로빈이 공기중의 산소와 반응하여 옥시미오글로빈으로 전환되어 나타내는 고기색이다. 이렇게 상품이 된 고기색은 시간이 지나 고기의 선도가 저하되면 산화되어 갈색이 되고, 고기의 산화가 더욱 진행되면 그린미트(green meat)로 불리는 고기가 되어 녹회색, 녹색, 흑색으로 변화되면 먹을 수 없게 된다.

우수한 육색을 만들기 위해서는 제일 먼저 선도가 좋은 원료육을 확보하는 것이 중요한데, 선도가 좋은 고기를 생산하기 위해서는 도축, 부분육 가공과정에서 미생물 오염을 최대한 적게 하고 물류과정에서 적절한 온도관리가 필수요건이다. 그리고 상품만들기를 위한 절단작업시 절단후 5분 정도 냉장고에 보관함으로써 산소와 접하게 하여 발색시키고 표면이 건조되지 않도록 팩포장 하는 것이 좋다. 고기를 공기와 접촉하게 하기 위하여 너무 장시간 냉장고에 방치하게 되면 고기표면이 건조되어 바람직하지 못한 결과를 초래하게 되므로 공기와 접촉 시간은 단시간만으로도 충분히 소기의 목적을 달성할 수 있다.

우리나라 식육시장의 전면 개방으로 국내산 식육의 질적 경쟁력 제고에 의한 시장 차별화를 위해 품질고급화의 필요성에 대해서는 누구나 공감하고 있다. 그러나 국내산 식육의 상품성에 직접 관련되고 무엇보다 차별화에 중요한 선도관리의 핵심요소인 온도관리에 얼마나 철저히 대비하고 있는가에 대해서 소홀한 것이 현실이다. 아직도 온도관리 미숙으로 식육소매점에서 판매되는 고기의 부분적 변색 정도가 심하다는 사실을 부정할 사람은 많지 않는 것이 우리들의 현실이기 때문이다.

식육은 유통할 때 반드시 저온처리를 한다. 그 경우 물리적 상태에 의해서 냉장육과 냉동육으로 구분할 수 있다. 냉장육이라 함은 동결상태가 아닌 저온저장 식육(상품온도는 10℃ 이하)으로서 상품온도가 0~ -1℃로 보존되어 있는 것을 말한다.

소매점 또는 양관점의 육류센터에 들어오는 식육형태는 도체(지육), 부분육, 반제품 등이지만, 도체는 그 자체로나 마대나 거름종이에 싸이든지 둘 중 어떤 형태가 된다. 부분육 등은 대부분 운반상자의 형태로 유통하고 있다. 도축후 도체(지육)의 체온은 사후 강직열의 발생 때문에 일시적으로 소와 돼지는 약

40℃(양은 30℃)로 상승하기 때문에 이것을 신속하게 5℃이하로 떨어뜨리고 가능한 한 0℃에 가깝게 신속하게 하강시키는 것이 이후의 품질유지를 위해서는 좋다고 한다. 그러나 소, 어린 송아지, 양은 체온 하강이 너무 단시간에 진행된다면, 바람직하지 않는 냉장수축(저온단축)을 일으키기 때문에 이것을 피할 수 있도록 품질이 떨어지는 것을 고려하는 것이 필요하다.

도체(지육)의 냉각은 일반적으로 냉풍으로 송풍냉각시키며, 소요시간은 우리나라(일본에서는?)에서는 냉풍으로 1일 이내이나 대동물(소, 말)은 2일 이내가 표준이며 냉각후 도체 특히 소의 도체는 온도 0~2℃ 습도 90% 전후의 실내에 10일 정도 보관해서 숙성을 시킨다. 이 조건은 냉장육의 냉장실과 거의 같기 때문에 대부분이 냉장중에 숙성이 된다.

숙성에 의해서 쇠고기는 연화되고 맛이 향상되어 상품가치가 높아진다. 쇠고기 냉장육의 냉장저장할 수 있는 표준 기간은 온도 -1.5℃~1℃, 습도 85~90%에서 4~5주간, 돈육은 온도 -1.5~1℃, 습도 85~90%에서 3~7일간, 양은 같은 조건에서 5~12일간, 브로일러는 온도 0℃, 습도 85~90%에서 1주일간이다. 그러나 실내의 습도, 식육표면의 수분활성도, 오염도, 공기의 온도, 유속, 조성 등으로 상당한 차이를 일으킬 수 있다. 식육이 공기에 직접 닿으면 식육의 표면에서 수분이 공기중으로 증발하기 때문에 건조가 진행된다. 건조에 의해 중량 감소를 피할 수 없다. 또 표면 건조는 육색의 변화(적색→갈색)를 촉진시킨다. 이 때문에 중량과 품질 모두 입는 손실이 적지 않다.

따라서 적당한 습도는 이 변화를 지연시키는 데 효과가 있다. 식육의 표면층에 수분이 높을 때는 세균이 번식한다. 이 때문에 식육표면에 점액을 형성하여 악취를 생성한다. 수분이 조금 줄어들면 곰팡이 번식이 왕성하게 되는 것과 상품 자체에 큰 영향을 미치지 않지만 눅진눅진하게 되는 경우가 훨씬 더 좋지 않다. 미생물 번식을 늦추게 하기 위해서는 취급중에 냉장의 온도 및 습도를 될 수 있는 대로 낮게 하는 것, 공기중의 탄산가스 농도를 낮게 하는 것 등이 효과적이다. 물론 말할 것 없이 적정재고에 배려해서 선입선출법을 취하는 것에 따라서 적절한 상품관리를 하는 것이 바람직하다.

그리고 무엇보다 중요한 것은 식육을 도체 상태로 보관하는 것이나 도체 상태로 유통시키는 방법보다 부분육으로 분할하여 포장하여 유통시키고 보관하는 것이 식육의 품질변화를 최소화할 수 있는 방법이라 할 수 있을 것이다.



# 제3장 식육의 소매가격 결정

자유시장경제에서 가격은 모든 상거래의 열쇠가 된다. 가격이 하락하면 그 상품에 대한 수요가 증대되고, 가격이 상승하면 구매력이 감소하게 된다. 따라서 수요가 변화하면 가격도 변할 수밖에 없게 된다. 팔리지 않는 것은 가격을 하락시키고, 판매가 잘되는 것은 가격을 상승시킬 수 있게 된다. 가격은 수요에만 관계되는 것은 아니고, 가격이 상승하면 그 상품의 생산량이 증가해서 공급이 늘어날 것이며, 가격이 하락하면 일시적인 홍수출하로 공급은 늘어나지만 장기적으로는 공급이 줄어들어 버린다. 이처럼 자유시장경쟁의 경제체제하에서는 가격이 식육시장 운영에 중요한 역할을 하고, 그 중에서도 소매가격은 최종소비와 직접 관계된다는 의미에서 중요한 것이다. 소매가격의 변화가 최종소비량의 구성을 변화시키고, 최종 식육상품 수요의 동향은 소매가격에 예민하게 반영되게 된다.

이와 같이 '가격'이 중심이 되어 소비자와 판매자가 연결되고 그것이 생산자에게 반영되어 수급균형을 조절하게 되고 전체적인 수요와 공급의 흐름에 영향을 미치게 된다. 바꾸어 말하자면, 화장품이나 공산품의 소매가격은 일반적으로 메이커에 의해 결정되어 소매점에서 가격책정을 할 수 있는 여지가 적은 반면, 고기나 생선 등 신선식품의 경우는 소매점 자체에서 소매가격을 결정하는 여지가 많이 있기 때문이다. 특히 식육의 경우는 원료인 생체나 도체(지육)에서 생산되어지는 제품의 수율과 육질이 가축 마리별로 모두 차이가 있으며, 또 같은 마리에서도 부위별로 상품가치가 달라 최종소매점포에서 소매상품을 만든 후, 소비자들의 수요에 따라 식육소매점에서 가격을 달리 결정해야 되는 것이다. 이러한 식육의 상품특성 때문에 식육소매점은 소비자의 수요동향을 잘 포착하여 그것을 식육소매가격에 반영해야 하는 중요한 책무를 가진다는 것을 의미한다.

가격을 다양하게 조절함에 따라서 소비자의 수요를 조절하는 것이 가능하게 되는데 원료육의 원가는 항상 변동되고 있고, 질적으로도 차이가 나기 때문에 소비자들의 욕구를 충족시키면서 합리적인 식육소매가격의 결정은 그만큼 어렵고 중요성이 강조되게 된다.

신선식품의 소매판매에서 판매가를 소매업자가 결정해서 가격책정을 폭넓게 행할 수 있다고 하는 이러한 이점을 살려, 신뢰할 수 있는 합리적인 가격결정을 통해 식육소매시장에서 잘 활용하는 것이 필요하게 된다.

신선 식품 중에서도 특히 식육은 부분육이나 등급별 분류 등 그 가격 매김이 다른 신선 식품소매업보다도 복잡다양하여 극단적으로 말하자면 그 판매 정육의 정확한 원가를 모르기 때문에 판매가격을 담합하는 것이 관례가 되어 버렸다.

여기에서 식육소매점 경영상에 정육의 원가와 가격결정에 합리적인 체계를 확립하는 것이 매우 중요함을 알 수 있는데, 이것을 파악해 두면 식육소매점의 근대적 경영에 큰 전략수법이 된다고 할 수 있다. 목표이익을 실현시키는 매출을 확보하기 위해서도 원가계산을 한층 신중히 하지 않으면 안되며 그 방법에 대해서는 다음에 설명되어 있다.

# 1. 식육의 수율과 판매원가

## 1. 원료육의 수율

우리나라에서는 소 도체를 한 마리로 매입해서 이것을 부분육으로 분할판매하는 식육소매점이 일반적이지만, 외국에서는 대부분 그 지역의 구매경향을 파악해서 판매방향에 부합되는 품질과 부위를 빼 포함한 부분육, 부분육 세트, 수요가 높은 특정 부분육 등의 다양한 매입방법을 취하고 있다.

따라서 식육의 판매가격 계산은 원료육을 어떤 형태로 구매하는가에 의하여 달라질 수밖에 없는데 판매가격 계산에서 가장 중요한 요소는 원료육에 대한 판매할 수 있는 소매상품의 생산율 즉 소매상품 수율과 목표 이익률이 될 것이다.

우리나라에서 쇠고기와 돼지고기의 유통상 상품의 형태는 생체→도체(지육)→정육→거래정육(소매상품)의 단계를 거쳐 최종 소비자에게 판매되게 되는데 이러한 단계를 거치면서 상품의 변형이 필연적으로 발생되어 수율 또한 달라지게 된다. 여기서 수율이라 함은 원료에 대해 변형되어 생산되어지는 상품의 비율로서 백분율(%)로 표시한다. 따라서 생체를 해체하여 도체를 생산하고, 도체를 해체, 골발하여 정육을 생산하며, 정육을 부위별로 나누어 지방과 인대 및 근막 등을 분리정형해 내면 판매할 수 있는 거래정육이 생산된다. 그리고 거래정육을 부위별로 고객의 요구도에 부합될 수 있도록 여러 형태의 상품만들기라는 과정을 거쳐야만 최종 소매상품이 된다. 이러한 과정에서 각 단계별로 생산량을 예측함으로써 생산수율도 예측이 가능해진다. 정확하고 능률적인 판매가격 결정을 위해서는 각 단계별 상품수율 파악이 필수적이라 할 수 있지만 우리나라에서는 소에서 생산되는 부산물도 매우 부가가치가 높은 상품화가 가능하기 때문에 각종 부산물의 생산량과 수율도 파악하는 것이 필요하다.

$$\text{상품수율(\%)} = \frac{\text{상품중량}}{\text{원료중량}} \times 100$$

그리고 식육의 판매가격 결정은 최종 판매상품의 생산수율을 알기 전에 결정해야 하는 특성 때문에 식육판매장 경영자는 소, 돼지의 유통단계별 수율을 파악할 수 있도록 항상 관심을 갖고 대처하는 노력이 요구되는 것이다. 이러한 소, 돼지의 유통단계별 고기나 부산물의 생산량이나 수율을 예측하고 원료 구입가격을 알면 판매할 소매상품의 원가계산이 가능해지고 목표이익을 반영하면 판매가격이 계산되어질 수 있다.

## 2. 원료구매가격에 의한 판매원가 산출

### 가. 생체구입시 매입원가 계산

$$\text{매입원가(원/kg)} = \frac{\text{생체구입금액} + \text{부대비용} - \text{부산물금액}}{\text{예측 판매정육량(kg)}}$$

※부대비용: 생체 및 도체수송비, 도축수수료, 도축세, 검사수수료, 우시장 중개수수료, 발골해체 수수료 등

※부산물 금액: 머리, 가죽, 내장, 족, 지방, 뼈, 꼬리와 인대(소) 등의 판매금액

### 나. 도체(지육) 구입시 매입원가 계산

$$\text{매입원가(원/kg)} = \frac{\text{도체구입금액} + \text{부대비용} - \text{부산물금액}}{\text{예측 판매정육량(kg)}}$$

※부대비용: 도매시장 중개수수료, 도체수송비, 발골·해체수수료 등

※부산물금액: 뼈, 지방, 꼬리와 인대(소)

### 다. 부분육 구입시 판매원가 계산

$$\text{매입원가(원/kg)} = \frac{\text{부분육 구입금액} + \text{부대비용} - \text{부산물금액}}{\text{판매상품 생산량(kg)}}$$

※부대비용: 부분육 구매시 발생하는 부대비용

※부산물 금액: 부분육의 상품만들기에서 발생하는 지방과 인대

## 3. 간접비용을 고려한 판매원가 산출

앞에서 설명한 식육의 판매원가는 원료육 확보과정에서 발생하는 직접비용만을 고려한 판매원가 계산 방식이며, 상품화 과정이나 판매과정에서 발생하는 간접비용이 고려되지 않은 판매원가이다. 따라서 정확한 판매원가는 다음의 간접비용 즉 영업비용을 고려하여야 한다.

- 인건비: 부분육 및 소매상품만들기 작업 인건비, 부대작업비(계량 등)
- 재료비: 포장지, 포장상자, 포장필름(비닐 등), 진열도구 및 액세서리, 테이프, 라벨, 도마, 작업도, 장화, 장갑, 세척솔, 청소용 수건, 세제 등

- 피복비: 판매장 관리 위생복, 작업복, 앞치마 등
- 수도광열비: 전기료, 수도료
- 감가상각 및 수선비: 건물, 기계장비 등
- 임차료: 건물 및 기계장비 등(임차매장의 경우)
- 광고비: 광고전단 제작 배부 및 홍보비용 등

이와 같은 간접비용을 단위판매원가에 반영하기 위해서는 점포 운영자가 자기 점포의 간접비용과 매출물량을 얼마나 정확히 예측할 수 있느냐 하는 것이 중요한 요소가 된다.

왜냐하면 간접비용은 같은 금액일지라도 매출에 따라 판매원가에 미치는 영향이 달라질 수 있기 때문이다. 다시 말하자면, 100만원의 간접비용을 투자해서 1000kg과 1250kg의 매출을 달성하는 경우 단위 판매원가에서 간접비용은 전자의 경우는 1000원의 간접비용이 소요되지만 후자의 경우는 800원이 소요된다고 할 수 있다.

따라서 간접비용을 고려한 판매원가의 계산은 다음과 같다.

1) 판매원가(원/kg)=원료구매가격에 의한 판매원가+간접비용

2) 간접비용: 총 간접비용÷판매수량(kg)

※ 판매수량: 투자된 간접비용으로 획득한 총 매출물량

## II. 판매가격의 설정

### 1. 매출액과 이익률 계산

가. **매출액(원)**: 점포에서 하루의 영업실적 결과를 매출액이라 할 수 있는데, 다시 말하면 상품이나 서비스로 인한 구입 즉 판매금액의 합계이다. 또 한 달간의 영업실적 결과를 월간 매출액, 1년간의 영업실적 결과를 연간 매출액이라 한다.

