



백종원의 3대 천왕

재미있는 스토리가 가득한 맛집 정보책

SBS '백종원의 3대천왕' 팀 지음

명인의 비법, 가게의 역사, 메뉴 맛있게 먹는 법 등
책만 읽어도 재미있는 스토리가 가득한 맛집 정보책
어디서, 무엇을, 어떻게 먹어야 맛있을까?



돼지불고기 · 닭볶음탕 · 떡볶이 · 돈가
짜장면 · 양념치킨 · 국수 · 삼겹살 · 족

전주시립완산도서관



EM297970

서울문화사

알탕 · 매콤 돼지고기 · 국밥 · 부대찌개 · 전 ·
수육

백종원의 3대천왕

초판1쇄 인쇄 2017년 6월 16일

초판1쇄 발행 2017년 6월 26일

지은이 SBS '백종원의 3대천왕' 팀

발행인 이정식

편집인 이창훈

편집장 신수경

편집 김혜연

디자인 디자인 봄에

마케팅 안영배 경주현

제작 주진만

발행처 (주)서울문화사

등록일 1988년 12월 16일 | 등록번호 제2-484호

주소 서울시 용산구 한강대로 43길 5 (우)04376

편집문의 02-799-9326

구입문의 02-791-0762

팩시밀리 02-749-4079

이메일 book@seoulmedia.co.kr

Copyright © SBS

SBS <토요일이 좋다 - 백종원의 3대천왕>

이 책의 저작권은 (주)서울문화사에 있습니다.

저작권법에 의해 보호를 받는 저작물이므로 무단 전재와 무단 복제를 금합니다.

ISBN 978-89-263-6605-9 (13980)

- 책값은 뒷표지에 있습니다.
- 잘못된 책은 구입처에서 교환해 드립니다.



