

푸른신문

2021 이용자만족도
푸른방송 전국 1위

2024년 6월 20일 목요일

제1,323호

달서 · 달성 지역신문

창간: 2000년 10월 31일 / 주간

T.053)572-6000

장기 進소갈비

달서구 대명천로 286
예약문의 ☎053-554-9292

육즙이 꽉 찬 '수제 생갈비'

장기동 먹자골목에 있는 '장기 進소갈비'는 블랙 앵거스(흑우)로 사장님의 모든 고기를 직접 포를 뜨고 손질해 손님상에 나오는 것이 특징이다. '블랙 앵거스'는 특히나 부드러운 육질과 고소한 맛으로 알려져 있다.

수제 생갈비, 수제 양념 소갈비, LA갈비, 안창살과 통갈비살 그리고 사이드 메뉴들로 알차게 메뉴가 구성된 소갈비 맛집이다.

게다가 '홀키지 프리' 가능한 곳이다. 즉, 손님이 개인적으로 술을 가져와 식당에서 마실 수 있다. 그래서인지 단체 모임이나 회식 장소로도 좋겠다는 생각이 든다.

메인메뉴인 '생갈비'를 주문하니 기본적인 밀반찬들이 따라 나오는데, 밥 한 공기가 절로 생각나게 하는 뜨끈한 소고깃국이 뚝배기에 보글보글 끓여져 나온다. 대충 만들어 내놓는 것이 아니라 진한 국물에 입맛을 아주 제대로 돋우어 주었다.

뒤이어 바로 따라 나오는 '생갈비'는 마블링이 아주 훌륭했고 다양한 소스들로 한 상을 가득 매



웠고 화력도 좋은 숯까지 아주 합격이었다.

직접 손으로 포를 뜨는 소갈비에 화력 좋은 숯불에 고기가 아주 훌륭하게 굽혀진다. 고기 질이 이미 훌륭한데도 소스 종류까지 많아서 소스를 골라 찍어 먹는 재미까지 있다.

마늘 소금, 핑크 소금, 특제 수제 마늘소스, 명이나물, 버터, 파김치 등…

잘 익은 소고기 한 점에 버터를 살짝 올려 첫입을 먹어보면 "고기 참 잘하는 집이구나!" 생각이 들 것이다.

직접 만든 마늘소스 또한 고기와의 조화가 아주 좋았고, 한 상 위에 올려져 있는 어느 것과도 환상적인 조합이다.

이후 주문한 된장찌개와 공깃밥. 된장찌개도 보통이 아니다. 된장찌개 안에 들어있는 소고기와 두부, 애호박이 정말 푸짐히 들어있고 식사의 정점을 찍을 정도다.

오랜만에 찾아낸 육즙이 꽉 차 있는 수제 생갈비 맛집이다. 게다가 인심 푸짐하고 친절한 사장님 덕에 여러 테이블 손님 모두가 만족하며 식사하는 모습이 가게 분위기가 좋았다.

장기동 먹거리촌 공영주차장 바로 앞에 자리하고 있어서 찾아가기도 좋고, 가게 내부도 넓어서 단체 모임 장소로도 추천하고 싶은 '나만 알고 싶은' 맛집. '장기진소갈비' 꼭 다시 재방문 하고 싶은 곳이다.

김정환 객원기자



www.prsinmun.co.kr

고객을 내 가게로 올 수 있게! 5만원이면 할수있다!!

경제적인 비용으로, 광고 효과는 더 크게!

늘어나는 고객, 커져가는 인지도 푸른신문에서 이뤄드리겠습니다.