○ 매출액 = 판매원가(매출원가) + 매출이익

○ 매출이익 = 매출액 - 판매원가(매출원가)

나. **목표이윤(%)**: 목표이윤은 식육소매점 경영자가 식육을 판매하여 얻고자 하는 이익률을 말하는데 원료 매입원가에 대한 이익률, 판매원가에 대한 이익률, 판매가격에 대한 이익률 중 한 가지를 선택하여 목표를 설정하게 된다.

o 매입원가에 대한 목표이윤(매출이익)

$$\text{목표이윤(\%)} = \frac{\text{판매가격} - \text{매입원가}}{\text{매입원가}} \times 100$$

o 판매원가에 대한 목표이윤

$$\text{목표이윤(\%)} = \frac{\text{판매가격} - \text{판매원가}}{\text{판매원가}} \times 100$$

o 판매가격에 대한 목표이윤(영업이익)

$$\text{목표이윤} = \frac{\text{판매가격} - \text{매입원가} - \text{간접비용(영업비용)}}{\text{판매가격}} \times 100$$

다. 경상이익: 영업이익에서 수입과 지출을 가·감한 것

$$\text{경상이익} = \text{영업이익} + \text{영업외 수익} - \text{영업외 비용}$$

라. 당기순이익

- 토지, 건물 등의 판매수입(특별이익), 화재 등의 피해비용(특별손실)을 경상이익에 가·감한 이익
- 경상이익에서 법인세를 차감한 후의 이익
- 당기순이익 = 경상이익 + 특별이익 - 특별손실 - 법인세

마. 당기 미처분이익: 당기순이익에 전기이월이익을 추가하여 배당금, 이익준비금 적립액을 감한 이익금액

## 2. 예상매출이익(목표이익)

예상매출이익이라 함은 판매가격과 원가의 차액으로 판매가격을 결정할 때 사전에 기대할 수 있는 목표이익이라 할 수 있다.

식육상품 판매에 있어 사전에 판매가격을 결정하게 되는데 판매과정에서 폐기로 인한 손실과 가격인하(세일), 예상수율과 실제 상품생산 수율과의 차이 등이 없다면 예상매출이익은 실제 매출이익과 같게 될 것이다.

실제로 식육을 판매하는 과정에서 선도저하에 의한 가격인하, 상품유통기간 경과로 인한 식육의 상품가치 저하, 판매기간중 감모 및 폐기손실 등을 완전히 피할 수 없기 때문에 사전에 기대하는 예상매출이

익(목표이익)과 실매출이익과는 반드시 일치할 수는 없다. 따라서 예상매출이익은 이와 같은 손실을 예상하여 고려할 필요가 있는데 예상매출이익은 식육소매점 경영자의 입장에서는 높을수록 좋은 것이지만 그렇다고 매출이익을 높이기 위하여 판매가격을 높게 책정하게 되면 매출이 감소하는 것이 당연하기 때문에 신중을 기해야 한다.

○ 예상매출이익 = 판매가 - 원가

○ 예상매출이익률 =  $\frac{\text{예상매출이익}}{\text{판매가}} \times 100 = \frac{\text{판매가} - \text{원가}}{\text{판매가}} \times 100$

### 3. 판매가격의 설정

식육 소매점포의 운영에서 모든 과정이 중요하고 어렵지 않은 것이 없지만 그 중에서 판매가격의 결정이 가장 중요하다 할 수 있다. 판매가를 산출하는 방법은 판매가에 대한 예상매출이익률을 사용하는 경우와 원가에 대한 예상매출이익률을 사용하는 경우를 고려할 수 있다.

#### 가. 예상매출이익률

○ 판매가에 대한 예상매출이익률 =  $\frac{\text{매출이익}}{\text{판매가}} \times 100$

○ 원가에 대한 예상매출이익률 =  $\frac{\text{매출이익}}{\text{원가}} \times 100$

#### 나. 판매가

○ 판매가 =  $\frac{\text{원가(원/kg)}}{1 - \text{예상매출이익률}}$

이와 같은 방법으로 결정된 식육의 판매가격은 곧바로 식육소매가격이 될 수는 없는 것이며, 단지 판매기준가격이 된다. 왜냐하면 식육은 그 상품특성상 구매한 원료육의 상품적 가치가 공산품과 같이 모두 동일한 것이 아니고 식육은 부위별로 그 상품적 특성이나 육질에서 현저한 차이가 상존하고, 같은 부위에서도 어떤 그리고 어떻게 소매상품만들기를 하느냐에 따라서 부가가치가 크게 달라지는 특성을 갖고 있기 때문이다.

따라서 식육소매점에서 최종판매가격의 결정은 부위별 또는 소매상품 종류별로 그 상품의 부가가치

즉 고객의 선호도를 파악하여 식육소매점 각자의 소매상품 가격지수를 결정해야만 한다. 이와 같은 소매상품 가격지수의 결정은 절대로 독단적인 결정은 하지 말아야 하며 다음 사항을 고려하는 것이 요구된다.

- 소비자들의 상품 선호도를 반영, 소비자 가격지수 순위를 결정한다.
- 복합가격 시작단계에서는 각 상품의 가격차를 너무 크지 않게 설정하여 소비자들의 수요가 높은 상품의 가격지수를 높이고 수요가 낮은 상품의 가격지수를 낮추어 전체적으로 목표이윤 즉 목표수익이 달성될 수 있도록 탄력적으로 운영하여 소비자들의 선택에 의한 수요와 공급이 균형을 유지하도록 한다.
- 상품별 가격지수가 인위적이 아닌 시장기능에 의하여 결정될 수 있도록 함으로써 시장의 왜곡을 철저히 경계하는 것이 중요하다.
- 목표이윤을 높게 하기 위해서는 소매상품만들기에서 높은 부가가치 창출과 효과적인 진열을 함으로써 소비자들의 거부감을 최소화하는 노력에 유의해야 한다.
- 최종소비자 판매가격 =  $\frac{\text{원가(원/kg)}}{1 - \text{예상매출이익률}} \times \text{소매상품 가격지수}$

로 계산된다.

- 소비자 선호도 변화에 따라 선호상품 판매가격지수를 높일 때 최종 판매금액의 균형이 유지될 수 있도록 그에 상응하는 비선호상품(부위 또는 소매상품)의 소매상품 판매가격 지수를 낮추어 조정한다.
- 다음에 제시한 표 1, 2, 3, 4, 5, 6은 소 및 돼지의 원료고기 및 부산물 생산량을 참고자료로 제시한다.

표 1. 쇠고기 생산량

(단위 : kg)

구 분	수 소	거세수소
생체중	554.3±2.7	643.8±3.7
도착체중	540.1±3.1	627.4±3.6
절식체중	531.7±3.4	618.6±4.1
도체중	329.1±2.5	384.9±3.4
정육중	273.4±2.3	323.4±4.5
거래정육중	224.8±2.0	239.7±3.5
소매상품 생산량	205.3±2.9	219.7±4.0
- 안 심	5.5±0.2	5.8±0.1
- 등 심	32.1±0.9	31.5±1.3
- 채 끝	6.6±0.2	8.1±0.2
- 우 둔	18.7±0.4	19.3±0.3
- 설 도	29.3±0.5	31.8±0.6
- 목 심	15.6±0.8	13.7±0.6
- 앞다리	20.1±1.0	22.0±1.0
- 양 지	29.3±0.3	32.0±0.7
- 사 태	14.3±0.4	14.6±0.3
- 갈 비	33.3±1.5	40.1±1.5
- 토 시	0.6±0.1	0.8±0.1

표 2. 소 도체 부산물 생산량

(단위 : kg)

구 분	수 소	거세수소
도체중	329.2±2.5	384.9±3.4
사 골	14.0±0.2	14.9±0.2
꼬리, 반골	8.5±0.1	8.8±0.1
잡 뼈	13.6±0.2	14.1±0.2
도가니	1.1±0.0	1.4±0.0
소 계	37.2±0.5	39.1±0.5
도체지방	61.0±2.1	95.8±3.2



표 3. 소의 생체부산물 생산량

(단위 : kg)

구분	수소	거세수소
절식체중	531.7±3.4	618.6±4.1
온도체중	333.9±2.6	389.6±3.4
부산물		
- 머리	26.7±0.4	26.2±0.6
- 앞다리	4.9±0.1	5.4±0.1
- 뒷다리	4.9±0.1	5.5±0.1
- 혈 액	15.6±0.6	16.1±0.4
- 가 족	37.3±0.5	37.5±1.1
- 기관지	1.1±0.0	1.2±0.0
- 허 파	2.9±0.1	3.1±0.1
- 염 통	2.2±0.0	2.4±0.1
- 간	5.7±0.1	6.2±0.1
- 이 자	0.6±0.0	0.5±0.0
- 지 라	1.4±0.1	1.3±0.1
- 1, 2위	7.9±0.1	10.1±0.3
- 3위	2.2±0.1	2.3±0.1
- 4위	1.8±0.1	2.2±0.1
- 직 장	1.8±0.1	2.4±0.1
- 소 장	5.9±0.2	6.5±0.3
- 대 장	2.5±0.1	2.5±0.2
- 내장총량	35.8±0.6	40.6±0.7
- 내장지방	18.9±0.8	29.4±1.1
- 복강지방	16.7±0.7	24.6±0.9

표 4. 돼지고기 생산량

(단위 : kg)

구 분	암돼지	수돼지	거세수돼지
생체중	108.9±0.4	100.2±0.5	109.8±0.5
도착체중	106.5±0.6	97.5±0.5	107.6±0.5
질식체중	103.9±0.6	94.9±0.5	104.9±0.5
도체중(탕박)	79.3±0.5	69.3±0.5	79.5±0.4
탕박정육중	69.0±0.4	60.0±0.4	69.2±0.4
박피정육중	63.3±0.4	54.3±0.4	63.6±0.4
거래정육중	53.9±0.8	47.9±0.8	52.4±0.6
소매상품 생산량	49.1±0.8	44.2±0.7	47.1±0.8
- 안 심	1.2±0.0	1.0±0.0	1.0±0.0
- 등 심	6.3±0.2	5.5±0.2	6.5±0.2
- 목 심	4.8±0.1	4.2±0.1	4.5±0.1
- 삼겹살	8.1±0.2	7.5±0.2	8.2±0.1
- 뒷다리	13.9±0.4	12.4±0.4	12.9±0.3
- 앞다리	8.3±0.2	7.9±0.2	7.9±0.1
- 갈 비	2.9±0.1	2.3±0.2	2.8±0.1
- 사 태	3.4±0.1	3.1±0.1	3.0±0.1
- 갈매기	0.3±0.0	0.3±0.0	0.3±0.0

표 5. 돼지 도체부산물 생산량

(단위 : kg)

구 분	암돼지	수돼지	거세수돼지
도체중	79.3±0.5	69.3±0.5	79.5±0.4
등 및 허리뼈	1.9±0.02	1.8±0.03	1.9±0.03
목 뼈	1.2±0.02	1.1±0.02	1.1±0.02
갈비뼈	0.6±0.02	0.5±0.01	0.6±0.02
뒷다리뼈	2.9±0.04	2.8±0.04	2.9±0.05
앞다리뼈	1.8±0.02	1.7±0.03	1.8±0.03
소계	8.4±0.08	7.9±0.10	8.3±0.12
도체지방	11.7±0.53	7.4±0.42	12.7±0.59

표 6. 돼지의 생체부산물 생산량

(단위 : kg)

구분	암돼지	수돼지	거세수돼지
절식체중	108.9 ± 0.44	94.9 ± 0.52	104.9 ± 0.49
온도체중	80.9 ± 0.47	70.8 ± 0.46	81.1 ± 0.42
부산물			
- 머리	5.9 ± 0.07	5.7 ± 0.07	6.0 ± 0.08
- 다리	1.8 ± 0.03	1.8 ± 0.03	1.8 ± 0.03
- 혈액	3.0 ± 0.12	3.1 ± 0.10	2.9 ± 0.08
- 가죽	5.7 ± 0.09	5.7 ± 0.08	5.6 ± 0.12
- 기관지	0.4 ± 0.01	0.4 ± 0.01	0.3 ± 0.01
- 허파	1.2 ± 0.04	1.3 ± 0.04	1.3 ± 0.04
- 염통	0.4 ± 0.01	0.4 ± 0.01	0.4 ± 0.01
- 간	1.6 ± 0.04	1.6 ± 0.03	1.7 ± 0.03
- 지라	0.2 ± 0.02	0.2 ± 0.01	0.2 ± 0.01
- 위	0.6 ± 0.01	0.6 ± 0.01	0.6 ± 0.02
- 직장	0.3 ± 0.01	0.3 ± 0.02	0.3 ± 0.01
- 소장	1.8 ± 0.07	1.7 ± 0.04	1.9 ± 0.04
- 대장	1.7 ± 0.04	1.6 ± 0.07	1.8 ± 0.07
- 꼬리	0.2 ± 0.01	0.1 ± 0.01	0.1 ± 0.01
- 생식기	0.3 ± 0.03	2.4 ± 0.07	0.9 ± 0.04
- 내장총량	8.7 ± 0.12	10.5 ± 0.14	9.5 ± 0.11
- 내장지방	0.6 ± 0.05	0.5 ± 0.03	0.6 ± 0.04

# 제4장 식육 관련 기자재

## 제4장 식육 관련 기자재 활용

### I. 식육관련 기자재의 분류

식육점 경영에서 필요한 기자재는 통상적으로 분류하면 ①식육류를 보관하기 위한 장치, 기기 ②식육류를 절단하는 기기 ③식육, 부식물류를 조리하는 기기 ④식육류를 계량, 포장하는 기기 ⑤식육의 위생 관리 및 점포의 위생 유지에 관련된 기기 ⑥냉각 기능을 위한 기기 ⑦그외(이상의 범주에 들지 않는 것 모두)가 있다.

주요한 식육 관련 기기는 다음과 같은 것이 있다.

- ① 보관장치, 기기: 냉장고, 냉동고, 냉장 쇼케이스, 냉장 오픈 케이스, 냉동 쇼케이스, 냉동 오픈 케이스, 핫스토크, 부식물 케이스
- ② 절단용 기기: 육절기(미트 슬라이서), 햄 슬라이서, 오트볼 슬라이서, 고기 분쇄기(초파 등), 밴드 실러, 칼 등
- ③ 조리기기: 튀김기, 치킨 로스터, 식품절단기, 성형기, 고로케 믹서, 감자 절단기 및 꼬챙이 구이기, 꼬치 구이기, 도마 등
- ④ 계량·포장기기: 상업저울, 라벨, 프린터(자동 라벨링크·시스템), 포장지, 제트폰 등
- ⑤ 위생기기: 오존 발생기, 히트 램프, 세면기 등
- ⑥ 냉각 기기 장치: 냉각기, 냉동기, 크린벤치, 공냉 콘덴스
- ⑦ 나이프 케이스, 포장박스, 락크, 웨건, 관련 상품대(선반), 슈퍼부트, 간판, 포장자재 등

이와 같이 다양한 종류의 기기와 장치가 개발되어 온 것은 전부 식육의 수급 규모가 비약적으로 확대된 것이 원인이며, 각 기기와 장치는 경영의 합리화에 도움이 되는 것은 물론, 최종적으로 고객을 만족시키기 위해 필요한 산물이라고도 할 수 있을 것이다.

### II. 식육관련 기자재의 활용법

#### 1. 식육의 보관장치

##### 가. 냉장고

냉장고는 본래 식육 상품을 냉각하는 것이 아니라 저장하려는 식육상품을 적온으로 유지하기 위한 것이다. 예를 들면 냉각한다고 해도, 냉장고 내부온도보다 높지 않은 온도의 식육상품을 넣고 24~72시간 정도 냉장 저장하는 것이 일반적이다. 냉장육을 저장하기 위한 냉장고의 유지 온도는 10℃에서 -2℃까

지이며 기준온도는 0℃가 평균이다. 냉장고에서는 온도 외에 습도의 제어가 중요한 것은 말할 필요도 없다.