1장 돼지불고기 012

송현불고기 · 배신식당 · 단골식당 · 쌍다리돼지불백 · 성북동 돼지갈비



2장 닭볶음탕 022

산골농원 · 계림식당 · 한영식당 · 보광정가든



3장 떡볶이 · 첫 번째 032

마포원조떡볶이 · 쌀떡볶이나라 · 이가네떡볶이 · 상국이네
80달떡 달고떡볶이 · 윤옥연할매떡볶이 · 중앙떡볶이



4장 돈가스 044

잉글랜드 왕돈가스 · 미림 · 대박터진돈까스 · 이쭈마돈까스



5장 칼국수 052

현대장칼국수 · 스마일칼국수 · 옛날손장칼국수 · 벌집 · 공주분식



6장 낙지볶음 062

서린낙지 · 소문난원조조방낙지 · 골목안채 · 원조할매낙지



7장 비빔밥 072

화랑식당 · 천황식당 · 시장비빔밥 · 진미식당



8장 통닭 082

거인통닭 · 양동통닭 · 희망통닭 · 동우닭집 · 백양닭집



9장 짬뽕 092

복성반점 · 양자강 · 중화원 · 아서원



10장 매콤 돼지고기 102

명천식당슈퍼 · 대추나무집 · 태광식당 · 보글보글촌



11장 국밥 112

단골집 · 삼번집 · 한일식당



12장 부대찌개 120

비행장정문부대찌개 · 바다식당 · 호수식당 · 김네집 · 오댕식당



13장 전 130

원조광명할머니빈대떡 · 메밀나라 · 소문난동래과전 · 영월식당
전주전집 · 동래할매과전



14장 짜장면 142

동해장 · 덕승관 · 노벨반점 · 화국반점 · 한미반점



15장 양념치킨 152

풍미통닭 · 뉴욕통닭 · 진미통닭 · 신흥파닭 · 주영자마늘닭



16장 국수 162

전한식당 · 장수물식당 · 옛날진미 · 골막식당 · 대동할매국수



17장 떡볶이 · 두 번째 172

안젤라분식 · 영천시장원조떡볶이&달인파배기 · 만드기골목 · 고향김밥
아차산 신토불이 떡볶이



18장 삼겹살 182

형제정육점식당 · 성읍 칠십리식당 · 남도식당 · 한라식당 · 석양 겨울이야기



19장 족발 192

평안도족발집 · 원조부산족발 · 옥천매운족발 · 유명한꼬마족발통닭 · 영동족발



20장 해장국 202

해남해장국 · 용바위식당 · 유치회관 · 창성옥 · 한성옥



21장 돼지갈비 212

승일식당 · 호남식당 · 남들갈비 · 부암갈비



22장 만두 220

신발원 · 개천식당 · 원조고추만두국집 · 고려당 (구)고려분식 · 대우분식



23장 순대 230

거목순대국밥 · 정순순대 · 돈암순대 · 중앙식당 · 박순자아우내순대



24장 탕수육 240

경방루 · 향미식당 · 경성양육관 · 금룡

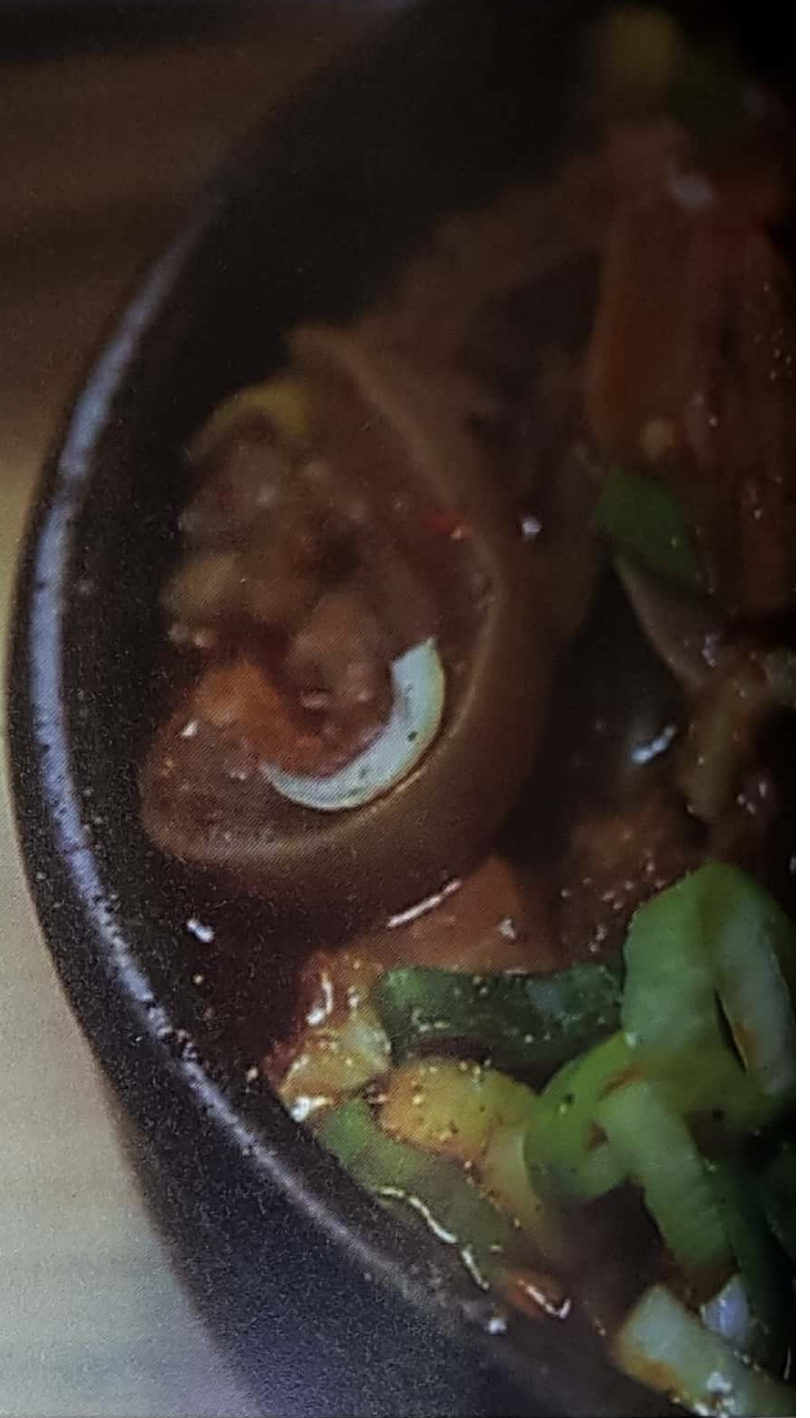
부록 지역별 맛집 리스트 250

부록 메뉴별 맛집 리스트 262



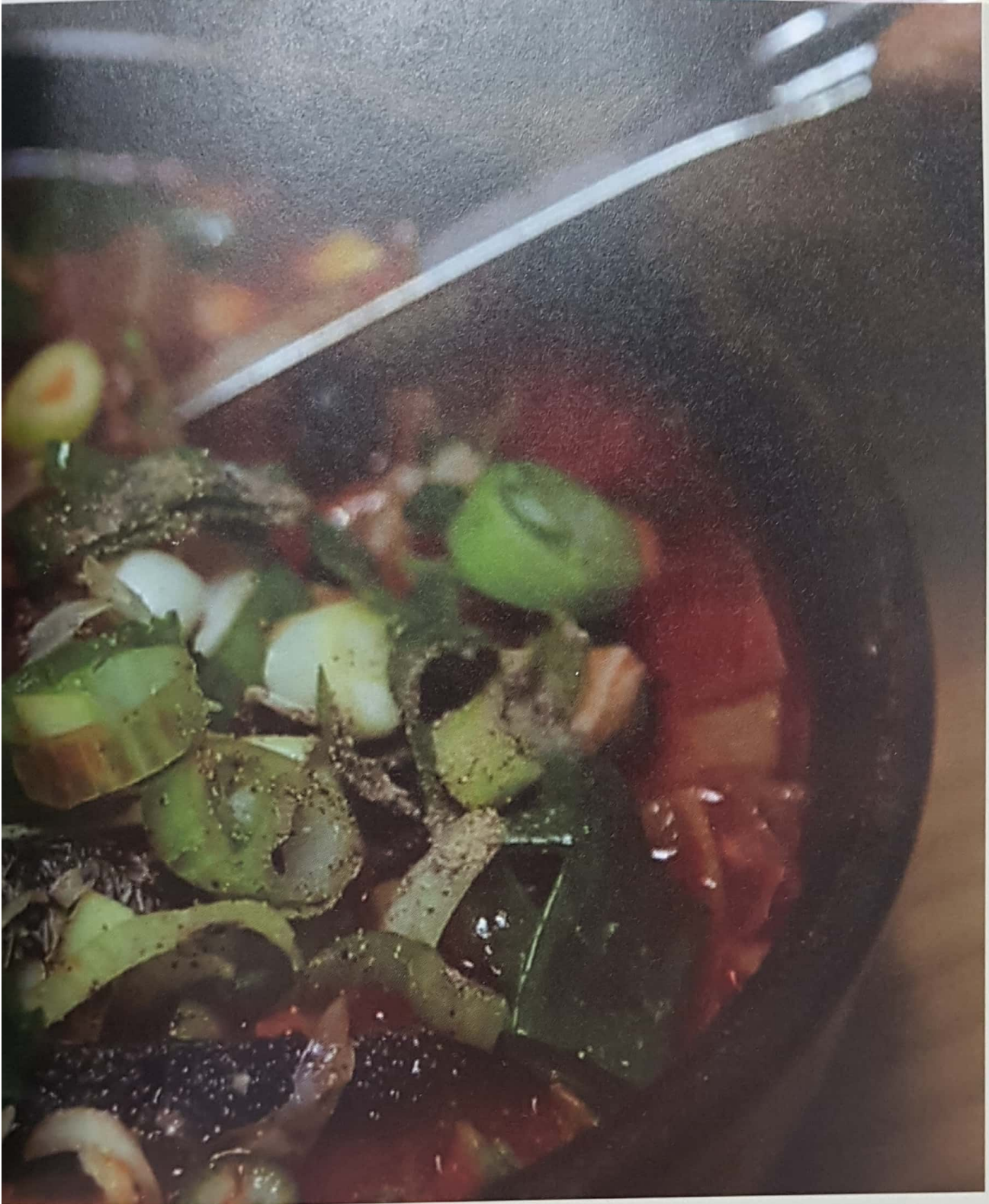
국밥

◎ 출연집

단골집
삼번집
한일식당

큰 솥 가득 펄펄 끓인 구수한 육수에 탱글탱글 윤기 넘치는 밥, 그 위에 수북하게 올라가는 고명이 뚝배기 한 그릇에 모두 담긴 음식이 바로 국밥이다. 휴게소에서 판매하는 식사류 가운데 판매 1위를 차지하는 국밥은 여행을 떠난 사람들의 몸과 마음을 채워주는 더할 나위 없이 따뜻한 음식으로 손꼽힌다.

