

참숯 참나무 훈제 향 소금 & 오일 삼겹살에 딱이야 상품리뷰

2018. 1. 24. 23:59

<https://blog.naver.com/snowa12/221192811117>

참숯 참나무 스모크향 소금, 참나무 스모크향 오일 선물세트가 집에 도착하였습니다. 안 그래도 언제 오나 기다리고 있었는데 드디어 도착하였네요



<http://blog.naver.com/snowa12>

대한민국 참숯 명인이 만든 오일, 소금이랍니다.
다가오는 설 명절 선물로도 특별하니 관심을 것 같아요





요리전용
다양한 요리에
사용

저장식품
저장기간
연장효과 탁월

쓴맛이 없는
담백한 음식맛
풍미를
살려줌

제품명	참나무훈제향 소금 (Oak smoked flavor salt)
식품유형	가공소금
업소명및소재지	(주)참숯 / 강원도 영월군 김삿갓면 버드나무길 13-4
유통기한	없음 (제조일 별도표시)
내용량	420g [200g(1EA)+100g(1EA)+40g(3EA)]
원재료명	천일염98%(국산), 천연스모크향(향료)±2%(국산)
용기(포장)재질	용기:고밀도폴리에틸렌(HDPE), 캡:저밀도폴리에틸렌(LDPE)
품목보고번호	20160396133-2
· 교환보상: 본제품은 소비자 분쟁해결기준에의거 교환이나 보상받을수 있습니다. · 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399 · 반품교환: 구입처, 영업소	
고객센터: 080-372-3023 (수신자요금부담)	

※ 개봉후에는 캡을 꼭 닫아 직사광선을 피하시고 건조하고 서늘한 곳에 보관하십시오.
 ※ 제품은 장기간 보관하여도 품질에 문제가 없으므로 유통기한을 표시하지 않습니다.

주의하세요!
 ※ 개봉 시 다칠 우려가 있으니 주의하십시오.

※ 소금색깔은 갈색, 연한검정색으로 변색될 수 있습니다. <http://blog.naver.com/snowa12>

요리에는 새로운 맛 부여

어패류- 비린 맛 저감, 효과 탁월

육류에는 이취, 저감, 그리고 다양한 요리에 사용 가능하답니다.

저장 기간 연장도 탁월.

쓴맛이 없는 담백한 음식 맛 즉 풍미를 살려줌



<http://blog.naver.com/snowa12>

강월도 영월에서 만들어졌고요.
 가운데 참나무 스톱크향 오일 보이죠
 그 옆으로 소금이 놓여있고요



<http://blog.naver.com/snowa12>



소금 작은 용량은 캠핑 갈 때 또는 낚시 갈 때 사용하면 되고요

일반 가정용으로도 사용할 수 있습니다.

오리고기, 닭 가슴살, 생선 구울 때 또는 통치킨 오븐구이에 사용하기에도 적합할 것 같네요



<http://blog.naver.com/snowa12>

저희 엄마, 그리고 동생이 가장 좋아하더라고요.
스모크 향 이제는 집에서도 맛볼 수 있으니 말이죠
보통 맛보려면 나무장작을 넣거나 숯을 넣는 곳에 가서 먹어야 했거든요.



오일은 작은 닭고기 한 마리 생으로 사와 오븐에 넣고 돌리곤 하는데
오븐에 넣기 전에 참숯 스모크향 오일 발라주면 좋을 것 같아요





스모크 향 소금은 국내산 천일염을 그대로 가공하여
몸에 좋은 미네랄과 화합물이 다량 함유되어 건강에도 유익한 소금이자
저염소금 이구여



엄마가 사다 놓은 삼겹살이 마침 있어 얼른 구워 먹기로 하였답니다.



<http://blog.naver.com/snowa12>

도마나 넓은 쟁반에 고기를 펼쳐주기.



<http://blog.naver.com/snowa12>

여기에 오일 또는 소금을 사용하면 되는데요
오븐에 돌려 사용할 경우라면 오일을 사용했겠지만 프라이팬에 구울 거라
이번에는 소금을 꺼내 사용하여답니다.



<http://blog.naver.com/snowa12>



일반 소금이 흰색이라면 참나무 훈제 소금을 열은 회색입니다.
소금에서 스모크 향 솔솔~~



소금을 고기 위에 뿌려준 후~~



고루고루 퍼주기.



<http://blog.naver.com/snowa12>

프라이팬에 넣고 구워주면 완성

간단하죠.

어류에도 잘 어울리지만 바비큐 통닭 등 육류에 더 잘 어울리는 것 같아요



저 노릇노릇 바삭바삭한 질감의 고기를 좋아하니 바삭 구워주기



한쪽은 바삭바삭하게 그 반대편은 촉촉하게 구워 가위로 또는 나이프로 썰어 맛을 보니
캠핑장에서 숯불에 구워 먹는 그 고기의 맛이 나더라고요
오일을 발라 구웠으면 바비큐처럼 말이지 더 진한 맛이 날 듯하고요.



술 마술사라는 말이 왜 있는지 알겠더라고요
생선을 좋아하지만 비릿한 냄새 때문에 잘 먹었는데 이제는 걱정 없이 먹어도 될듯하고요
매운탕. 그리고 생선전 만들 때 솔솔 뿌려야겠어요. 명절 곧 다가오잖아요