냉장고의 크기는 상(床)·면적·높이 등의 내형척법, 즉 냉각용적을 사용하는 것이 실용적이다. 실제로 저장식육상품이 들어가는 유효용적은 이것보다 훨씬 작는데 냉각용적의 이용률은 40~65% 정도이다. 고기를 달아 맬 경우 냉각 용적 1입방 미터당 고기저장 용량은 185kg이 된다. 이것은 소 700kg 생산 반마리분 쇠고기에 해당한다. 냉장고의 구조는 창고처럼 블록 또는 철근 콘크리트 등으로 외벽·지붕을 만드는 점은 비슷하지만 벽·천정·마루에 단열재료를 붙이고, 거기에 방습구조가 철저히 되어야 한다는 점에서 크게 차이난다. 단열재의 두께 기준은 냉장육 저장 냉장고의 경우 천정·마루·측벽은 10cm, 벽 사이 7.5cm로 되어 있다.

## 나. 냉동고

냉장고와 구조는 같지만 냉동육류의 저장고이기 때문에 -15℃이하로 온도저하능력을 가진 것이 요구된다. 따라서, 냉동기의 동력도 냉장고의 동일 면적에 대해 2배 정도의 강력함을 필요로 한다. 또 단열재의 두께도 냉장육저장 냉장고의 거의 2배로 만들어진다. 급속 냉동실의 경우 동력은 3배로 필요하며 냉동기도 2단 콤푸레샤의 특수기종이 요구된다.

## 다. 조립식 냉장고·냉동고

고정식 냉장고·냉동고 외에 규격 판넬은 설치 현장에서 짜서 만들어 빠르게 완성 가능한 조립식 냉장고·냉동고도 있다. 공사가 간단하며 비용 절감 등의 장점이 있는 반면, 내구력이 결여된다는 등의 단점이 있어 고정식만큼 아직 보급이 되어 있지 않다.

## 라. 해동고

최근 냉동식품이 많이 취급되고 있지만 냉동식품을 자연해동하면 신선도가 극히 저하되기 때문에 식품 가치도 같이 떨어지게 된다. 여기서 개발된 것이 해동고이다. 구조적으로는 2가지가 있어 하나는 고주파를 이용해서 해동하는 경우, 또 하나는 2종류의 2차 냉매를 이용해서 해동하는 경우가 있다. 후자는 완전 해동, 반해동에 효과적으로 이용할 뿐만 아니라 장시간 해동육을 보존하는 저장고로도 이용 가능하여 냉동식육이나 식육제품의 신선도를 떨어뜨리지 않고 저장할 수 있기 때문에 이용가치가 대단히 높다.

## 마. 냉장 쇼케이스

신선육, 가공품 및 냉장식품을 대면판매용으로 진열하는 진열장의 일종이다. 각 점포의 주문생산이 대부분이라고는 하지만 판매하는 식육소매점 입장에서는 사용하기 쉽고 위생적이어야 하며, 식육을 구입하는 소비자 입장에서는 구입하기 쉽고 보기 쉬운 점의 원칙에 기준을 두고, 척법은 깊이 65~75cm, 높이(허리 높이도 포함) 110~115cm가 일반적이다. 깊이가 너무 깊거나 높거나 하면 상품을 선택하여 꺼내거나 집어넣는데 불편하며, 또한 너무 낮으면 상품 진열 공간을 충분히 확보하지 못하게 된다. 길이는 매장 면적에 맞추면 되지만, 유리 한 장으로 전체를 커버하는 것이 좋은데 큰 매장의 경우 유리 한 장으로 하기에는 한계가 있다. 냉장 쇼케이스에 사용하는 5~10mm두께의 경질 고급 유리의 제조 능력은 현재로서는 6m가 최장이기 때문이다. 한편, 다른 부분의 재질은 내외장 = 스테인리스, 측판 = 고급 아크릴판, 단열재 = 스티로폼이 대부분으로 되어 있다.

냉장 쇼케이스의 타입은 다양하다. 전면 머리 부분이 각형, R형, 각R형 등으로 이에 대한 전면유리도 평면 또는 곡면이 된다. 또한 진열 유리가 완전히 앞으로 열 수 있는 [오픈형], 테두리를 전혀 사용하지 않고, 측면도 유리로 되어 있는 [전면 유리형], 오픈 케이스와 대면 케이스를 일체화한 [병용형] 등이 최근에 등장하고 있다. 냉장고내 온도는 -1~2℃에서 가능한 한 낮은 온도에서 온도 변화 편차가 작을수록 좋다. 각각의 특징을 살펴보면 [오픈형]은 청소가 용이하며, [글라스형]은 볼륨감을 연출하기에 적합하고 동시에 청결함이 넘친다. [병용형]은 독창적인 진열장 채택이 가능하며 고객이 상품을 가장 보기 쉽게 할 수 있는 평면 진열 케이스를 채택하여 사용한 것이다.

냉장 쇼케이스는 대부분이 계단식이다. 단수는 2단부터 4단까지 있지만, 한정된 공간내에서 효율적으로 진열함과 동시에 볼륨감을 나타낼 수 있다는 점에서 3~4단이 대부분이다. 2단은 보기 쉽다는 점에서 우수하지만 볼륨감을 연출하기에는 부족하다. 또한 매장 면적이 넓지 않으면 상품 진열을 충분히 할 수 없는 단점이 있다. 각각의 진열장의 상품진열단은 수평으로 하는 경우와 안 부분을 보기 쉽게 하기 위해 진열단 전면을 앞으로 기울게 하여 상품이 잘 보이도록 하는 두 가지 방법이 이용된다.

## 바. 냉장 오픈 진열장

대면용 냉장 진열장이 말하자면 닫혀져 있는(클로스) 진열장이 아니고 열려져 있는 상태로 상품을 진열하는 진열장이다. 평면으로 상품을 진열하는 타입과 계단식 구조로 입체적으로 진열하는 2종류의 형태가 있다. 어느 형태이든 고객의 입장에서는 폐쇄식(클로스)냉장 진열장과 비교했을 때 직접 상품을 손으로 잡아 보다 근거리에서 상품을 확인할 수 있다는 점에서 상품 선택시 유리하다. 트레이 진열 식육상품이나 포장 식육상품 포장육가공제품류의 진열에 적당하며, 또한 소매상품을 소비자 스스로 선택하는 셀프 서비스 판매에 빼놓을 수 없는 진열장이다. 진열장의 크기도 다양한 종류가 있어 선택이 용이하게 되어 있다. 냉각은 진열장의 하부에서 나오는 냉기로 이루어지는데 냉장육의 보관은 식품위생법에 의거

하여 10℃이하에서 냉장해야 하는 것이 의무화되어 있지만, 보통 0~5℃, 습도 70~80%로 유지한다.

### 사. 냉동 오픈 진열장

냉동품의 보관, 진열에 사용되는 평면 진열타입, 입체 진열타입 및 크기나 기종은 냉장 오픈 케이스와 같으며 또한 재질, 단열재 등도 냉장 오픈 케이스와 다른 점은 없다. 차이점은 냉동품을 진열하기 위해 냉각 기능이 극히 크다는 점에서 냉동품의 보관기계는 -15℃ 이하로 떨어뜨리는 능력을 가지는 것이 요구된다는 것이다. 냉동 오픈 진열장은 냉장 오픈 진열장에 비해 온도를 낮추기 위한 큰 동력을 필요로 하기 때문에 같은 면적당 냉장 진열장에 비하여 냉동진열장은 2배의 동력을 요하게 된다.

### 아. 보온 용기(핫 케이스)

조리한 부식류를 보온시켜 두기 위한 보관용기이다.

## 2. 식육의 절단기기

### 가. 육절기

고기를 일정하게 얇은 두께로 자르는 기계로 우리나라의 식육 판매 형태가 고기를 썰어서 판매하는 것이 주류라는 점에서 고기 썰기(슬라이스)작업은 각 식육점에 빼놓을 수 없는 작업이기 때문에 식육소매 점포에 필수적인 기계이다. 크기와 형태상으로 ①탁상형 ②스탠드형 ③입체형(박스형)으로 구분되어진다.

탁상형은 이 중에서도 크기가 최소로 기계중량은 120~130kg 전후이며 모터도 3相(상) 200W정도이다. 다른 2가지 형태에 비해 슬라이스할 고기를 수용하는 칸도 작고, 1시간당 슬라이스 능력도 80kg 정도로 적은 양이다. 그러나 설치장소를 크게 차지하지 않는 콤팩트형이기 때문에 슬라이스육을 일시에 많이 필요로 하지 않는 소형점포 또는 스페어용으로 적합한 기종이다. 스탠드형은 입체형과 탁상형의 중간형이다. 입체형이 현재로서는 가장 많이 사용되고 있는 기종이지만 입체형도 기종에 따라 각각 고유한 특징을 지니며 기능적으로도 상당한 차이가 있다. 입체형의 1시간당 슬라이스 상품 생산능력은 130~230kg 정도이지만 매 시간마다 생산하는 슬라이스 상품이 500kg이 가능한 순간 슬라이서도 있다. 또한 생고기뿐만 아니라 냉동육을 있는 상태 그대로 슬라이스해 버리는 강력 기계도 출시되고 있다. 다음으로 고기썰기 작업의 가능한 고기 두께는 기종에 따라서 다소 차이가 있지만 대체로 최대 두께는 25mm정도이다. 앞에서 설명한 고기썰기 작업의 기본적 기능에 맞춰 그들 기능을 보다 효율적으로 발휘하기 위한 기계 조작 및 보관상에 몇 가지 특징을 가지고 있는데 대표적인 특징은 아래와 같다.

① 앞 정지 장치: 고기 수용 상자를 바로 다음의 슬라이스 작업을 할 수 있도록 앞으로 원위치시켜서 정지시키는 장치.

② 폭 조절 장치: 고기의 형상, 크기에 따라서 고기 수용 상자의 폭이 자유 자재로 변화하는 장치, 슬라이스 작업을 할 때 옆으로 빗나가는 것과 고기가 밖으로 튀어나오는 것을 막는다.

③ 방수구조: 사용 후 냉수 또는 온수를 사용하여 청소 가능한 방수구조

④ 미끌림 방지 장치: 대형 육과, 부정형 고기덩어리, 미끌리기 쉬운 냉동육 등을 단단히 누르는 장치이며 균일한 고기 절단(썰기, 슬라이스)작업을 가능하게 한다.

## 나. 햄 슬라이서

햄을 얇게 절단하는 기계이다. 햄류를 슬라이스해서 팔기 위한 햄 슬라이서는 외국의 경우 기종도 수요에 맞춰 다양한 기종이 이용되고 있다. 기능별로는 햄이 자동적으로 작동하는 전자동식과 그것을 손으로 작동하는 반자동식(수동식)이 있다. 기계 중량은 30kg 정도이며, 크기는 폭, 깊이와 높이가 50cm 전후의 소형 타입부터 750W 모터를 사용해서 생고기는 물론 냉동육도 절단이 가능한 미트 슬라이스 기종까지도 견비한 초대형 강력기까지 다양한 형태가 있다. 원래 한 개의 햄을 얇게 썰기 위해 시작된 햄 슬라이서가 최근에는 개량을 거듭한 결과, 2개를 동시에 자를 수 있는 것, 냉동육도 동시에 슬라이스 가능한 것, 슬라이스한 햄류를 자르기 전과 같은 모양으로 쌓아 놓을 수 있는 것, 잘려진 매수가 표시되는 것 등이 개발되고 있어 기능이 지속적으로 한 단계씩 높아지고 있다. 또한 시간당 3,000매까지 슬라이스할 수 있는 기종이 2개까지 자르는 기능을 가진 기종은 2배의 양인 시간당 6,000매까지 초고속 작업이 가능하다. 또, 슬라이스 가능한 두께는 기종에 따라 다소 틀리나 최대 두께 25mm까지 가능하다.

## 다. 자동 충전 절단기

햄 슬라이서의 한 종류이기도 하지만, 특수한 기능을 가진 절단작업과 절단된 제품의 각 종류를 접시에 담는 일을 자동적으로 동시에 시행하는 기계이다. 프로그램 버튼을 누르는 것만으로 절단(슬라이스)된 햄류가 자동적으로 쌓여져서 비늘 모양을 만들어 원형으로 원하는 배열로 포장용기에 자동적으로 담아주는 기계이다.

## 라. 고기 분쇄기(미트 초퍼)

육류를 가늘고 짧게 자르는 기계로 민서 또는 민치라고도 한다. 저민 고기 즉 분쇄육을 만드는데 꼭 필요하다.

전문적으로 12번, 22번, 32번, 42번, 52번 등의 플레이트와 나이프로 구성되고 분쇄된 고기 입자 크



기에 따라 선택한다. 처리능력은 1시간당 80kg 정도부터 500kg까지 가능한 고성능 기종까지 있다. 또한 원터치로 3단 켜기를 하는 기종까지 다양한 기종이 나와 있다.

쇼퍼의 일종으로 그라인더가 있는데 이것은 연한 육류를 짧게 자를 뿐만 아니라, 단단한 뼈 종류까지 분쇄할 수 있는 것으로 만능 쇼퍼라고도 할 수 있는 기계이다.

#### 마. 만능 각 절단기

만능 각 절단기는 살라미 소시지 등에 넣는 돼지 지방의 角(각)썰기 및 소, 돼지 조류육을 간단한 조작으로 각썰기하는 기계이다. 또 야채, 생고기, 냉동육 등에도 이용가능하며 껍질을 벗기거나, 얇게 썰기도 가능한 만능기계이다. 각썰기 사이즈는 6mm부터 38mm까지 8종류의 프레임이 있고, 처리능력은 1시간당 800kg까지 가능하다.

#### 바. 연육기(tenderiser)

연육기는 단단한 육질 또는 힘줄이 많은 고기를 연하게 해서 육질을 높이는 것이며, 고기를 연하게 하는 법으로서 자연법, 화학법, 기계법의 3가지가 있다.

자연법은 효소와 박테리아의 작용에 의하여 고기를 숙성시켜 육질을 연하게 한다. 화학법은 고기에 연화제나 화학물질을 첨가시키는 방법이며, 주로 파파인 등 연화제(효소) 또는 화학용액을 사용하여 고기를 연하게 한다. 기계법으로서 연육기에 고기를 통과시켜 육질을 손상시키지 않고, 고기의 결합조직인 근막과 힘줄을 잘라서 고기를 연하게 하는 기계이다.

#### 사. 골절기(밴드타입 절단톱)

골절기는 밴드타입 톱을 가리키며 통상, 테이블에 고정된 전동 밴드톱의 의미로 사용된다. 전동 밴드톱이 상하로 움직임에 따라서 절단한다. 뼈 있는 고기, 냉동육 등을 절단하는데 매우 효율적이다.

기종에 따라서 고기를 놓는 판이 상하로 미끄러지며, 고기의 두께에 따라서 조절이 가능한 기능의 기계와 그것이 고정되어 조절할 수 없는 것이 있다. 또 톱날이 용도에 따라 변형이 가능한 짜임새로 되어 있는 것이 대부분이다. 칼의 종류는 ① 뼈있는 고기, 냉동육 등 단단한 고기를 자르는 칼 ② 정육, 햄, 닭고기 등 연한 고기를 자르는 칼 ③ 절단면이 깨끗하게 되는 폭이 좁은 칼(날씬한 칼) 등이 있다.

이밖에 톱의 종류에는 수동식 2분할톱, 판자 형태를 한 판형 톱, 손으로 잡고 작동하는 전동톱 등이 있다.

#### 아. 작업도(칼)

정육점에서 사용하는 작업도에는 칼날이 긴 것에서부터 일반용, 저미는 용, 힘줄이나 근막제거 정형용 등 4종류가 있다. 용도별로 작업도의 형태도 다르다. 보통 고기를 썰는(슬라이스하는) 칼의 칼날은 30cm 전후로 상기 2종류 중에서는 칼날이 가장 긴 한편, 발골용은 14~15cm 정도로 칼날이 가장 짧다.