시골의 장이 서는 날이면 어김없이 열리는 국밥집의 국밥을 먹기 위해 목 빠지게 기다리던 시절부터 국밥은 우리 서민들의 허기진 배를 든든히 채워 줬다. 국밥의 종류는 기본 육수 재료에 마는 방법, 부어 먹는 장국, 국밥 위에 얹는 고명에 따라 30~40가지



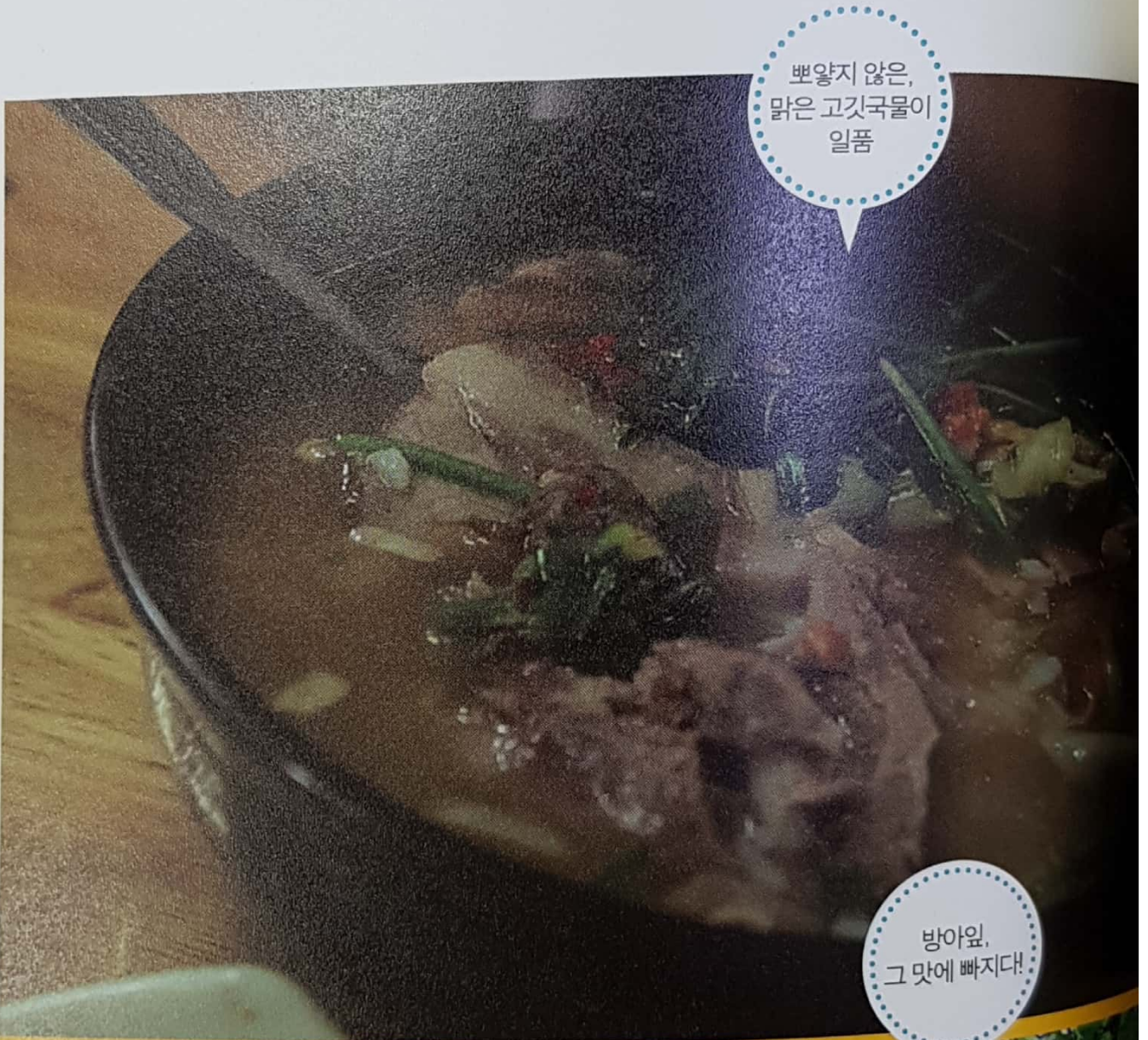
가 넘는다. 경남 지방의 돼지국밥부터 콩나물국밥, 굴국밥, 소머리국밥, 순대국밥, 선지국밥, 우거지국밥까지 손꼽자면 끝도 없다.

국에 밥을 마는 일명 '탕반 문화'는 조선시대 이전부터 있어 왔다. 고기가 부족했기 때문에 많은 사람이 조금이라도 고기 맛을 느끼려고 뼈와 고기를 넣고 끓여서 나눠 먹은 데서 시작되었다. 1900년대 이전에는 음식점보다는 주막집이 대세였지만, 1930년대 이후 주점이 점점 밥집으로 바뀌었고, 그 대부분이 국밥집이었다. 국밥은 우리 민족 최초의 '외식 메뉴'라고 해도 무리가 없을 메뉴 가운데 하나다.

1 단골집



밀양 최초의 돼지국밥집, 70년 전통의 살아 있는 전설

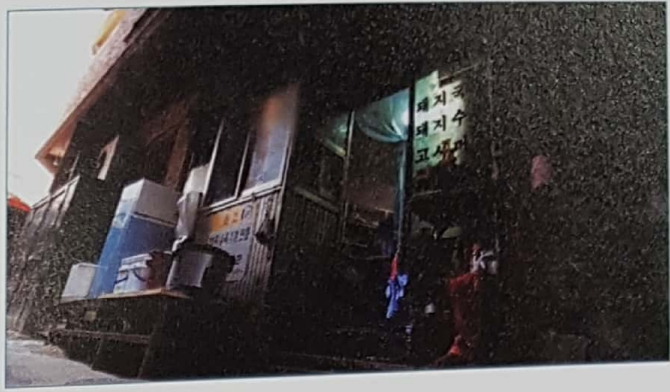


뽀얗지 않은,
맑은 고깃국물이
일품

방아췌,
그 맛에 빠지다!



- 위치 경상남도 밀양시 중앙로 347
- 영업시간 평일 08:00~19:00
(1, 3째주 수요일 휴무)
주말 08:00~16:00
- 연락처 055-354-7980
- 대표요리 돼지국밥



시어머니 때부터 이어 온 70년 전통의 국밥집으로, 명인이 이어받은 뒤에도 40년 넘게 하루도 빠먹지 않고 항상 새벽 4시부터 육수를 끓여 왔다. 밀양에서 제일 오래된 명가로 정성과 맛이 독배기에 가득 담겨 나온다.

머릿고기와 내장을 넣고 육수를 우려내면 맑은 고깃국물 같은 구수한 국물이 된다. 들어가는 고기와 뼈의 비율은 명인만의 비법이다. 신선한 고기만을 사용하는 명인은 맹물만으로 돼지국밥에서 흔히 날 수 있는 누린내를 말끔히 없앤다. 너무 세게 계속 끓이면 오히려 잡내가 나기 때문에 절묘한 불 조절이 관건이며, 깔끔한 맛을 위해 매일 아침에 새 육수를 우려낸다.

국밥과 찰떡궁합인 방아잎은 독특한 향 때문에 향신료로 많이 사용된다. 향이 강한 것을 싫어한다면 주문할 때 방아잎을 빼 달라고 이야기하면 된다. 남쪽지방에서는 생선탕, 찌개, 전 등 다양한 음식에 방아잎을 재료로 쓰며, 먹어 본 사람만이 그 맛을 안다고 한다. 또한 방아잎은 돼지고기 특유의 묵직한 누린내를 잡아 주며, 소화불량, 설사 증상이 있는 사람들에게겐 물론이고 당뇨나 혈압에도 탁월한 효과가 있다.