이밖에도 도축, 해체에 사용하는 것으로써 가죽을 벗기는 박피용 칼과 머리부분을 잘라내는 두부절단용이 있다.

이런 종류의 칼은 특수한 모양을 하고 있는데 모두 강철제나 스텐리스제로 되어 있다. 양자 모두 일장 일단이 있으며, 칼이 잘 드는 것은 강철제가 우수하며 녹 방지는 스텐리스제가 우수하다. 그리고 칼이 잘 들게 하기 위해서도 봉칼같이(야스리)가 필요하며, 최근에는 전동식 칼 연마기도 보급되어 있어 누구라도 간단히 사용할 수 있다.

### 자. 도마

재질은 목재, 플라스틱제, 합성고무제 등 각 종류가 있다. 위생적인 관점에서는 플라스틱 또는 합성고무가 우수하지만, 예로부터 전통있는 목재 애호가도 상당히 많다. 사이즈는 필요에 따라 각 종류가 준비되어 있다. 나무 도마는 노송(국산, 수입산), 버드나무, 상수리나무 등 경질의 원목으로 제조되지만, 벌채후 판재 상태에서 최저 3년 정도는 건조 등 목재처리과정을 거쳐 나무재질의 변화로 인한 뒤틀림이나 갈라짐을 방지한다.

## 3. 식육의 계량과 포장기기

### 가. 상업저울

현재 가장 많이 보급되어 있는 것은 전자저울이다. 각 식육 상품의 단가를 입력하여 세팅하고 계량하면 저울에 계량된 각 상품을 전자계산기가 중량, 총 금액을 순간적으로 산출해서 그것을 표시한다. 단순계산을 보다 신속정확하게 하며 그것을 고객이 알 수 있도록 표시하기 때문에 계량상의 불합리성을 해소하고 고객과 마찰을 해소할 수 있게 된다. 기능면에서도 한 단계 높아져 바늘의 흔들림 방지장치, 포장중량을 빼는 장치, 포장중량 사전세팅 장치, 영점 표시장치, 진동방어장치 등이 도입되어 있다. 특히 최근에는 품목별 매상집계를 할 수 있는 전자저울도 개발되어 품목별 매출점수, 매출금액, 매출 총중량의 각 합계를 기억 집계할 수 있게 되었다. 누구나 바로 어느 정도를 판매했는가 정확하게 알 수 있기 때문에 상품관리뿐만 아니라 점포관리에도 매우 효과가 크다. 최고계량 6kg, 영수증 대신 라벨, 발행기능도 갖추어져 있어 자유포장 상품의 가격을 매기고 라벨링하는 기계로서 단독사용도 가능하다.

### 나. 가격을 매기는 기계, 자동라벨(오토매틱 라벨링 시스템)

상품단가, 판매금액, 중량 등을 계량기와 컴퓨터의 합동 작용으로 라벨에 각인하는 기계가 '가격 매기는 기계'이다. 제조년월일, 식육부위 명칭 등을 동시에 인쇄하는 기종도 있다.

이 라벨을 상품에 자동적으로 붙이는 기계가 '자동라벨'이다. 이상을 총칭해서 일반적으로 오토매틱 라벨링 시스템이라고 한다. 여기에 자동 포장기를 접속시키면, 자동 포장 상품제조의 전자동화 라인이 완성된다.

### 다. 포장기

소매점용의 수동 실러부터 본격적인 진공 포장기까지 다양한 기종이 이용된다.

개인 상점용으로 가장 간단한 것은 쟁반에 고기를 담고, 필름으로 싼 것을 전기열로 봉인하는 작업이다. 이것보다 한 단계 발전한 것은 식육을 포장상태에서 필름내부의 공기를 빼서 밀폐하는 소형기계도 있다. 체인화된 양판점의 경우는 센터럴 팩(한곳에서 집중해서 포장하는 것)이 대부분이다. 포장도 대형기를 사용해서 양산한다. 쟁반에 고기를 담아 컨베이어 벨트에 올려 놓는 것만으로 포장, 가격매기기, 라벨 붙이기를 자동적으로 하는 기계도 있다. 포장능력은 기종에 따라 차이가 있는데 대체로 1분 동안 30~50개이다. 포장용으로 사용하는 필름은 다양한 종류가 개발되어 생산되고 있다.

진공포장기는 일반적으로 진공 박스, 씰(seal) 장치, 진공펌프의 3가지가 전기로 움직이게 되어, 각각의 시간을 세팅함에 따라서 자동적으로 진공포장할 수 있는 구조로 되어 있는 것이다.

진공 Box는 대·소 각종 사이즈가 준비되어 있으며, 포장할 고기의 크기에 따라 조정하게 되어 있다. 또한, 가스충진포장을 위한 포장기도 개발되어 사용되는데 사용되는 가스는 질소가스와 탄산가스가 목적에 따라 사용된다. 가공식품은 진공포장후에 고온살균을 하는 것이 일반적이다. 진공포장은 식육저장이나 유통과정에서 상품의 품질저하를 억제하는데 효과가 크기 때문에 현재 냉장육 유통에 크게 이용되고 있다.

진공포장용 필름도 다양한데 고온과 저온에 견딜 수 있는 것, 뜨거운 열로 봉인하는 것이 용이한 것, 산소투과도가 적은 것 등 각각 특징을 가지고 있다.

### 라. 제트훈

식육의 덩어리상품 즉 부분육 등을 수동으로 실로 된 망(네트)으로 포장하는 기구를 가리키는 것으로, '망으로 포장된 덩어리 고기상품'으로써 상품의 신선한 이미지를 고객에게 전달한다.

## 4. 식육의 냉동기, 냉각장치

### 가. 냉동기

냉장고, 냉동고, 냉장 진열장, 냉장 오픈 진열장, 냉동오픈 진열장 등의 온도를 낮추는데에 냉동기는 빼놓을 수 없는 기계장치이다. 냉동기의 동력은 식육 전문점의 경우, 1/2마력에서 7.5마력 정도가 이용되는데 대체로 1평 냉장고의 냉각에 1마력의 동력을 필요로 한다. 이것이 냉동고의 경우는 2배인 2마력 급속 냉동고의 경우는 3배인 3마력을 필요로 한다.

냉각방법은 물을 상용하는 수냉식, 공기를 이용하는 공냉식, 양자 병용하는 수공냉식의 3가지가 있다.

### 나. 냉각기

자연 대류식인 파이프 쿨러, 팬쿨러와 강제 대류식인 파이프 쿨러(벽걸이식), 팬쿨러(유니트 쿨러)가 있다.

자연대류식인 파이프 쿨러 냉각기는 주로 냉장고용으로 이용되는데 특징은 ①제습할 필요가 거의 없고 ②다른 냉각기와 비교해 싸며 ③자유로이 배치할 수 있다는 점 등의 장점이 있는 반면, 단점으로는 ①공간을 많이 차지하고 ②공사비와 설치시간이 많이 걸리며 ③습도가 불균일하다는 점 등을 들 수 있다. 자연대류식 팬쿨러 냉각기는 소형 냉장고, 쇼케이스 등에 사용되는데 강제대류식 파이프 쿨러 냉각기는 동결장치 등에 사용되는 경우가 많다. 강제대류식 팬쿨러 냉각기는 최근 대부분의 냉장고에 사용되고 있으며 쇼케이스에도 사용되고 있는데 ①소형이면 청소가 용이하고 ②공사가 간단하며 ③온도가 균일하게 유지된다. 그리고 ④증발 온도가 높다는 점 등의 장점이 있는 반면 단점은 ①성에 즉 서리가 생기기 쉽고 ②가격이 비싸다는 점 등이 있다.

### 다. 클린타워

수냉식으로 냉각하는 경우, 물이 대량으로 필요로 하기 때문에 냉각수를 절약하기 위해 물저장고에 물을 저장하여 순환 이용한 장치가 이 클린타워이다. 식육소매점의 경우, 냉각수의 클린타워 용량은 1톤에서 5톤 정도의 크기가 대부분 이용되고 있다.

## 5. 식육관련 기타 기계기구 및 자재

### 가. 오존발생기

오존이란 산소의 원자로 구성된 기체(O<sub>3</sub>)를 말하는데 방부, 살균에 큰 효과를 가진다. 냉장고를 비롯

하여 작업장, 매장, 조리장소 등에 설치함에 따라 고기 등의 상품에 오염되는 세균을 살균하고, 또한 세균 증식을 억제시켜 식육상품의 저장기간을 연장시킨다. 이와 같은 오존의 살균효과는 고기의 품질관리나 식육상품의 위생관리에 중요한 역할을 한다.

**나. 히트 램프**

적외선을 이용해서, 식기류를 건조살균, 보온하는 기기이다.

**다. 금전등록기**

현금을 보관하는 역할 외 영수증 발행, 판매상품의 품목과액 등 그 기능이 다양해지고 있다. 특히 주요 판매상품을 파악해서 상품구성을 정확히 하며, 항상 현재의 판매상황을 분석해서 올바르게 파악함에 따라 장래의 경영방침을 정확히 세우는 등, 적극적으로 상품관리에 활용하는 노력이 중요하다.

**라. 포장지**

현재 일본에서 가장 많이 사용하고 있는 인조 대나무 껍질은 크게 구별하면 2종류가 있다. 왁스 가공된 것과 라미넛가공(폴리에틸렌의 피막)이 있어, 비용면에서 비교적 싼 왁스 가공된 인조 대나무 껍질이 일반적으로 사용되고 있다. 질적으로는 (두꺼운 종이종류) 80g, 90g, 100g, 120g의 4종류의 종이 사용되고 있으며, 90g의 왁스 가공된 것이 가장 많이 사용되고 있다. 그러나 쇠고기 등의 경우는 역시, 100g의 라미넛 가공의 인조 대나무 껍질의 사용이 바람직하다. 냉장고에 넣는 경우, 고기에 인조 대나무 껍질이 부착하지 않기 때문이다.

길이별로는 (인조대나무 껍질 횡폭) 9cm, 9.5cm(200g용), 12cm(300g용), 13.6cm, 15.2cm(500g용), 18.1cm 규격으로 시판되고 있다.

겉포장의 포장지는 순백 톨지가 많고, 전지 길이는 788mm×1,091mm가 규격으로 두께는 1000장으로 25.5kg, 30kg, 36kg, 40kg가 있으며, 일반적으로 25.5kg 종이로 한 가지 색 또는 두 가지 색으로 인쇄를 해서 반으로 재단한 것이 반재, 4재, 8재로 재단이용하지만 용도에 따라 재단해서 사용하는 편이 경제적이다. 건조방지의 관점에서 최근 수요가 많은 필름은 염화비닐이며, 이것은 포장시 자기접착도, 투명도, 포장용 가공의 스트레치 필름으로서 회사별로 큰 차이는 없다.

**마. 가격표시판**

세일즈 포인트를 강조하기 위해 가격표시판은 지방, 육즙, 먼지 등을 간단히 닦아낼 수 있는 플라스틱제나 노송나무 재질로 특수 서체문자를 기입한 밀크프린트로 완성된다.

## 6. 기기류의 청소

기기류를 청소하는 기본과정은 미국의 매뉴얼에서 소개하면 다음 내용과 같다.

- ① 더러워지면 문질러 씻어낸다.
- ② 60℃ 온수로 씻는다
- ③ 세제용액으로 세척한다(경우에 따라서는 10~15분 정도 담가 둔다).
- ④ 60℃ 온수로 행구어 낸다.
- ⑤ 차아염소산 소다 용액으로 소독한다.
- ⑥ 남아 있는 소독액을 닦아낸다.
- ⑦ 마른 수건으로 닦아내어 건조시킨다.

### 가. 기계류

콜절뚝, 초퍼(육분쇄기), 고기 자르는 기계(육절기), 햄 자르는 기계(햄 슬라이서) 등 동력기계는 매일 분해 청소한다.

### 나. 도마와 테이블

도마와 테이블은 브러시만으로 충분한 청소가 어렵기 때문에 반드시 온수를 사용해 앞에서 설명된 기본코스에 따라 청소를 한다. 윗판뿐만 아니라 옆부분과 뒷면까지 철저히 청소한다.

### 다. 진열장

진열장 청소는 매일 청결한 수건과 알칼리 세제로 케이스 안과 밖을 닦고, 선반은 떼내서 금속 부분은 따로 세척한다. 그리고 주 1회는 케이스 안과 밖을 60℃의 따뜻한 물로 세척하고 소독액으로 기본적인 소독을 한다.

### 라. 마루, 벽, 천정

마루바닥의 청소는 당연히 매일 청소한다. 냉장고 바닥과 벽, 밀바닥은 주 1회, 천정은 월 1회 정도 청소한다. 청소할 때는 냉각장치의 통풍장치를 정지시켜 먼지와 미생물이 흩날리지 않도록 주의한다. 작업실과 냉장고 바닥에 톱밥을 뿌리는 점포가 있지만 현재의 청결도 유지 방법에서는 육즙과 지방찌꺼기를 흡수하기 위해서 식염을 주로 사용한다. 식염을 사용하는 이유는 세균증식도 억제시키고, 미끄럼 방지도 되며, 제거하기도 쉽기 때문이다.



**축산물등급판정세부기준**

**식육의 부위별·등급별 및  
종류별 구분방법**

**축산물부분육 상장표준규격**

여 백



## 축산물등급판정세부기준

제1조(목적) 이 고시는 축산법시행규칙 제32조 별표5의 제3호다목의 규정에 의한 축산물등급판정 세부기준을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. “축산물”이라 함은 소·돼지의 도체를 말한다.
2. “도체”라 함은 축산물가공처리법시행규칙 제2조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·처리하여 좌·우 2등분한 지육을 말한다.

제3조(소도체의 육량등급 판정기준) ① 소도체의 육량등급판정은 등지방두께, 배최장근단면적, 도체의 중량을 측정하여 제3항의 규정에 의하여 산정된 육량지수에 따라 다음과 같이 A, B, C의 3개등급으로 구분한다.

### 〈육량등급판정기준〉

육량등급	육량지수
A	69.00 이상
B	66.00 이상~69.00 미만
C	66.00 미만

② 제1항의 규정에 의한 소도체의 육량등급판정을 위한 육량지수는 소를 도축한 후 2등분할된 왼쪽 반도체에 부도1과 같이 마지막등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추) 사이를 절개한 후 등심쪽의 절개면(이하 “등급판정부위”라 한다)에 대하여 다음 각호의 항목을 측정하여 산정한다.

1. 등지방두께 : 등급판정부위에서 부도2와 같이 배최장근단면의 오른쪽면을 따라 복부쪽으로 3분의 2 들어간 지점의 등지방을 mm단위로 측정한다. 다만, 등지방두께가 1mm 이하인 경우에는 1mm로 한다.
2. 배최장근단면적 : 등급판정부위에서 부도3과 같이 가로, 세로가 1cm단위로 표시된 면적자를 이용하여 배최장근의 단면적을 cm<sup>2</sup>단위로 측정한다. 다만, 배최장근 주위의 배다열근, 두반극근과 배반극근은 제외한다.
3. 도체중량 : 도축장경영자가 측정하여 제출한 도체 한 마리 분의 중량을 kg단위로 적용한다.

③ 제1항의 규정에 의한 육량지수는 다음과 같이 산정한다.

$$\begin{aligned} \text{육량지수} &= 65.834 - [0.393 \times \text{등지방두께(mm)}] \\ &\quad + [0.088 \times \text{배최장근단면적(cm}^2\text{)}] \\ &\quad - [0.008 \times \text{도체중량(kg)}] \end{aligned}$$

[단, 육용품종(肉用品種)의 소도체는 2.01을 가산하여 육량기준 지수로 한다]

- ④ 제3항의 규정에 의하여 계산된 지수는 소숫점 셋째자리 이하를 절사하여 둘째자리까지 산정한다.
- ⑤ 제1항의 규정에 의하여 구분된 소도체의 육량등급이 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 육량등급을 낮추거나 높여 최종 판정한다.
  1. 도체의 비육상태가 매우 나쁜 경우에는 산출된 등급에서 1개 등급을 낮춘다.
  2. 도체의 비육상태가 매우 좋은 경우에는 산출된 등급에서 1개 등급을 높인다.

제4조(소도체의 육질등급 판정기준) ① 소도체의 육질등급판정은 등급판정부위에서 측정되는 근내지방도(Marbling), 육색, 지방색, 조직감, 성숙도에 따라 1+, 1, 2, 3의 4개등급으로 구분한다.

② 제1항의 규정에 의한 육질등급판정을 위한 항목별 측정은 다음 각호와 같이 한다.

1. 근내지방도 : 등급판정부위에서 배최장근단면에 나타난 지방분포정도를 부도4의 기준과 비교하여 다음과 같이 예비등급으로 판정한다.

**<육질등급 예비판정기준>**

근내지방도	예비등급
근내지방도 번호 6 또는 7에 해당되는 것	1+등급
근내지방도 번호 4 또는 5에 해당되는 것	1등급
근내지방도 번호 2 또는 3에 해당되는 것	2등급
근내지방도 번호 1에 해당되는 것	3등급

2. 육색 : 등급판정부위에서 배최장근단면의 고기색깔을 부도5에 의한 육색기준과 비교하여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.
3. 지방색 : 등급판정부위에서 배최장근단면의 근내지방, 주위의 근간지방과 등지방의 색깔을 부도6에 의한 지방색기준과 비교하여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.
4. 조직감 : 등급판정부위에서 배최장근단면의 보수력과 탄력성을 별표1에 의한 조직감 구분기준에 의하여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.
5. 성숙도 : 왼쪽 반도체의 척추 가시돌기에서 연골의 골화정도 등을 별표2에 의한 성숙도 구분기준과 비교하

여 해당되는 기준의 번호를 결정한다.

③ 소도체의 육질등급판정은 제2항제1호의 규정에 의한 예비등급에 대하여 육색, 지방색, 조직감, 성숙도가 다음 각호에 해당하는 경우에는 별표3의 기준에 따라 최종 판정한다.

1. 육색 : 부도5의 육색기준 번호가 1 또는 7인 경우
2. 지방색 : 부도6에 의한 지방색기준 번호가 7인 경우
3. 조직감 : 별표1 조직감 구분기준 번호가 3인 경우
4. 성숙도 : 별표2 성숙도 구분기준 번호가 8, 9인 경우

제5조(소도체의 등외판정) 소도체가 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 육량등급과 육질등급에 관계없이 등외로 판정한다.

1. 별표2 성숙도 구분기준 번호8, 9에 해당하는 경우로서 비육상태가 매우 불량한 노폐우 도체이거나, 성숙도 구분기준 번호 8, 9에 해당되지 않으나 비육상태가 불량하여 육질이 극히 떨어진다고 인정되는 도체
2. 방혈이 불량하거나 외부가 오염되어 육질이 극히 떨어진다고 인정되는 도체
3. 부분폐기 정도가 심하다고 인정되는 도체
4. 도체중량이 150kg미만인 왜소한 도체로서 비육상태가 불량한 경우
5. 수해, 화재, 정전 등으로 냉도체 등급판정방법을 적용할 수 없다고 시·도지사가 인정하는 사고 당일 도축된 도체

제6조(소도체의 등급표시) ① 제3조의 규정에 의하여 판정된 육량등급과 제4조의 규정에 의하여 판정된 육질등급을 병행하여 별표4와 같이 표시하고, 제5조의 규정에 의하여 등외로 판정된 경우에는 D로 표시한다.

② 축산물가공처리법의 규정에 의한 축산물검사 결과, 결함이 있는 도체에 대하여는 별표5의 규정에 따라 그 결함내역을 부도7과 같이 표시할 수 있다.

제7조(돼지도체의 등급기준) ① 돼지도체의 등급판정은 도체중량과 등지방두께를 측정하여 별표6의 기준에 따라 A, B, C, D의 4개등급으로 1차 예비등급을 판정한다.

② 제1항의 규정에 의한 1차 예비등급판정을 위한 항목별 측정은 다음 각호와 같이 한다.

1. 도체의 중량 : 제3조제2항제3호의 규정에 의한다.
2. 등지방두께 : 왼쪽 반도체의 마지막 등뼈와 제1허리뼈 사이와 제11등뼈와 제12등뼈 사이의 2개부위의 등지방을 mm단위로 측정하여 평균치를 산정하되 소수점이하를 절사한다.

③ 제1항의 규정에 의한 1차 예비등급을 판정한 후 별표7에 의한 외관과 육질상태를 평가하여 A, B, C, D의 4

개등급으로 2차 예비등급을 판정한다.

④ 제1항에 의한 1차 예비등급과 제3항에 의한 2차 예비등급을 비교하여 낮은 등급으로 최종 판정한다. 다만, 거세하지 않은 수퇘지의 경우 A등급은 C등급으로, B등급 및 C등급은 D등급으로 낮춘다.

제8조(돼지도체의 등외판정) 돼지도체가 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 제7조의 규정에 의한 등급에 관계없이 등외로 판정한다.

1. 수퇘지 특유의 냄새가 심하게 나는 도체
2. 축산물가공처리법시행규칙 제9조의 규정에 의한 축산물검사 결과, 부분폐기된 정도가 심하다고 인정되는 도체
3. 도체중량이 40kg미만인 왜소한 도체
4. 새끼를 분만한 어미돼지(경산모돈) 또는 씨수퇘지(종모돈)의 도체
5. 등지방 및 복부지방이 진한 황색이거나 연지방으로 품질이 매우 좋지 않은 도체
6. 비육상태가 아주 불량하며 등지방 및 복부지방이 빈약하고 고기의 질이 매우 좋지 않은 도체

제9조(돼지도체의 등급표시) 제7조제4항의 규정에 의한 등급은 A, B, C, D로, 제8조의 규정에 의한 등외는 E로 표시한다.

#### 부 칙

이 고시는 2001년 7월 1일부터 시행한다.

#### [별표 1] 조직감 구분 기준

번호	구분 기준
1	수분이 알맞게 침출되고 탄력성이 좋으며 결이 곱고 섬세하며 고기의 광택이 좋고 지방의 질이 좋은 것
2	수분의 침출정도가 약간 많거나 적고 탄력성이 보통이며 결이 적당하고 고기의 광택 및 지방의 질이 보통인 것
3	수분의 침출정도가 아주 많거나 적고 탄력성이 좋지 않으며 결이 거칠고 고기의 광택 및 지방의 질이 좋지 않은 것

[별표 2] 성숙도 구분 기준

번호	골격의 특성			
	흉 추 골	요 추 골	천 추 골	갈 비 뼈
1	흉추의 가시돌기는 매우 붉은색이고 다공성조직이 부드러우며 연골이 선명하고 뚜렷함	요추골의 연골이 선명하고 뚜렷함	천추의 각 뼈들의 구분이 명확하고 연골은 선명하고 뚜렷함	갈비뼈는 붉고 연하며 동급
2	가시돌기는 붉고 다공성조직이 부드러우며 연골은 골화가 시작됨	골화가 시작 되었으나 연골이 약간 있음	천추 각 뼈들의 구분이 일부 없어지고 흔적만 남아 있음.	붉고 약간 연하며 약간 넓어짐
3	가시돌기는 붉고 연골은 1/5정도가 골화됨.	상당히 골화되었고 연골이 조금 있음	천추의 각 뼈들의 구분이 없어지고 흔적만 보임.	붉은색을 조금 잃어 버리고 약간 넓고 평평함
4	가시돌기는 약간 붉고 연골은 2/5정도가 골화되었으나 연골의 윤곽은 뚜렷함.	대부분 골화되었고 연골이 거의 없으나 골화된 연골 조직의 형태는 뚜렷함	천추의 각 뼈들의 구분 흔적도 흐리게 보임.	붉은색을 많이 잃어 버리고 약간 넓고 평평함
5	가시돌기는 약간 붉고 연골은 3/5정도가 골화되었으나 연골의 윤곽은 뚜렷함.	완전히 골화되었고 연골이 거의 없으나 골화된 조직이 뚜렷함.	천추 구분이 없이 완전히 융합됨	약간 넓고 평평하며 조금 단단함
6	가시돌기는 약간 붉고 연골은 4/5정도가 골화되었으나 연골의 윤곽은 뚜렷함.	완전히 골화되었고 골화된 연골 조직의 형태는 흐리게 보임.	상 동	희어지고 넓고 평평함
7	가시돌기는 붉은색이 거의 없고 연골은 완전히 골화되었으나, 가시돌기와 구분흔적이 남아 있음.	완전히 골화되었고 연골은 골화된 형태마저 보이지 않음.	상 동	희고 넓고 평평함
8	가시돌기는 붉은색이 없고, 연골은 완전히 골화되어 가시돌기와 구분 흔적이 없음	완전히 골화됨	상 동	상 동
9	완전히 골화되어 연골 조직의 형태마저 구분이 불가능하고, 가시돌기와 구분이 없음	상 동	상 동	상 동

[별표 3] 육질등급 최종판정기준

예비등급	등급 하향조정 해당 항목수			
	1개	2개	3개	4개
1+등급	2등급	3등급	3등급	3등급
1등급	2등급	3등급	3등급	3등급
2등급	3등급	3등급	3등급	등외
3등급	3등급	3등급	등외	등외

[별표 4] 도체의 등급표시방법

구분		육질등급				
		1+등급	1등급	2등급	3등급	등외
우량등급	A등급	A1+	A1	A2	A3	
	B등급	B1+	B1	B2	B3	
	C등급	C1+	C1	C2	C3	
	등외	D				

[별표 5] 도체의 결함 내역 및 표시방법

결함내역	표시방법
근출혈(筋出血)	ㅎ
수 종(水腫)	ㅈ
근 염(筋炎)	ㅇ
외 상(外傷)	ㅅ
근 육 제 거	ㄱ
기 타	ㅍ

[별표 6] 돼지의 도체중량과 등지방두께에 의한 1차 예비등급기준

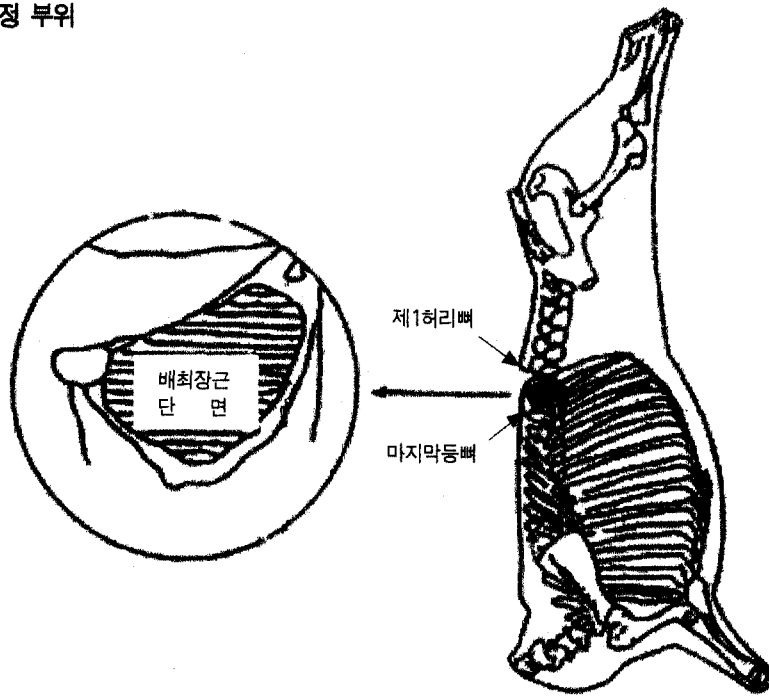
1차등급	박 피 도 체		탕 박 도 체	
	중량(kg)	등지방두께(mm)	중량(kg)	등지방두께(mm)
A 등급	이상 이하	이상 이하	이상 이하	이상 이하
	69 - 82	10 - 20	76 - 90	15 - 25
B 등급	63 - 68	8 - 23	70 - 75	13 - 28
	69 - 82	8 - 9	76 - 90	13 - 14
	69 - 82	21 - 23	76 - 90	26 - 28
	83 - 85	8 - 23	91 - 93	13 - 28
C 등급	58 - 62	6 - 26	64 - 69	11 - 31
	63 - 85	6 - 7	70 - 93	11 - 12
	63 - 85	24 - 26	70 - 93	29 - 31
	86 - 88	6 - 26	94 - 96	11 - 31
D 등급	A, B, C에 속하지 않는 것		좌 동	

[별표 7] 돼지도체의 외관 및 육질에 의한 2차 예비등급기준

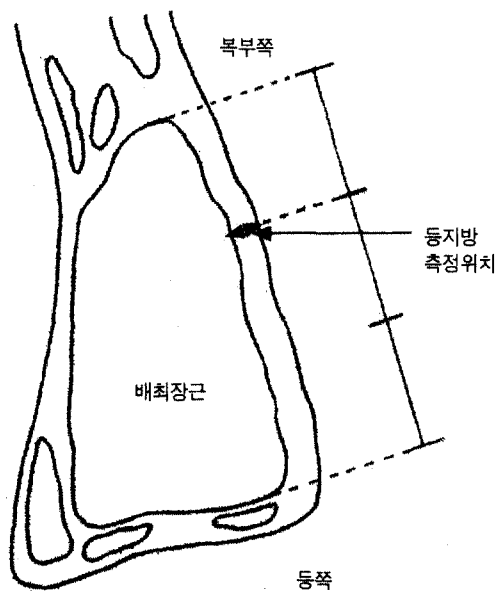
관정항목		2 차 예 비 등 급			
		A등급	B등급	C등급	D등급
외 관	균 형	길이와 폭이 적당하 며, 두껍고 엉덩이, 등심,어깨 및 복부의 각 부분이 충실하면 서 균형이 특히 좋은 것	길이와 폭이 적당하 며, 두껍고 엉덩이, 등심,어깨 및 복부의 각 부분이 충실하면 서 균형이 좋은 것	길이와 폭, 두께, 전체 의 형태, 각 부위간 의 균형 등에 있어서 어느것도 좋은점이 없는 반면 결점도 없 는 것.	전체의 형태, 각 부 위간의 균형이 다같 이 결점이 많은 것
	비육상태	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체 에 대한 살코기의 비 율이 특히 많은 것	두껍고 매끈하면서 살집이 좋으며 도체 에 대한 살코기의 비 율이 대체로 많은 것	특별히 우수한 것이 없으며 살코기의 비 율이 보통으로 큰 결 점이 없는 것	얇고 살집이 나쁘며 살코기의 비율이 떨 어지는 것
	지방부착 상태	등지방 및 복부지방 의 부착이 양호한 것	등지방 및 복부지방 의 부착이 적당한 것	등지방 및 복부지방 의 부착에 큰 결점이 없는 것	등지방 및 복부지방 의 부착에 결점이 인 정되는 것
	마무리	방혈이 잘 되고 질병 등에 의한 손상이 없 고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상등의 결점이 없는 것	방혈이 잘 되고 질병 등에 의한 손상이 없 고 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상등의 결점이 거의 없는 것	방혈이 보통이고 질병 등에 의한 손상이 적 으며 취급의 잘못으로 인한 오염, 손상등의 큰 결점이 없는 것	방혈이 불충분하고 손상이 있으며, 취급 의 잘못으로 인한 오 염등의 결점이 인정 되는 것
육 질	조직감	조직감이 아주 좋은 것	조직감이 좋은 것	조직감이 보통인 것	조직감이 좋지 않은 것
	육 색	육색은 담회홍색이며 선명하고 광택이 좋 은 것	육색은 담회홍색 또 는 이에 가깝고 선명 하며 광택이 좋은 것	육색, 광택 다같이 특 별히 큰 결점이 없는 것	육색이 비교적 진하 거나 또는 심하게 연 하며 광택이 좋지 않 은 것
	지방색과 질	지방은 백색이고, 광 택이 있으며 탄력성 과 끈기가 좋은 것	지방은 백색이고, 광 택이 있으며 탄력성 과 끈기가 좋은 것	지방색이나 광택이 보통이고 탄력성과 끈기가 다같이 큰 결 점이 없는 것	지방색이 이상하고 광택도 불충분하며 탄력성, 끈기가 좋지 않은 것
	지방침착	적당한 것	적당한 것	보통인 것	과소 또는 과다한 것