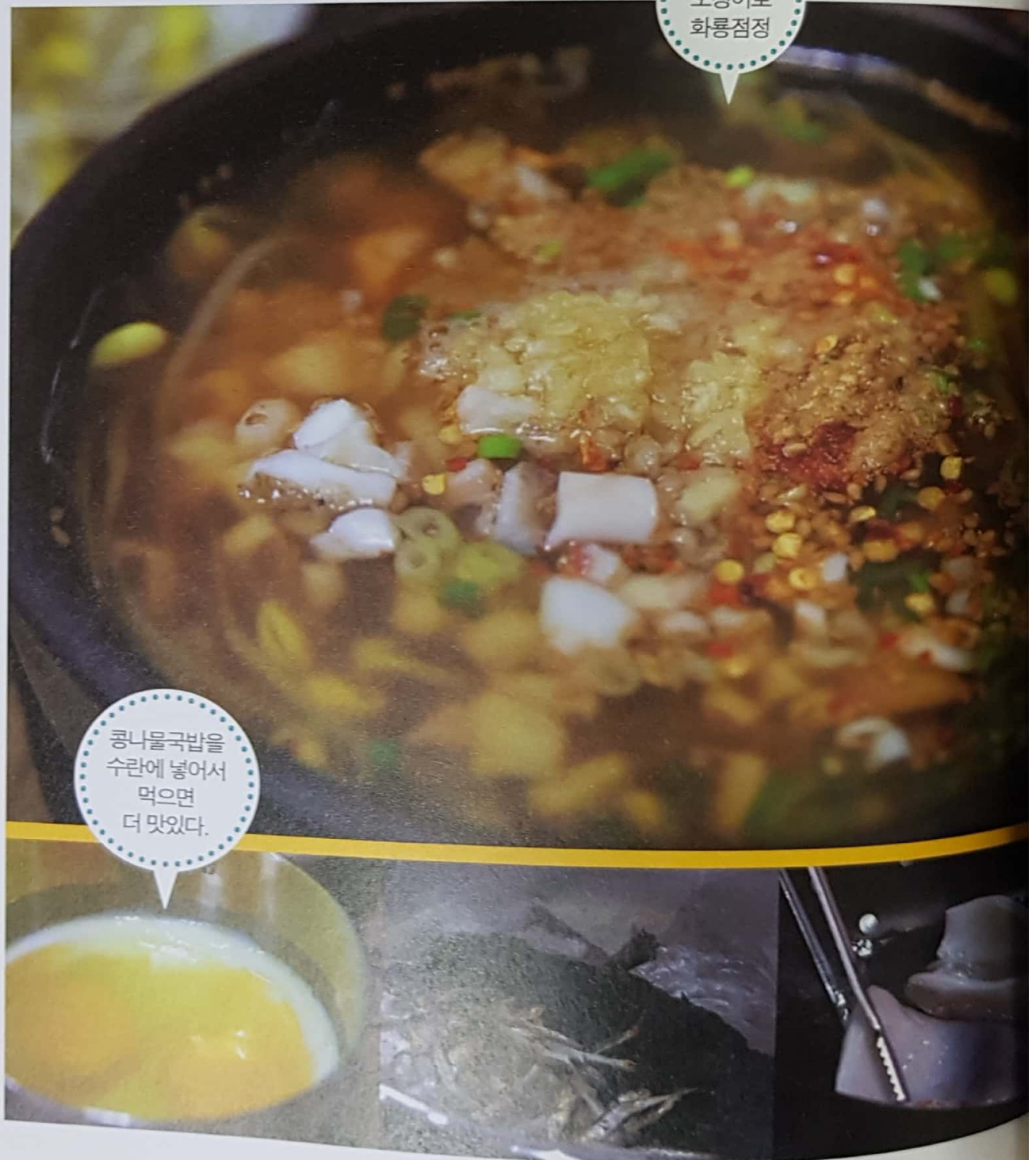
2 삼번집

맛의 도시, 전주에서 올라온 콩나물국밥의 고수



우아하게
오징어로
화룡점점

콩나물국밥을
수란에 넣어서
먹으면
더 맛있다.



- 위치 전라북도 전주시 완산구 전동 303-186
- 영업시간 06:00~15:00 (연중무휴)
- 연락처 063-231-1586
- 대표요리 콩나물국밥



아삭하게 씹히는 콩나물과 콩나물을 데치고 난 물에 북어, 다시마, 멸치를 넣어 끓인 개운한 육수에 토렴하는 44년 전통의 콩나물국밥집이다. 푸짐한 밑반찬이 다 맛있는데 특히 장아찌 맛이 일품이다.

특이하게도 콩나물국밥에 다진 오징어를 고명으로 얹어 준다. 콩나물국밥 자체도 해장에 좋지만 타우린이 풍부하게 든 오징어를 고명으로 올려 맛에 화룡점정을 찍었다. 오징어는 간 해독 기능을 강화하고 혈중 콜레스테롤을 감소시키며, 특히 콩나물과 식감도 잘 어울린다.