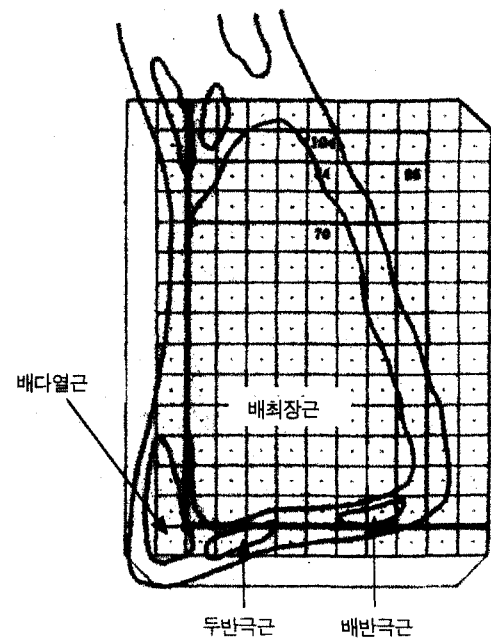
[부도 1] 등근판정 부위



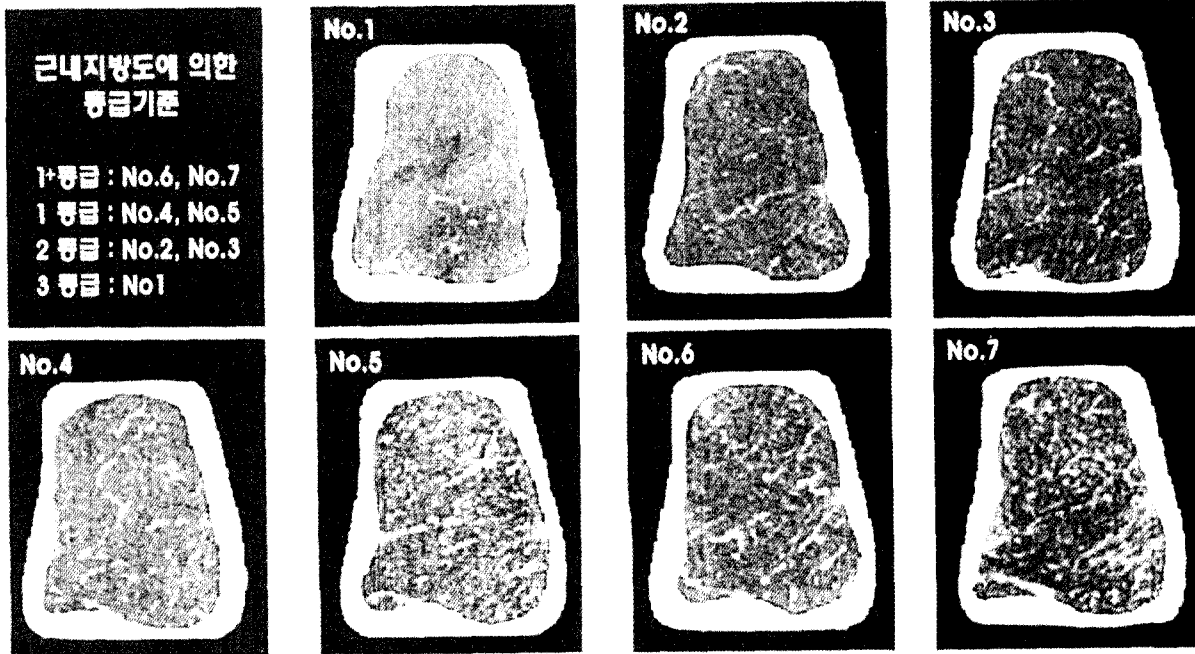
[부도 2] 등지방두께 측정부위



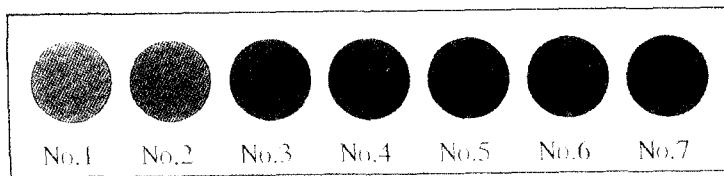
[부도 3] 배최장근단면적 측정



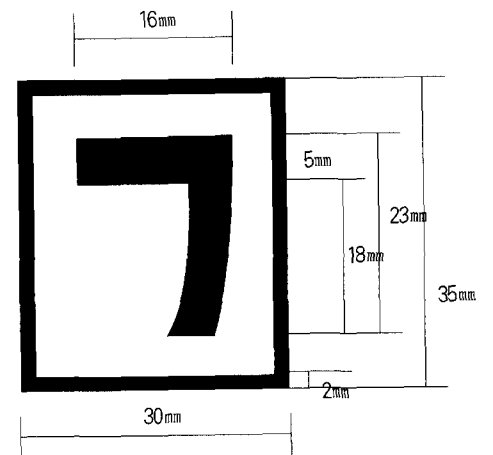
[부도 4] 근내지방도 기준



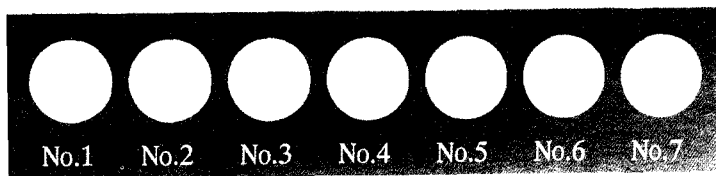
[부도 5] 육색 기준



[부도 7] 결함인의 규격



[부도 6] 지방색 기준



# 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법

축산물가공처리법시행규칙 제51조 제2항(별표 13) 3의 나에 의한 “식육의 부위별·등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법”을 다음과 같이 개정고시 합니다.

2001. 10. 6.  
농 립 부 장 관

제1조(목적) 이 고시는 축산물가공처리법시행규칙 제51조제2항 (별표13) 3의 나 규정에 의하여 식육판매업자가 준수하여야 하는 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법 등 세부사항을 정함에 있다.

제2조(식육의 종류) 식육은 국내산고기와 수입고기로 구분하되 국내산고기는 한우고기·젓소고기·육우고기·돼지고기·닭고기·오리고기 등으로 구분한다.

제3조(적용대상) 이 고시에서 식육의 부위별·등급별 및 쇠고기의 종류별 구분판매 대상은 국내에서 도축되어 생산된 소, 돼지의 식육으로 한다. 다만, 제5조 및 제6조는 외국에서 수입된 쇠고기·돼지고기도 적용한다.

제4조(식육의 부위별 명칭 및 구분판매등) ① 쇠고기 및 돼지고기는 대분할과 소분할 상태로 구별하고 분할상태에 따른 부위의 명칭은 별표1과 같다.

② 제1항의 규정에 의한 쇠고기 및 돼지고기의 부위별 분할 정형기준은 별표2와 같다. 다만, 돼지고기의 분할 정형기준 중 탕박 처리된 돼지도체의 경우에는 돈피(털을 제거한 돼지가죽을 말한다)를 제거하지 않고 분할 정형할 수 있으며 이 경우에 부위별로 정한 지방두께 기준은 이를 적용하지 아니한다.

③ 식육판매업소는 제1항의 규정에 의한 부위명칭을 사용하여 부위별로 구분 판매하여야 한다.

제5조(식육의 등급별 구분판매) ① 별표3의 쇠고기 등급별 구분판매지역내의 식육판매업소에서는 제3조의 규정에 의한 쇠고기 대분할 부위인 등심, 채끝과 소분할 부위인 윗등심살, 아랫등심살, 꽃등심살, 살치살 및 채끝살은 축산물등급판정사가 발급한 당해 도체의 축산물등급판정확인서(이하 “등급판정확인서”라 한다)에 표기된 등급을 의무적으로 표시하여야 하며, 그외의 쇠고기 대분할 부위(안심, 목심, 앞다리, 우둔, 설도, 양지, 사태, 갈비)와 이에 해당하는 소분할 부위 및 돼지고기의 대분할 및 소분할 부위의 등급표시는 당해 식육판매업소에서 자

올적으로 표시할 수 있다.

② 제1항의 규정에 의한 쇠고기의 등급표시는 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외로 표시하거나, 1+등급은 특상등급(1+), 1등급은 특상등급(1), 2등급은 상등급, 3등급은 중등급으로 표시할 수 있으며 돼지고기는 등급판정 확인서에 표기된 A등급, B등급, C등급, D등급, E등급으로 표시한다.

제6조(쇠고기의 종류별 구분판매) ① 식육판매업소에서 판매하는 식육은 국내산고기 및 수입고기(검역계 류장도착일로부터 6개월 미만 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기를 포함한다)로, 국내산 쇠고기는 한우고기, 젓소고기, 육우고기(검역계류장도착일로부터 6개월 이상 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기를 포함한다)로 구분하여야 한다.

② 제1항의 규정에 의한 국내산 쇠고기중 한우고기는 한우에서 생산된 고기, 젓소고기는 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소암소에서 생산된 고기, 육우고기는 육용종, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소암소에서 생산된 고기를 말한다.

③ 제1항 및 제2항의 규정에 의한 쇠고기의 종류별 구분은 축산물가공처리법시행규칙 제23조 (별표8)의 나 규정에 의한 소도체 검사시 쇠고기 종류별로 구분한 색깔표시와 등급판정확인서에 표기된 쇠고기 종류에 의한다.

제7조(식육판매 표시판 설치 등) ① 식육판매업소에서 판매하는 식육은 별표4에 의거 식육의 부위·등급·용도 및 원산지(쇠고기의 종류와 수입 생우에서 생산된 쇠고기는 생우의 수출국)와 판매가격(100g당 가격)을 표시하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 진열된 식육의 전면에 놓아야 한다. 이 경우 표시방법을 별표4의 표시항목이 하나의 표시판에 기록되어 있어야 한다.

② 제1항의 규정에 의한 식육의 판매표시판의 규격은 정해진 규격이상 크게 하거나 모양 등을 달리할 수 있으며 “부위명”란에는 제3조제1항 및 제2항의 규정에 의한 대분할 부위명 또는 소분할 부위명을 표시한다. 다만, 지육 또는 정육상태로 수입된 고기는 제3조제1항 및 제2항의 기준에 따르되 이를 준수할 수 없는 경우 수출국에서 표시된 부위명으로 표시할 수 있다.

③ “등급”란에는 제4조의 규정에 의한 등급명을 표시한다. 다만, 지육 또는 정육상태로 수입된 고기는 등급표시를 생략할 수 있다.

④ “원산지”란에는 국내산 또는 수입고기로, 국내산 쇠고기의 경우 ( )내에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분하여 표시하여야 하며 수입고기의 경우 ( )내에 수출국을 표시한다. 다만, 수입생우에서 도축·생산된 고기의 경우 ( )내에 그 생우의 수출국을 함께 표시하여야 한다.

⑤ 식육판매업소가 포장육을 직접 제조·가공판매하거나 또는 육가공장 등에서 제조·가공된 포장육을 공급받아 판매하는 경우에는 포장지 등에 제1항 내지 제3항의 규정에 의한 내용을 표시하여야 한다.

## 부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 공포일부터 시행한다.

[별표1]

## 쇠고기 및 돼지고기의 분할상태별 부위명

쇠 고 기		돼 지 고 기	
대분할 부위명	소분할 부위명	대분할 부위명	소분할 부위명
○ 안 심	- 안심살	○ 안 심	- 안심살
○ 등 심	- 윗등심살 - 아래등심살 - 꽃등심살 - 살치살	○ 등 심	- 등심살 - 알등심살 - 등심덧살
○ 채 끝	- 채끝살	○ 목 심	- 목심살
○ 목 심	- 목심살	○ 앞다리	- 앞다리살 - 목항정살 - 사태살
○ 앞다리	- 꾸리살 - 갈비덧살 - 부채살 - 앞다리살	○ 뒷다리	- 불기살 - 설깃살 - 도가니살 - 보섭살 - 사태살
○ 우 둔	- 우둔살 - 흥두깨살	○ 삼겹살	- 삼겹살 - 갈매기살
○ 설 도	- 보섭살 - 설깃살 - 도가니살	○ 갈 비	- 갈비
○ 양 지	- 양지머리 - 업진살 - 차돌백이 - 치마살		
○ 사 태	- 아롱사태 - 뭉치사태 - 앞사태 - 뒷사태		
○ 갈 비	- 갈비 - 마구리 - 토시살 - 안창살 - 제비추리		
10개 부위	29개 부위	7개 부위	15개 부위

## 쇠고기 및 돼지고기의 부위별 분할정형기준

### 1. 쇠고기의 부위별 분할정형기준

○ 대분할육 정형

부 위 명	분 할 정 형 기 준
안 심	요추골 안쪽의 신지방을 분리한 후 치골하부와 평행으로 안심머리 부분을 절단한 다음 장골 및 요추골을 따라 장골근, 소요근 및 대요근을 절개하고 지방덩어리를 제거 정형한다.
등 심	도체의 마지막 흉추와 제1요추사이를 직선으로 절단하고 배최장근의 바깥쪽 선단 5cm이내에서 평행으로 절개하여 갈비 부위와 분리한 후, 흉추와 경추를 골발하고 제7경추와 제1흉추 사이에서 배선과 수직으로 절단하여 생산하되 견갑골 바깥쪽의 광배근은 제외시키며, 과다한 지방덩어리를 제거 정형하며 꽃등심살, 윗등심살, 아래등심살, 살치살을 포함한다
채 끝	최후 흉추와 제1요추 사이에서 13번째 늑골(갈비뼈)을 따라 절단하고 마지막 요추와 천골사이를 절개한 후 장골상단을 외복사근이 포함되도록 절단하며, 마지막 늑골 끝부분에서 복부 절개선과 평행으로 절단하고, 배최장근의 바깥쪽 선단 5cm이내에서 평행으로 절단하고 과다한 지방을 제거 정형한다.
목 심	제1~7경추 부위의 근육들로서 앞다리, 양지부위를 제외하고, 제7경추~제1흉추 사이를 절단하여 등심부위와 분리한 후 정형한다.
앞 다 리	상완골을 둘러싸고 있는 상완두근, 어깨끝의 광배근을 포함하고 있는 것으로 몸체와 상완골 사이의 근막을 따라서 흉추 방향으로 견갑골끝의 연골부위 끝까지 올라가서 활배근 위쪽의 두터운 부위의 1/3지점에서 흉추와 직선되게