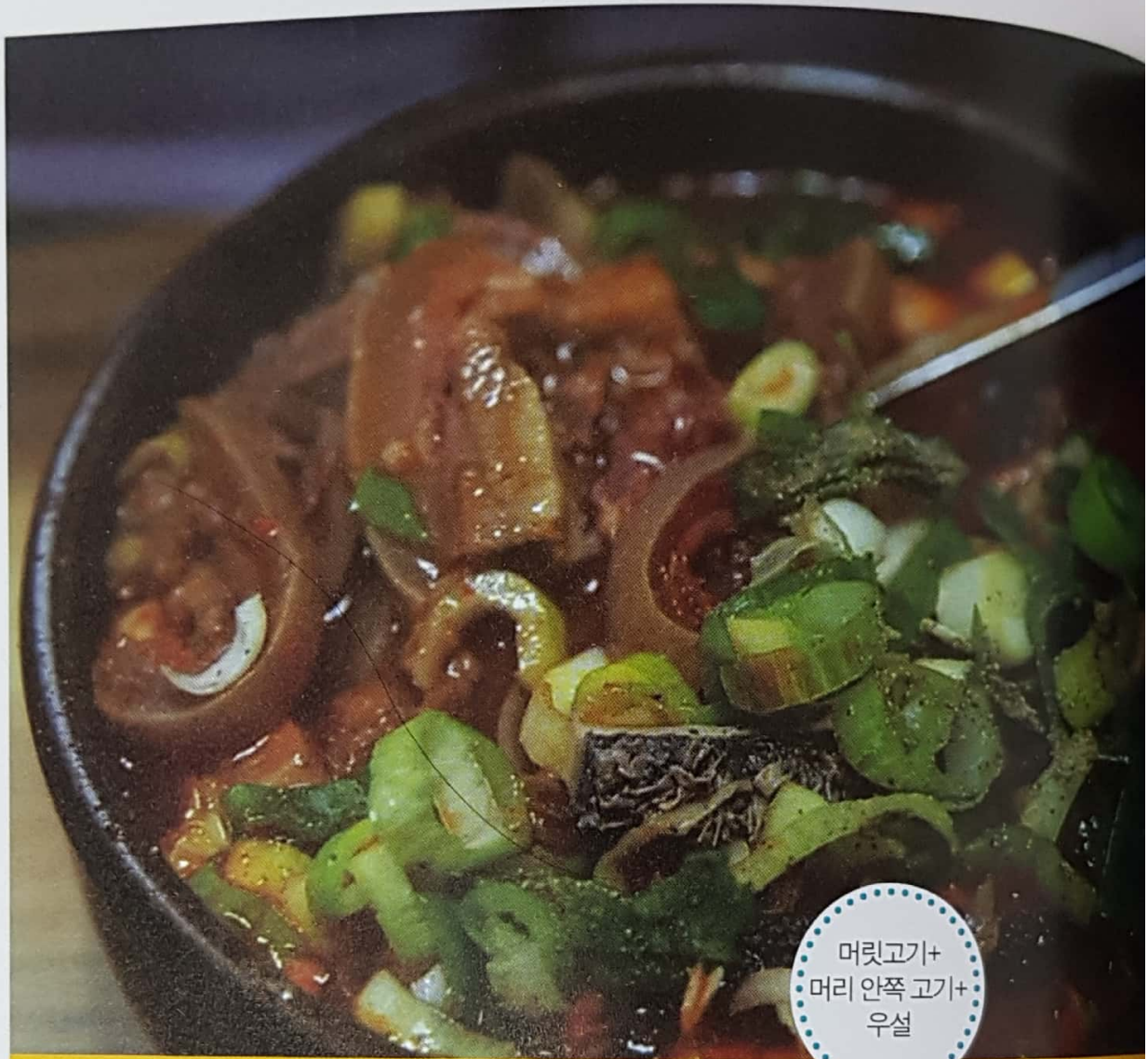
국밥의 주재료인 아삭아삭한 콩나물을 만들려면 물의 온도와 시간이 중요하다. 이 집의 가장 중요한 핵심은 뚜껑을 열지 않는 것이다. 명인은 콩나물국밥의 주재료인 콩나물을 데칠 때 뚜껑을 단 한 번도 열지 않고 아삭아삭한 타이밍인 5~7분을 딱 맞춘다. 고소하고 질기지 않은 맛을 손님에게 느끼게 해 주기 위해 길이가 짧은 콩나물만을 고집한다.

함께 제공되는 수란은 콩나물국밥의 국물을 6~7숟가락 정도 넣어서 먹어도 맛있고, 김을 넣어 먹어도 좋다. 달걀의 비린 맛이 싫다면 아예 수란을 떠서 국밥에 넣어서 먹으면 된다.

콩나물국밥과 함께 마시는 모주는 막걸리+흑설탕 또는 계핏가루+그 밖에 몸에 좋은 것을 넣어 끓인 것이다. 도수는 약 1~2도 정도로 술이라기보다는 음료에 가깝고 해장국과 같이 먹는다.

3 한일식당

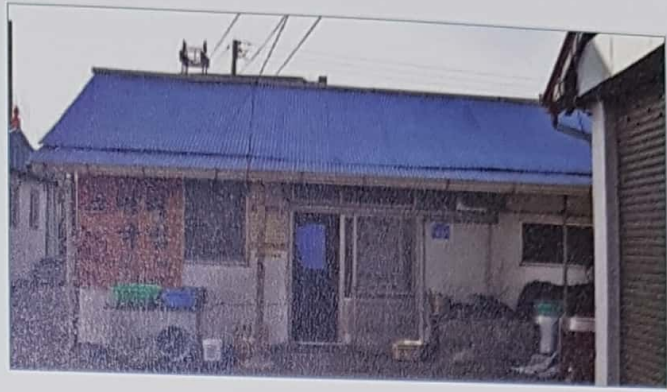
3대를 이어 온 소머리국밥의 깊은 맛, 예산 5일장의 마스코트



머릿고기+
머리 안쪽 고기+
우설



- 위치 충청남도 예산군 삽교읍 두리2길 60
- 영업시간 08:00~19:30(매달 1, 2, 6, 7, 11, 12, 16, 17, 21, 22, 26, 27일만 운영)
- 연락처 041-338-2654
- 대표요리 소머리국밥