부 위 명	분 할 정 형 기 준
	절단하고 골발하여 사태부위를 제거 생산하며 과다한 지방을 제거 정형하며 꾸리살, 갈비덧살, 부채살, 앞다리살을 포함한다.
우 둔	뒷다리에서 대퇴골 안쪽을 이루는 내전근, 반막양근으로 된 부위로서 하퇴골 주위의 사태부위를 제외하여 생산하며 우둔살, 홍두깨살이 포함된다.
설 도	뒷다리의 관골, 대퇴골에서 우둔을 제외한 것으로 중둔근, 천둔근, 대퇴이두근, 대퇴사두근등으로 이루어진 부위로서 인대의 피하지방 및 지방덩어리를 제거하며 설깃살, 도가니살, 보섭살이 포함된다.
양 지	<p>뒷다리 하퇴부의 후술부위에 있는 검부의 지방덩어리에서 복직근의 얇은 막을 따라 복부의 외복사근과 복횡근을 마지막 늑골단과 복절개선과 평행으로 절단하여 채끝과 분리하고 늑연골, 검상연골, 흉골을 따라 심흉근, 천흉근을 절개하여 갈비부위와 분리한다.</p> <p>그리고 바깥쪽 경정맥을 따라 쇠골하근, 흉골유돌근, 흉설설근을 포함하도록 절단하여 목심부위와 분리시키고 지방덩어리를 제거하여 정형하며 양지머리, 업진살, 차돌백이, 치마살이 포함된다.</p>
사 태	앞다리의 전완골, 뒷다리의 하퇴골을 둘러싸고 있는 작은 근육들로서 앞다리와 우둔부위 하단에서 분리하여 인대 및 지방을 제거하여 정형하며 아롱사태, 멍치사태, 앞사태, 뒷사태를 포함한다.
갈 비	<p>앞다리 부분을 분리한 다음 늑골주위와 근육에서 등심과 양지부위의 근육을 절단한 후, 홍추에서 늑골을 분리시킨 것으로서 늑골을 포함시키고, 과다한 지방을 제거 정형하며 갈비, 마구리를 포함한다.</p> <p>대분할 구분의 특성상 안창살, 토시살, 제비추리도 동 부위로 분류한다.</p>

○ 소분할육 정형

대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
안 심	안심살	소요근, 대요근, 장골근으로 구성되며 요추근막 및 표면지방을 제거하여 정형한 것.
등 심	윗등심살	대분할된 등심부위의 제6흉추와 제7흉추 사이 부분을 절단한 앞쪽(목심쪽)의 것
	아랫등심살	대분할된 등심부위의 제6흉추와 제7흉추 사이 부분을 절단한 뒷쪽의 것
	꽃등심살	등심가운데 길게 형성되어 있는 등심근(배최장근)으로 주위덧살을 제거하여 정형한 것
	살 치 살	윗등심살의 앞다리쪽에 붙어 있는 복거근으로 등심근(배최장근)과의 근막을 따라 분리 정형한 것
채 끝	채 끝 살	요최장근, 장늑근, 중둔근, 배다열근으로 구성되며 대분할채끝과 같은 요령으로 등심에서 분리하여 표면지방을 5mm 이하로 정형한 것
목 심	목심살	관상근, 두최장근, 환추최장근, 목최장근, 두반목근, 상완두근 및 경장근으로 구성되어 있는 제 1-7경추부위의 근육들로 양지, 앞다리 부위를 제7경추, 제1흉추 사이에서 직각으로 절단 분리한 후 지방을 정형한 것
앞다리	꾸리살	견갑골 바깥쪽 견갑가시돌기 상단부에 있는 가시위근으로 부채살에서 평행되게 절단 정형한 것
	부채살	견갑골 바깥쪽 견갑가시돌기 하단부에 있는 가시아래근으로 앞다리살, 꾸리살에서 근막을 따라 분리후 정형한 것



대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
우둔	앞다리살	견갑골 안쪽부분과 상완골을 감싸고 있는 근육부위로 꾸리살, 부채살, 갈비덧살을 제외한 부분을 분리 정형한 것
	갈비덧살	앞다리 대분할시 분리된 앞다리쪽 활배근으로 앞다리살과 분리한 후 정형한 것
	우둔살	뒷다리안쪽의 내전근, 반막양근으로 우둔안쪽 부위근막을 따라 홍두개살(반건양근)과 분리한 후 정형한 것
	홍두개살	뒷다리 안쪽의 홍두개모양의 근육(반건양근)으로 우둔 안쪽 부위 근막을 따라 우둔살과 분리한 후 정형한 것
설도	보섭살	뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 관골을 감싸고 있는 중둔근, 천둔근등으로 이루어져 있으며 관골, 대퇴골을 제거한 뒤 고관절에서 관골 좌골면을 기준으로 도가니살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
	설깃살	뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴이두근으로 이루어져 있으며 대퇴골부위에서 보섭살, 도가니살과 분리한 후 정형한 것
	도가니살	뒷다리의 무릎쪽에서 도가니뼈(술개골)와 함께 대퇴골을 감싸고 있는 근육부위로 대퇴사두근으로 이루어져 있으며, 뒷다리에서 볼기살을 분리하고 대퇴골을 제거한 뒤에 대퇴골 주위에서 근육형태를 따라 도가니살과 설깃살로 분리한 후 정형한 것
양지	양지머리	첫번째 경추에서 첫번째 늑골사이의 목심 및 갈비아래쪽 근육으로서 목심, 갈비에서 분리후 정형한 것
	업진살	7번째 늑골하단부에서 뒷다리 중하단부로 치마살, 뒷다리에서 분리하여 정형한 것
	차돌백이	첫번째 늑골에서 7번째 늑골하단부의 회고 단단한 부위와 주변 근육을 포함하며 양지머리와 업진살에서 분리하여 정형한 것

대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
사 태	치마살	등피근, 외복사근, 내복사근, 복직근 및 복횡근으로 구성되며 첫번째 요추골에서 마지막 요추골까지의 근육으로 채끝 아래쪽 부위지점에서 직선으로 절단하여 정형한 것
	앞사태	앞다리의 전완골을 감싸고 있는 여러 근육들로 근막을 따라 앞다리에서 분리 정형한 것
	뒷사태	뒷다리의 하퇴골을 감싸고 있는 여러 근육들로 근막을 따라 우둔에서 분리 정형한 것
	뭉치사태	대퇴골 하단부의 무릎관절을 감싸고 있는 비복근으로 된 부위로서 뒷사태와 분리 정형한 것
	아롱사태	뭉치사태 안쪽에 있는 단일근육(천지굴근)으로서 아킬레스 건에 이어진 근육을 따라 뭉치사태 하단부에서 상단부까지 절개후 분리 정형한 것
갈 비	갈 비	대분할된 갈비에서 마구리를 제거한 후 정형한 것
	마구리	대분할된 갈비에서 등심살이 제거된 늑골두, 흉골과 늑연골에서 양지가 제거된 부분의 늑골부위로서 늑간근이 붙어있는 부분을 따라 타원형으로 절단하여 분리한 것
	안창살	갈비안쪽의 흉골끝에서 요추까지 갈비를 가로질러 있는 횡격막을 이루는 부위로서 늑골에서 분리하여 정형한 것
	토시살	제9흉추 및 제1요추 사이의 갈비안쪽에 붙어있는 두꺼운 횡격막 부위로서 흉추 몸통에서 분리 정형한 것
	제비추리	제1흉추에서 제6흉추의 갈비안쪽 흉추몸통을 따라 붙어 있는 띠모양의 경장근(긴목근)으로 목심 및 등심이 분리되는 지점에서 직선으로 절단하여 정형한 것

## 2. 돼지고기의 부위별 분할정형기준

### ○ 대분할육 정형

부 위 명	분 할 정 형 기 준
안 심	치골하부에서 제1요추의 안쪽에 붙어있는 장골근, 대요근, 소요근으로 된 부위로서 치골하부와 평행으로 안심머리부분을 절단한 다음 장골 및 요추골을 따라 분리하고 표면지방을 제거 정형한 것
등 심	제5흉추와 제6요추 사이에 있는 배최장근으로 배최장근 하단부 3cm폭으로 삼겹살 부위와 평형되게 절단하고 지방두께를 7mm 이하로 하여 정형한 것
목 심	제1경추에서 제4흉추 사이에 있는 배최장근으로 배최장근 하단부와 앞다리 사이를 평형하게 절단한 후 지방두께를 7mm이하로 정형한 것
앞다리	전완골, 상완골, 견갑골을 감싸고 있는 근육들로서 갈비(제1-5늑골)를 제외한 부위로서 지방두께를 7mm이하로 정형하며 앞다리살과 사태살을 포함한다.
뒷다리	관골, 대퇴골, 하퇴골을 감싸고 있는 근육들로서 안심머리를 제거한 뒤 제7요추와 천추 사이를 관골(장골)면을 수평으로 절단하고 지방두께를 7mm이하로 하여 정형하며 불기살, 설깃살, 도가니살, 보섭살, 사태살을 포함한다.
삼겹살	제5늑골에서 뒷다리까지의 복부근육으로 횡격막과 복부지방을 제거하고 배최장근 3cm폭을 절단한 아래부분의 부위로서 지방두께를 7mm이하로 제거하여 직사각형으로 정형한 것이며 대분할 구분의 특성상 갈매기살도 동 부위로 분류한다.
갈 비	제1늑골에서 제4늑골까지의 부위로서 제1늑골 5cm 선단부에서 늑골이 포함되게 앞다리에서 분리한 후 피하지방을 제거하여 정형한 것

○ 소분할육 정형

대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
안심	안심살	대분할 안심부위에서 지방을 분리제거하고 정형한 것
등심	등심살	대분할 등심부위에서 피하지방을 5mm이하 부착되도록 정형한 것
	알등심살	대분할 등심부위의 가운데 길게 형성되어 있는 등심근(배최장근)으로 주위 덧살을 제거하고 지방두께를 3mm이하로 정형한 것.
	등심덧살	대분할 등심부위에서 제6흉추에서 최후 늑골부위에 위치한 복거근으로서 알등심살을 생산한 후 분리되는 근육으로 부착지방 두께를 3~5mm 이내로 정형한 것.
목심	목심살	대분할 목심부위에서 피하지방을 5mm이하가 부착되도록 정형한 것
앞다리	앞다리살	대분할 앞다리부위에서 사태살을 분리하고 피하지방을 5mm이하가 부착되도록 정형한 것
	목항정살	대분할육 앞다리부위에서 돼지 머리와 목부분에 연결된 근육(교근)으로서 목끝부분에 위치하고 있는 근육을 분리하여 지방 및 임파선을 제거 정형한 것
	사태살	전완골을 감싸고 있는 근육들로서 앞다리살과 분리 절개하여 정형한 것

대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
뒷다리	볼기살	뒷다리의 넓적다리 안쪽을 이루는 부위로 내전근, 반막양근 등의 근육으로 이루어져 있고 도가니살의 경계를 따라 대퇴골 윗부분을 분리하며 피하지방을 5mm이하가 되도록 정형한 것
	설깃살	뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴이두근으로 이루어져 있으며 대퇴골 부위에서 볼기살, 도가니살과 분리한 후 정형한 것
	도가니살	뒷다리의 무릎쪽에서 도가니뼈(슬개골)와 함께 대퇴골을 감싸고 있는 부위로 대퇴사두근으로 이루어져 있으며, 뒷다리에서 볼기살을 분리하고 대퇴골을 제거한 뒤에 대퇴골주위에서 근육형태를 따라 도가니살과 설깃살로 분리한 후 정형한 것
	보섭살	뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 관골을 감싸고 있는 중둔근, 천둔근등으로 이루어져 있으며 관골, 대퇴골을 제거한 뒤 고관절에서 관골 좌골면을 기준으로 도가니살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
	사태살	하퇴골(경골과 비골)을 감싸고 있는 근육들로서 근막을 따라 볼기살, 설깃살과 분리한후 정형한 것
삼겹살	삼겹살	대분할 삼겹살부위 분할기준과 동일
	갈매기살	늑골 안쪽의 횡격막을 이루는 부위로 늑골에서 분리 정형한 것
갈비	갈비	대분할 갈비부위의 분할기준과 동일

[별표3]

## 쇠고기 등급별 구분판매지역 및 시행시기

등급별 구분판매 지역		시행시기
서울특별시	전지역	97. 1. 1
부산광역시	전지역	97. 1. 1
대구광역시	전지역	97. 1. 1
인천광역시	강화군, 옹진군을 제외한 전지역	97. 1. 1
광주광역시	전지역	97. 1. 1
대전광역시	전지역	97. 1. 1
울산광역시	전지역	97. 7. 15
경기도 (25개시)	수원시, 고양시, 부천시, 성남시, 안양시	99. 7. 1
	의정부시, 광명시, 평택시, 안산시, 남양주시, 용인시, 시흥시, 군포시, 동두천시, 과천시, 구리시, 오산시, 의왕시, 하남시, 파주시, 이천시, 안성시, 김포시	00. 7. 1
	광주시, 화성시	01.12.1
강원도 (7개시)	춘천시	99. 7. 1
	원주시, 강릉시, 동해시, 태백시, 속초시, 삼척시	00. 7. 1
충청북도 (3개시)	청주시	99. 7. 1
	충주시, 제천시	00. 7. 1
충청남도 (6개시)	천안시, 공주시, 보령시, 아산시, 서산시, 논산시	00. 7. 1
전라북도 (6개시)	전주시	99. 7. 1
	익산시, 군산시, 정읍시, 남원시, 김제시	00. 7. 1
전라남도 (5개시)	여수시, 목포시, 순천시, 나주시, 광양시	00. 7. 1
경상북도 (10개시)	포항시	99. 7. 1
	구미시, 경주시, 경산시, 김천시, 안동시, 영주시, 영천시, 상주시, 문경시	00. 7. 1
경상남도 (10개시)	창원시, 마산시	99. 7. 1
	진주시, 김해시, 진해시, 통영시, 사천시, 밀양시, 거제시, 양산시	00. 7. 1
제주도 (2개시)	제주시	99. 7. 1
	서귀포시	00. 7. 1

주) 서울특별시, 광역시를 제외한 시지역에 포함된 읍·면 지역은 제외한다

[별표4]

## 식육의 판매 표시판

### 1. 쇠고기

부 위 명	
등 급	( )
용 도	
100g당 가격	
원 산 지	( )

1. 란의 폭은 2cm 이상, 길이는 15cm 이상으로 한다.
2. 원산지란에는 국내산 또는 수입산으로 기재하고, ( )내에는 국내산 쇠고기의 경우는 한우고기, 육우고기, 젓소고기로 표시하고, 수입산인 경우는 수출국을 표시한다. 다만, 수입생우에서 생산된 고기는 ( )내에 그 수출국을 함께 표시한다.

○ 예시

- 국내산 : 국내산(한우고기), 국내산(육우고기:호주), 국내산(육우고기), 국내산(젓소고기)
- 수입산 : 수입산(미국), 수입산(호주)

### 2. 돼지고기

부 위 명	
등 급	
용 도	
100g당 가격	
원 산 지	( )

1. 등급별 구분은 업소 자율적으로 시행할 수 있다.
2. 란의 폭은 2cm 이상, 길이는 15cm 내외로 한다.

## 축산물부분육상장표준규격

농수산물품질관리법 제4조·같은법시행규칙 제5조 및 축산법 제28조와 축산물가공처리법 제4조 내지 제6조의 규정에 의하여 축산물 부분육 상장 표준규격을 다음과 같이 제정 고시합니다.

2001년 3월 15일

농 립 부 장 관

제1조(목적) 이 고시는 농수산물품질관리법 제4조·같은법 시행규칙 제3조 및 축산법 제3조·제28조와 축산물가공처리법 제4조 내지 제6조의 규정에 의하여 축산물 유통개선을 통한 축산물의 위생적인 관리는 물론 상품성 향상과 공정한 거래의 실현 등을 위하여 축산물 부분육의 등급규격과 중량규격 및 포장규격 등에 관하여 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. “도체”란 축산물가공처리법시행규칙 제2조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·처리하여 좌·우 2등분 또는 그 이상으로 절단한 지육을 말한다.
2. “부분육”이란 농림부고시 제2000-78호(식육의 부위별·등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법)의 부위별 정형 기준에 의하여 도체를 분할·정형한 것을 말한다.
3. “거래단위”란 축산물 부분육 상장 표준규격에서 정하고 있는 표준거래 단위를 말한다.
4. “포장치수”란 축산물 부분육의 부위별 특성을 감안하여 설정한 포장재의 바깥치수의 길이, 너비, 높이를 말한다.
5. “포장재료”란 축산물 부분육을 포장하는데 사용하는 포장재의 재질로써 폐기물관리법등 관계법령에 적합한 것을 말한다.



6. "포장방법"이란 축산물 부분육을 상자에 담을 수 있는 포장재의 형식과 포장요령을 말한다.