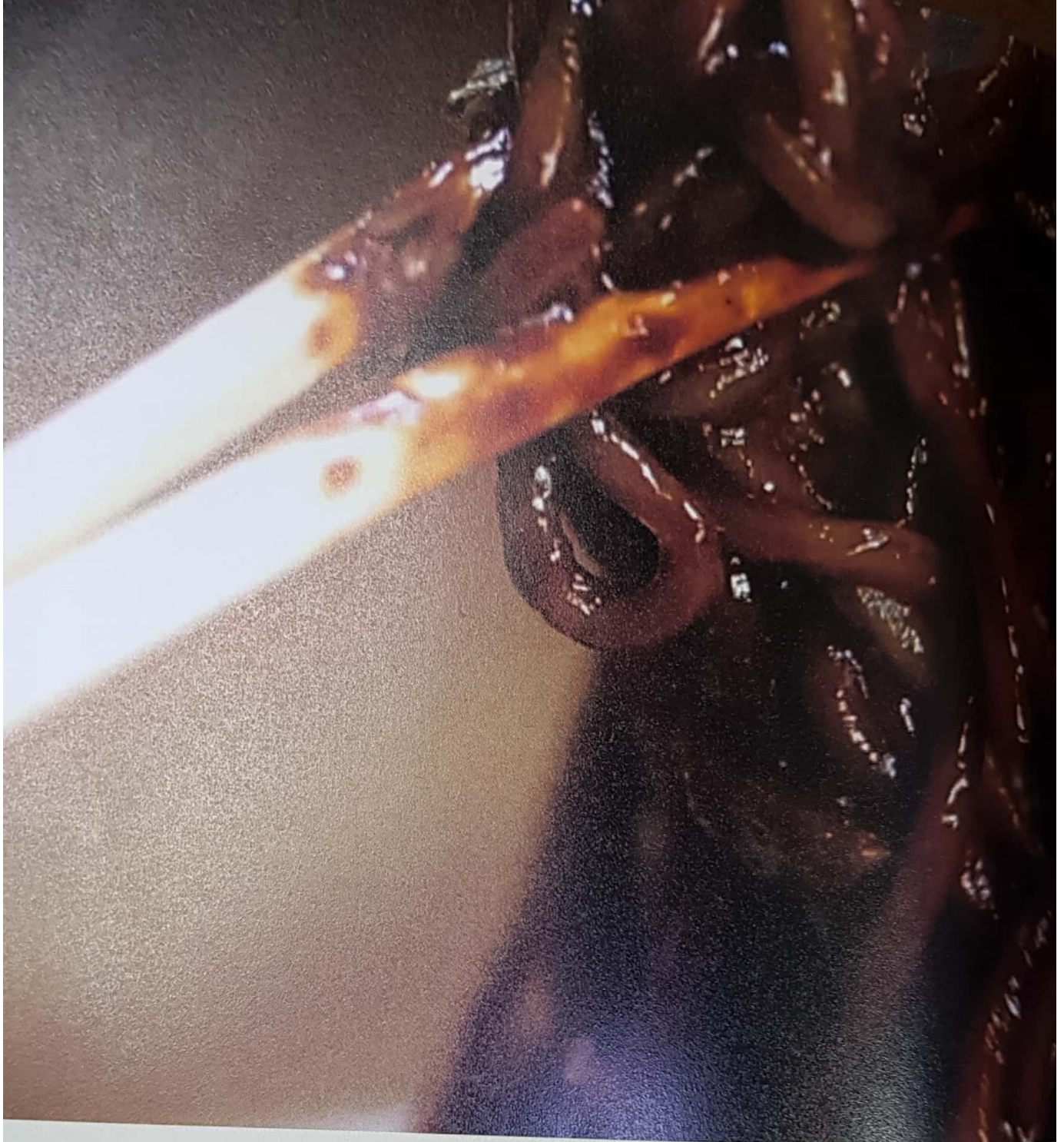


5일장으로 유명한 삽교에서 3대째 고집스럽게 그 맛을 지켜 왔다. 평상시에는 문을 닫고 장날과 장이 서기 전날, 이틀 동안만 가게 문을 연다. 그 이유는 20시간 이상 육수를 우려내 만들기 때문에 그 이상은 절대 문을 열 수 없어서다. 그런 만큼 메뉴도 오직 국밥과 국수뿐이다.

머릿고기, 머리 안쪽 고기, 우설, 양(내장) 등 푸짐한 고기가 가득 들어 있는 명인의 국밥은 특이하게도 빨간 국물이다. 겉보기와 달리 맛이 세거나 맵지 않아, 다진 청양고추를 넣으면 기분 좋은 매운맛을 즐길 수 있다. 특히 자주 볼 수 없는, 쫄득하고 고소한 맛이 일품인 우설을 맛볼 수 있다.

24시간 이상 핏물을 빼서 오래도록 푹 잘 삶은 머릿고기는 따로 꺼내 매운 양념을 해 놔다가 국물에 다시 넣어 끓이고 양을 얹어 손님상에 낸다.

소머리국밥 고기에 누린내가 없는 이유는 우선 신선한 암소머리만을 사용하고 손질할 때도 고기의 기름기를 제거해 주며, 오랜 시간 푹 삶는 동안에도 거품과 기름기를 계속해서 정성껏 걷어 내기 때문이다.



외식 메뉴의 꽃! 입학식, 졸업식이면 무조건 찾았던 곳이 바로 중국집이다. 입 주변에 짜장 소스를 그득하게 묻혀 가며 먹던 추억의 음식인 짜장면은 지금도 전국에서 하루에 평균 600만 그릇이 팔린다고 한다. 하루 동안 팔리는 짜장면의 면발을 이으면 지구 한 바퀴 반을 도는 길이라는데, 전국의 중국 음식점만 2만 4천 곳이 넘고, 10년간 114의 최다 문의 번호 역시 중국집이라고 하는 걸 보면 한국인이 얼마나 짜장면을 사랑하는지 알 수 있다.

짜장면은 임오군란 때 군인들을 따라 들어온 중국 상인들이 전파했다는 설이 있다. 확실한 것은 우리나라에서 '짜장면'이란 이름의 음식이 처음으로 판매된 곳은 1912년



짜장면

◎ 출연집

동해장
덕승관
노벨반점

◎ VCR 촬영

화국반점
한미반점

인천 차이나타운의 한 중국집이었다는 사실이다.

짜장면이 서민들의 대표음식이 된 건 아마 '신속배달' 때문일 것이다. 배달이 흔해지면서 시켜 먹기 편한 음식으로 자리 잡은 것이다.

우리나라 사람들이 짜장면을 사랑하는 만큼 그 종류도 다양하다. 즉석에서 춘장과 채소를 볶아 내는 간짜장, 해물이 들어간 삼선짜장, 재료를 모두 갈아서 만드는 유니짜장, 쟁반에 비벼져 나오는 쟁반짜장, 춘장이 아닌 매콤한 두반장을 쓰는 사천짜장, 우동면을 쓰는 우짜면 등 쓰는 재료와 볶는 방식에 따라 종류가 10가지가 넘는다.

★
3대천왕
출연집
경기

1 동해장



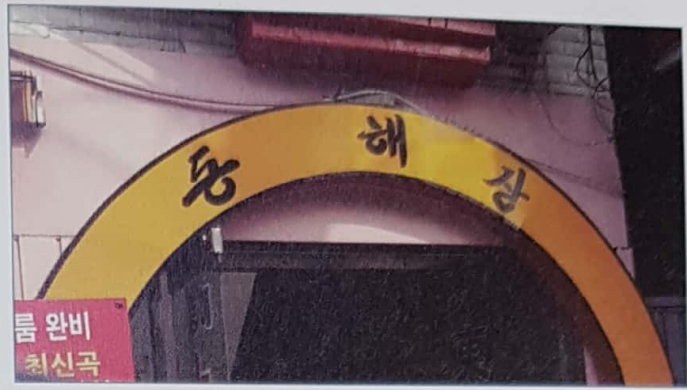
풍성한 채소와 고기, 입맛 끌어당기는 화끈한 유니짜장



기름기 빠진
매콤한
하이라이스 맛

육즙이
끝내주는
가지튀김

- 위치 경기도 평택시 중앙로 137
- 영업시간 11:30~15:00, 17:00~19:00
(매주 월요일 휴무)
브레이크 타임 15:00~17:00
- 연락처 031-651-2353
- 대표요리 짜장면, 가지튀김



중식 마니아라면 다 안다는 성지 가운데 하나인 이곳은 오전부터 손님이 끊이지 않는다. 1928년부터 쌓은 노하우로 만든 매콤한 유니짜장으로 유명하다. 유니의 ‘유’는 고기(肉)를 뜻하고, ‘니’는 ‘닌찌’로 갈아 만든 돼지고기라는 뜻이지만 우리나라에서는 고기뿐만 아니라 다른 재료까지 모두 갈아서 쓰는 것이 일반적이다.

명인의 유니짜장은 호불호가 확 갈린다. 볶지 않고 간장과 섞어 2~3주 동안 발효시킨 춘장으로 만들어 다른 짜장보다 빛깔이 붉고 담백하지만, 깔끔하고 매콤한 맛이 난다. 청양고추와 사천고추를 갈아 만든 고추양념이 짜장의 느끼함을 잡아 주면서 속도 풀어 준다.