제3조(적용범위) ① 농수산물품질관리법·축산법·축산물가공처리법의 관련규정, 농림부고시 제1999-64호·제2000-78호, 국립수의과학검역원고시 제2000-3호·제2000-20호에서 정한 것을 제외하고는 이 규격에 의한다.

② 이 고시는 축산물도매시장·공판장에 상장하는 부분육에 대하여 적용하며, 농림부에서 인정하는 사이버도매시장에 상장하는 부분육에 대하여 권장한다.

제4조(등급규격) 축산물 부분육의 등급규격은 축산물 제28조 및 축산법 시행규칙 제32조에 의한 농림부고시 제1999-64호(축산물등급판정세부기준)를 준용하여 정한다.

제5조(중량규격) 축산물 부분육의 중량규격은 축산물 부분육의 부위별 특성에 의하여 "대, 중, 소"로 정한다.

제6조(포장규격) 축산물 부분육의 포장규격은 농수산물품질관리법 시행규칙 제3조 제2항과 한국산업규격에 의하여 거래단위, 포장치수, 포장재료, 포장방법 및 표시사항 등에 관하여 세부사항을 정한다.

제7조(표준규격) 축산물 부분육의 표준규격은 다음 각호와 같다.

1. 쇠고기부분육의 상장 표준규격은 별표1과 같다.
2. 돼지고기부분육의 상장 표준규격은 별표2와 같다.

제8조(부분육 상장우대) 농림부장관은 이 규격에 의한 축산물 부분육을 축산물도매시장·공판장에 상장하는 영업자에게 포장비 등을 우선 지원할 수 있다.

## 부 칙

(시행일) 이 고시는 시행한 날부터 시행한다.

## [별표 1] 쇠고기 부분육 상장표준규격

### 1. 등급규격

쇠고기 부분육의 등급규격은 축산법 제28조 및 농림부 고시 제1999-64호(축산물등급판정세부기준)의 규정에 의하여 축산물등급판정사가 등급 판정한 당해 소도체의 육질등급(1\*, 1, 2, 3, 등외)을 준용하고, 등급규격의 표시는 아래 표와 같다.

#### □ 등급규격 및 표시방법

등급규격	1*등급	1등급	2등급	3등급	등외등급
등급규격 표시	1*등급 또는 특상(1*)등급	1등급 또는 특상(1)등급	2등급 또는 상등급	3등급 또는 중등급	등외등급

### 2. 중량규격

쇠고기 부분육의 중량규격은 아래 표와 같으며 중량규격의 표시는 “대”, “중”, “소”로 한다.

#### □ 중량규격표

(단위 : kg)

부위명	대	중	소
안 심	3.0 이상	3.0미만~2.5 이상	2.5 미만
채 끝	4.0 이상	4.0미만~3.5 이상	3.5 미만
등 심	17.0 이상	17.0미만~14.0 이상	14.0 미만
목 심	7.0 이상	7.0미만~5.5 이상	5.5 미만
앞다리	11.0 이상	11.0미만~9.0 이상	9.0 미만
우 둔	10.0 이상	10.0미만~8.5 이상	8.5 미만
설 도	16.0 이상	16.0미만~14.0 이상	14.0 미만
양 지	13.0 이상	13.0미만~11.0 이상	11.0 미만
치마살	3.5 이상	3.5미만~2.5 이상	2.5 미만
사 태	7.5 이상	7.5미만~6.5 이상	6.5 미만
갈 비	20.5 이상	20.5미만~18.0 이상	18.0 미만

\* 다만, 토시살, 제비추리, 안창살 및 도가니의 경우 중량규격을 적용하지 않고, 포장의 중량에 의하여 거래하도록 한다.

### 3. 포장규격

가. 도체중에 따라 포장상자가 달라질 수 있어 범용규격으로 적용하며, 포장규격은 외치수의 길이, 너비, 높이를 말한다.

나. 겉포장은 골판지 등으로 만든 상자를 말한다. 다만, 갈비의 경우에는 PP포대로 겉포장 할 수 있다.

다. 냉장용 속포장의 “진공포대”는 진공용 PE필름을 포대상태로 제작한 것을 말하며, 냉동용 속포장의 “PE 포대”는 보자기상태(sheet)의 PE필름으로 제작한 것을 말한다.

라. 크기규격의 허용범위

골판지 상자는 길이, 너비는  $\pm 2.5\%$ , 높이는  $\pm 20\%$ 를 적용하고, 속포장 치수는 포장 여건에 맞도록 조정 사용할 수 있다.

#### □ 겉포장규격(7종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비 고
	길이	너비	높이		
1형	366	275	180	도가니, 토시살, 제비추리	3부위
2형	440	330	155	앞다리, 사태, 안창살	3
3형	523	288	165	안심	1
4-1형	550	366	140	등심, 목심, 앞다리, 설도, 양지, 우둔	6
4-2형			160	채끝, 양지, 사태	3
4-3형			180	등심, 채끝, 우둔, 설도	4
5형	1100	750	-	갈비	1

#### □ 냉장용 속포장규격(5종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비 고
	길이	너비	두께		
진공포대 (PE)	500	250	0.06	도가니, 안창살, 토시살, 제비추리	4부위
	500	325	0.06	채끝, 목심, 사태	3
	700	350	0.06	안심, 양지	2
	700	400	0.06	등심, 앞다리, 우둔, 설도	4
PE포대	1300	740	0.03	갈비	1

□ 골판지 종류

구 분	골판지종류	파열강도	수 분
2kg이하	양면골판지 1종	6.5 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	10±2%
3~9kg	양면골판지 2종	8.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	
10~14kg	이중양면골판지 1종	8.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	
15~20kg	이중양면골판지 2종	10.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	
21~30kg	이중양면골판지 3종	14.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	

※ 골판지 종류는 포장여건에 맞도록 조정사용할 수 있음.

마. 포장방법은 내용물이 나오지 않도록 봉합하여야 하며, 골판지 상자의 경우 KSA1003(골판지 상자의 형식)을 적용한다.

바. 포장재료의 기준 및 시험방법

(1) 포장재료 기준

(가) 골판지 종류

(나) 상자 압축강도(kgf)

(예상 상자적재단수 - 1단) × 포장물의 무게(kg) ÷ 0.302값에 35%를 가산하여 준다.

(다) 발수도 기본은 R<sub>9</sub>로 하고 작업 여건에 따라 적절히 조절 사용한다.

(2) 포장재료의 시험방법

포장재료의 시험방법은 한국산업규격(KS)과 식품위생법에 따른다.

사. 파렛트 적재

KSA1002(수송포장 계열치수)의 적재는 다음표의 모형에 따라 적재한다.

#### 4. 표시 사항

가. 겉(박스)포장

(1) 국립수위과학검역원고시 제2000-3호(축산물의 표시에 관한 기준) 제4조와 제6조제3호에 의거하여 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법 등을 표시한다.

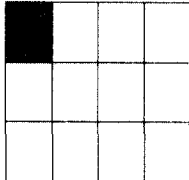
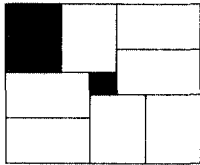
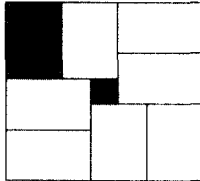
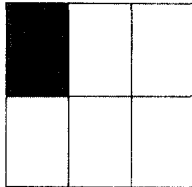
- 제품명에는 “축종(품종, 성별)부위명”을 표기한다.

(예시 : “쇠고기(한우, 거세)등심살”)

(2) 이 규격에 의거, 추가로 표시하여야 하는 사항은 다음과 같다.

(가) 등급규격

□ 파렛트 적재 모형표

포장명	길이	너비	파렛트 적재모형
1	366	275	 3×4=12상자, T-11, 99.8%
2	440	330	 2×4=8상자, T-11, 97.8%
3	523	288	 2×4=8상자, T-11, 99.6%
4	550	366	 2×3=6상자, T-11, 99.8%

(나) 중량규격

(다) 정형방법 : 부분육 정형시의 피복지방두께를 표시한다.

(예시 : “3mm이내, 5mm이내, 7mm이내”)

나. 속포장

(1) 겉(상자)포장하지 않고 속포장되어 거래되는 부분육은 가항의 겉포장 표시사항을 준용한다.

(2) 겉포장예정인 속포장 부분육에는 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 등급규격만을 표시하여도 무방하다.

## [별표 2] 돼지고기 부분육 상장표준규격

### 1. 등급규격

돼지고기 부분육의 등급규격은 축산물 제28조 및 농림부 고시 제1999-64호(축산물등급판정세부기준)의 규정에 의하여 축산물등급판정사가 등급 판정한 당해 돼지도체의 등급(A, B, C, D, E)을 준용하고, 등급 표시방법은 아래 표와 같다.

#### □ 등급규격 및 표시방법

등급규격	A등급	B등급	C등급	D등급	E등급
등급규격 표시	A등급	B등급	C등급	D등급	E등급

### 2. 중량규격

돼지고기 부분육의 중량규격은 아래표와 같으며 중량규격의 표시는 “대”, “중”, “소”로 한다.

#### □ 중량규격표

(단위:kg)

부위명	대	중	소
안 심	0.6이상	0.6미만~0.4이상	0.4미만
등 심	3.6이상	3.6미만~3.3이상	3.3미만
목 심	2.4이상	2.4미만~2.2이상	2.2미만
앞다리	4.6이상	4.6미만~4.2이상	4.2미만
뒷다리	7.2이상	7.2미만~6.5이상	6.5미만
삼겹살	4.5이상	4.5미만~4.0이상	4.0미만
갈 비	1.5이상	1.5미만~1.3이상	1.3미만
사태살	1.8이상	1.8미만~1.5이상	1.5미만
갈매기살	0.4이상	0.4미만~0.2이상	0.2미만

※ 다만, 목항정살과 등심덧살의 경우 중량규격을 정하지 않고, 포장의 중량에 의하여 거래하도록 한다.

### 3. 포장규격

가. 도체중에 따라 포장상자가 달라질 수 있어 범용규격으로 적용하며, 포장 규격은 외치수의 길이, 너비, 높이를 말한다.

나. 겉포장은 골판지 등으로 만든 상자를 말한다.

□ 겉포장규격(8종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도		비 고
	길이	너비	높이	냉장	냉동	
A형	440	330	165	뒷다리	뒷다리	1부위
B형	471	314	140	안심, 등심	등심	2
C-1형	500	300	140	등심, 목심	-	2
C-2형			160	등심, 사태살, 갈매기살	등심	3
C-3형			210	삼겹살, 갈비	-	2
D-1형	550	275	150	-	앞다리	1
D-2형			180	앞다리, 뒷다리	-	2
D-3형			210	갈비	-	1

다. 냉장용 속포장의 “진공포대”는 진공용 PE필름을 포대상태로 제작한 것을 말하며, 냉동용 속포장의 “PE

□ 냉장용 속포장규격(5종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비 고
	길이	너비	두께		
진공포대 (PE)	450	250	0.06	안심, 목심, 사태, 갈매기살	4부위
	450	350	0.06	앞다리, 갈비	2
	600	350	0.06	뒷다리	1
	700	250	0.06	등심	1
	700	350	0.06	삼겹살	1

포대”는 보자기상태(sheet)의 PE필름으로 제작한 것을 말한다.

□ 냉동용 속포장규격(4종)

포장명	크기규격(mm)			주 용 도	비 고
	길이	너비	두께		
PE필름	500	350	0.03	갈매기살	1부위
	500	500	0.03	안심	1
	700	700	0.03	목심, 갈비	2
	900	900	0.03	등심, 앞다리, 뒷다리, 사태살, 삼겹살	5

라. 크기규격의 허용범위

골판지 상자는 길이, 너비는 ±2.5%, 높이는 ±20%를 적용하고, 속포장 치수는 포장 여건에 맞도록 조정 사용할 수 있다.

마. 포장방법은 내용물이 나오지 않도록 봉합하여야 하며, 골판지 상자의 경우는 KSA1003(골판지 상자의 형식)을 적용한다.

바. 포장재료의 기준 및 시험방법

(1) 포장재료 기준

(가) 골판지 종류

□ 골판지 종류

구분	골판지종류	파열강도	수분
2kg이하	양면골판지 1종	6.5 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	10±2%
3~9kg	양면골판지 2종	8.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	
10~14kg	이중양면골판지 1종	8.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	
15~20kg	이중양면골판지 2종	10.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	
21~30kg	이중양면골판지 3종	14.0 kgf/cm <sup>2</sup> 이상	

※ 골판지 종류는 포장여건에 맞도록 조정사용할 수 있음.

(나) 상자 압축강도(kgf)

(예상 상자적재단수 - 1단) × 포장물의 무게(kg) ÷ 0.302값에 35%를 가산하여 준다.

(다) 발수도 기본은 R<sub>0</sub>로 하고 작업 여건에 따라 적절히 조절 사용한다.

(2) 포장재료의 시험방법

포장재료의 시험방법은 한국산업규격(KS)과 식품위생법에 따른다.

사. 파렛트 적재

KSA 1002(수송포장 계열치수)의 적재는 다음표의 모형에 따라 적재한다.

4. 표시사항

가. 겉(박스)포장

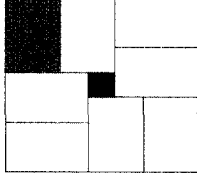
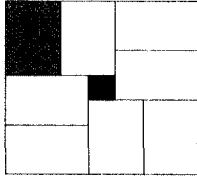
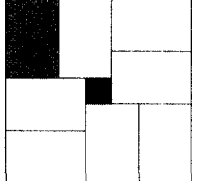
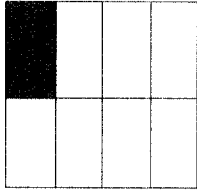
(1) 국립수의과학검역원 고시 제2000-3호(축산물의 표시에 관한 기준) 제4조와 제6조제3호에 의거하여, 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 내용량, 보관 및 취급방법 등을 표시한다.

제품명에는 “축종(성별)부위명”을 표기한다.

(예시 : “돼지고기(거세)삼겹살”



□ 파렛트 적재 모형표

포장형	길이	너비	파렛트 적재모형
A	440	330	 <p>2×4=8상자, T-11, 96%</p>
B	471	314	 <p>2×4=8상자, T-11, 97.8%</p>
C	500	300	 <p>2×4=8상자, T-11, 99.2%</p>
D	550	275	 <p>2×4=8상자, T-11, 100%</p>

(2) 이 규격에 의거, 추가로 표시하여야 하는 사항은 다음과 같다.

(가) 등급규격

(나) 중량규격

(다) 정형방법 : 부분육 정형시의 피복지방두께를 표시한다.

(예시 : “3mm이내, 5mm이내, 7mm이내”)

나. 속포장

(1) 겹(상자)포장하지 않고 속포장되어 거래되는 부분육은 가항의 겹포장 표시사항을 준용한다.

(2) 겹포장 예정인 속포장 부분육에는 제품명(내용물의 명칭), 영업장의 명칭, 제조연월일(포장일), 등급규격만을 표시하여도 무방하다.

---

**집필 및 제작진(031-290-1691)**

---

집필책임자	축산기술연구소	김용근
공동 집필자	축산기술연구소	박범영
	"	유영모
	"	김진영
	"	조수현
	"	채연석
	"	정명옥
	"	이중문
	"	윤상기
사진촬영	미트저널	이상렬
그래픽디자인	미트저널	이수영

---

1. 이 책자는 농림부에서 시행한 농림기술개발사업의 연구보고서 별책입니다
2. 본 “식육의 소매상품만들기와 진열요령”은 출처내용을 명시하는 경우 자유롭게 자료의 이용이 가능하나 축산기술연구소장의 사전허가없이 무단복제를 할 수 없습니다

---

## 식육의 소매상품 만들기와 진열요령

---

2001년 9월 10일 인쇄

2001년 9월 15일 발행

발행인 : 축산기술연구소장 김경남

편집인 : 축산기술연구소 부장 탁태영

발행처 : 농촌진흥청 축산기술연구소(031-290-1500)

제작사: 미트저널사(02-489-0361)

---