이 집은 면이 짜장 소스에 비벼져 나온다. 면을 다 먹고 나서 공짜인 공깃밥을 추가해서 남은 짜장에 비비면 보기에선 하이라이스 같지만, 땀샘이 폭발할 정도로 매콤한 짜장밥이 된다.

이 집의 짜장면만큼 유명한 메뉴가 가지튀김이다. 가지를 반으로 갈라 만두소를 채워 튀긴 것으로 부추 향이 향긋하고 채소가 살아 있는 맛이다.

2 덕승관

60년간 영동을 지켜 온 맛, 전설의 짜장면 성지



채소를
소쿠리에 넣어
다진다!

튀기듯이
춘장을 볶는 게
비결

- 위치 충청북도 영동군 황간읍 소계로 5
- 영업시간 11:00~20:00(매주 월요일 휴무)
브레이크타임 15:00~17:00
- 연락처 043-742-4122
- 대표요리 짜장면



충청북도 영동군 황간읍 인적 드문 시골마을에서 60년 동안 그 맛을 지켜온 곳으로 짜장면 마니아들의 성지로 불린다. 오직 짜장면 하나로 문전성시를 이루는 이 집은 색깔에서부터 진한 품미가 느껴진다.

채소를 아주 곱게 다져서 사용하는데, 양에 따라 다르지만 소쿠리에 담아 30~40분 정도 쉬지 않고 다진다. 너무 바쁘면 기계를 사용하기도 하지만, 직접 재료를 다지는 것과 확실하게 맛이 달라서 웬만하면 직접 손으로 다져 사용한다고 한다.

물을 넣지 않고 잘게 다진 채소가 볶아질 때 나오는 증으로 조리를 하기 때문에 불맛이 나면서 맛이 진하다. 다진 양념에 어울리는 얇은 면에 넣은 새까만 짜장은 단맛이 없고 구수한 맛이 나서 진짜 독특하다.

중국집의 아침은 춘장을 볶는 것으로 시작한다고 해도 과언이 아니다. 짜장의 기본인 춘장은 고온의 기름에 튀기듯 볶아서 사용해야 특유의 텁텁함을 없앨 수 있다. 이렇게 볶은 춘장을 하루 이틀 정도 숙성시켜야 그 맛이 진하다.

짜장면과 함께 대표적인 메뉴인 탕수육은 20년 전에 유행했던 옛날 식 튀김옷을 입혀 튀겨서 바삭하다.

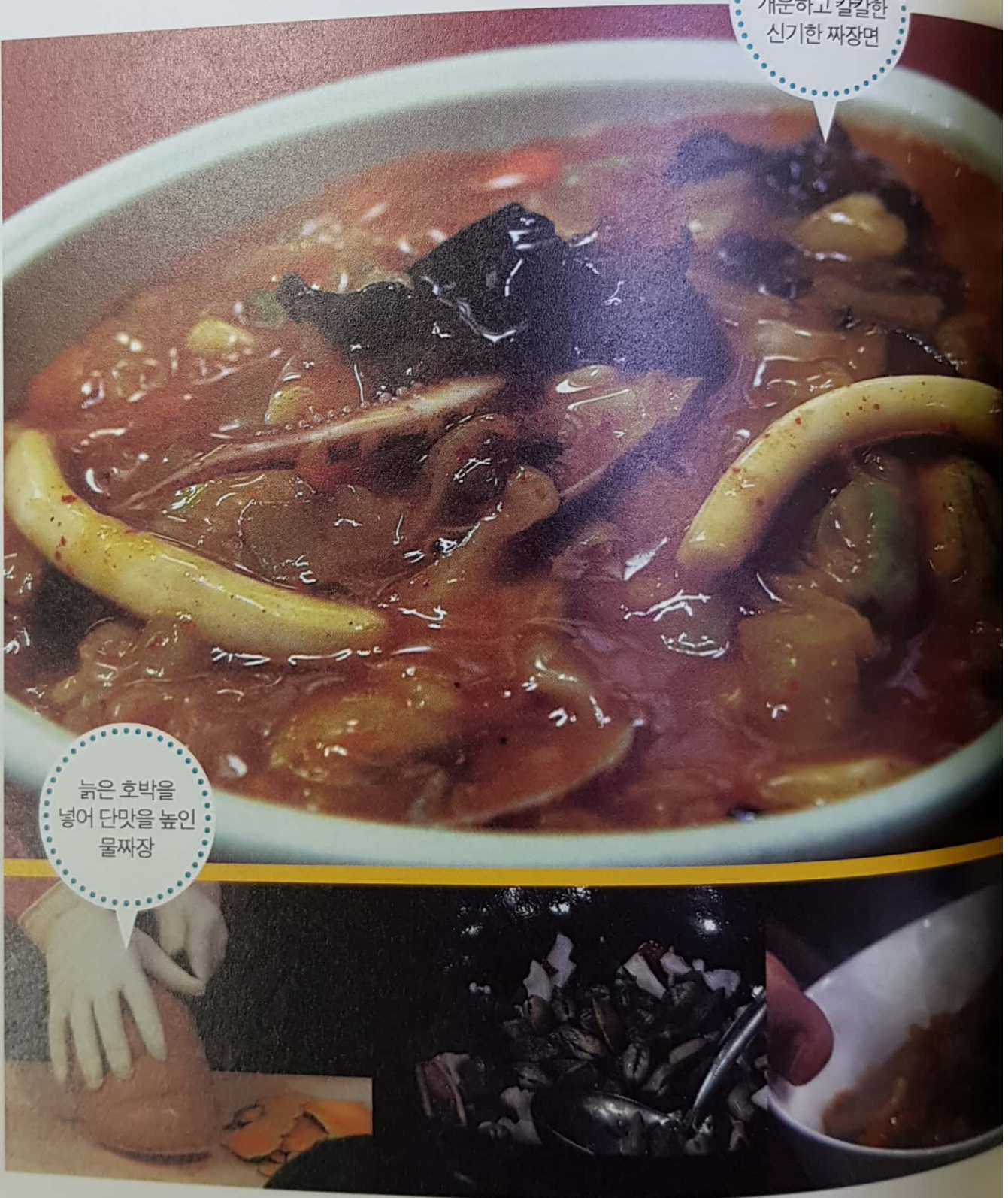
3 노벨반점



짜장면의 신세계를 보여 준다! 30년 전통의 물짜장

짜장면계의 혁명,
개운하고 칼칼한
신기한 짜장면

늪은 호박을
넣어 단맛을 높인
물짜장



- 위치 전라북도 전주시 완산구
풍남문2길 98-1
- 영업시간 11:00~20:00 (연중무휴)
- 연락처 063-284-4318
- 대표요리 물짜장



전주 남부시장에 아주 독특하고 신기한 짜장면을 파는 집이 있다. 신선한 해산물이 가득한 개운하고 칼칼한 소스의 물짜장이 바로 그 주인공이다. 짜장인 것 같기도 하고 짬뽕인 것 같기도 한 이 짜장은 전라북도 지역에만 존재하는 보기 드문 아이템이다.

고춧가루를 풀어 놓은 울면 같은 비주얼의 물짜장은 춘장을 사용하지 않고 오로지 간장으로만 간을 하고, 전분물을 부어 걸쭉하게 만든 것이다. 고기는 없지만 목이버섯, 바지락, 당근 그리고 해산물이 듬뿍 들어 있다. 일반 짜장면보다 단맛도 약하고, 마치 유산슬, 해삼전복, 팔보채, 해물잡탕 같은 요리들을 면 위에 얹어 비벼 먹는 것 같은 담백한 맛이다.

춘장을 안 쓰는 대신 멸치육수로 담백함과 고소함을 살리고, 늙은 호박으로 단맛을 높인 명인의 물짜장은 야채를 볶을 때 돼지비계를 사용해 고소함을 더 살어나게 했다. 짬뽕과 비슷한 재료들에 고춧가루, 후추와 참기름까지 첨가한 후 마무리해 물짜장의 풍미를 극대화했다.

물짜장, 그 맛을 알려 주마!

유산슬, 해삼전복, 팔보채, 해물잡탕 같은 요리들을 면 위에 얹은 후 고춧가루를 넣어 매콤함을 높였다. 물짜장이 없는 집에서 물짜장을 먹고 싶으면 울면을 시켜서 고춧가루를 듬뿍 넣는다.

4 화국반점



- 위치 부산광역시 중구 백산길 3
- 영업시간 10:30~21:00 (1, 3째주 월요일 휴무)
- 연락처 051-245-5305
- 대표요리 짜장면

흰자는 바삭,
노른자는 촉촉!



오랜 역사를 자랑하는 이곳은 영화 촬영지로도 유명하다. 40년 역사의 맛집으로 2대에 걸쳐 운영하고 있다. 갓 볶아 불맛 가득한 간짜장이 진리다.

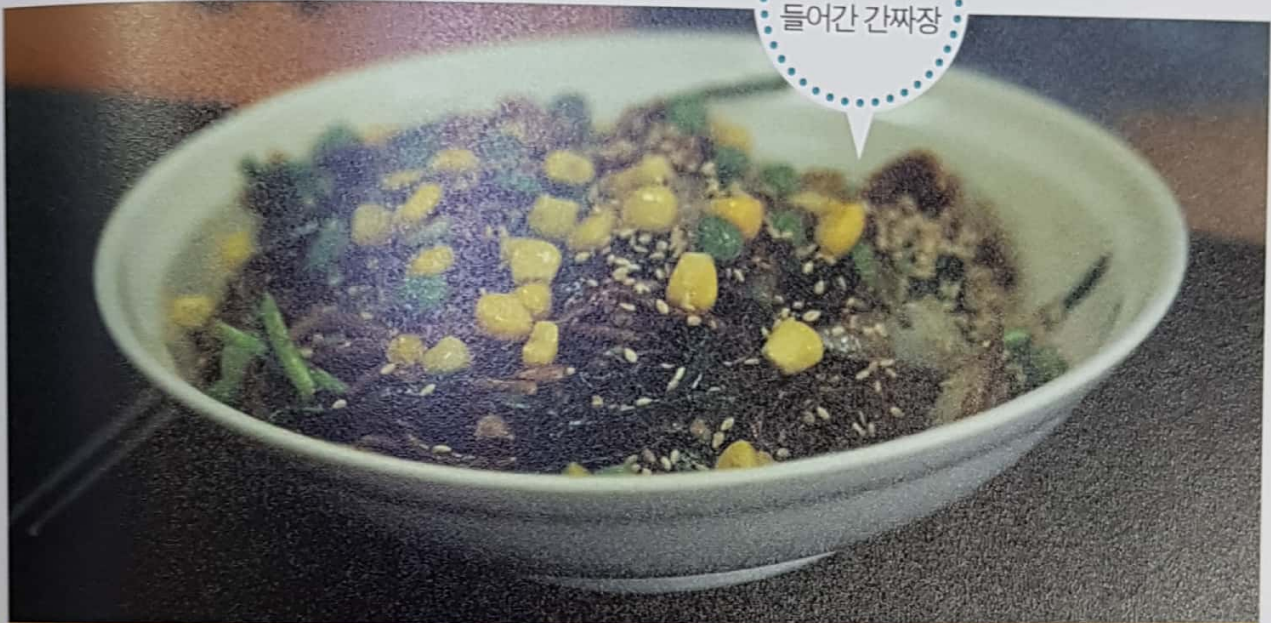
부산 짜장면답게 기름에 튀기듯이 부쳐 낸 달걀프라이가 짜장면 위에 얹어져 나온다. 흰자는 바삭하고 노른자는 촉촉한 반숙을 잘 으깨면 면에 스며들어 짜장면이 한층 더 고소하고 부드러워진다. 비벼 놓고 5분 정도 있다 먹으면 면에 양념이 흡수되어 더 맛있다.

5 한미반점



- 위치 전라북도 전주시 완산구 전주객사2길 21
- 영업시간 12:00~20:00 (연중무휴)
- 연락처 063-288-6721
- 대표요리 짜장면

고구마가
들어간 간짜장



최근 SNS에서 화제인 곳으로 40년 역사를 가진 집이다. 간판부터 범상치 않은 기운이 흐르는 이곳은 전화번호 앞자리가 두 자릿수로 시작하던 시절의 간판과 예전의 메뉴판을 그대로 달고 있다.

간짜장계의 비주얼 종결자로 비벼져서 나온다. 부추는 물론 콩과 옥수수, 깨와 토실한 고구마가 푸짐하게 들어 있다. 게다가 양념을 볶을 때부터 청양고추를 넣어 먹을수록 매콤하다. 면을 먹고 난 뒤 밥을 비벼 먹는 건 이 집의 필수코스다.

전라도&광주

돼지불고기	1 송현불고기	014p	전남 나주
비빔밥	2 화랑식당	074p	전남 함평
	3 시장비빔밥	078p	전북 익산
	4 진미식당	080p	전북 익산
통닭	5 양동통닭	086p	광주 서구
짬뽕	6 양자강	096p	전북 정읍
매콤 돼지고기	7 명천식당슈퍼	104p	전북 김제
국밥	8 삼번집	116p	전북 전주
부대찌개	9 비행장정문부대찌개	122p	전북 군산
짜장면	10 노벨반점	148p	전북 전주
	11 한미반점	151p	전북 전주
양념치킨	12 품미통닭	154p	전남 순천
국수	13 옛날진미	168p	전남 담양
떡볶이	14 안젤라분식	174p	전북 군산
삼겹살	15 형제정육점식당	184p	전남 순천
해장국	16 해남해장국	204p	전남 목포
돼지갈비	17 승일식당	214p	전남 담양
만두	18 고려당 (구)고려분식	228p	전북 익산
순대	19 거목순대국밥	232p	전남 순천
	20 정순순대	234p	전북 익산
탕수육	21 경방루	242p	전북 남원