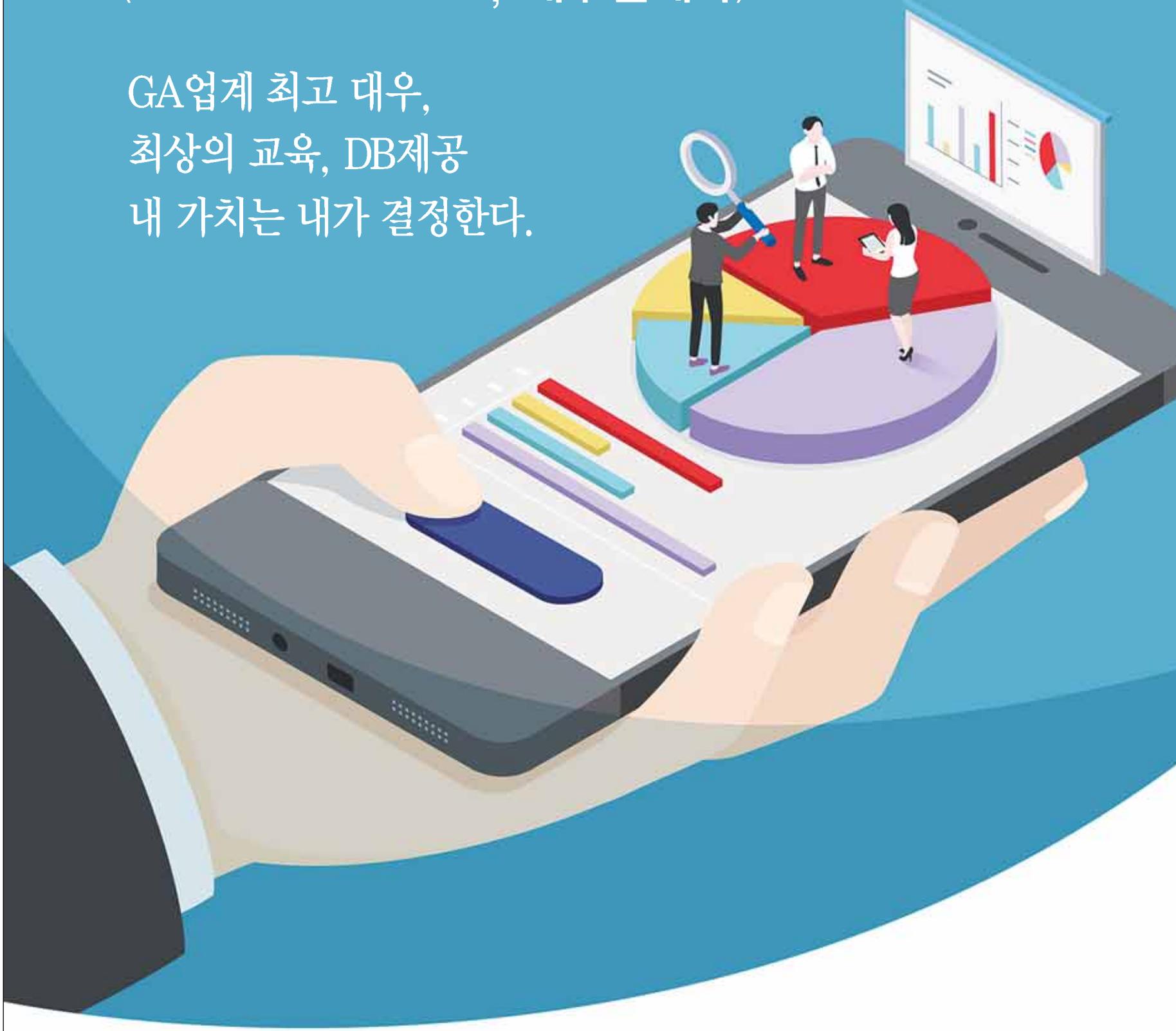
광고문의 ☎053-572-6000

www.hanwhalife.com

한화생명 금융서비스 FP 모집

(Financial Planer, 재무설계사)

GA업계 최고 대우,
최상의 교육, DB제공
내 가치는 내가 결정한다.



한화생명 금융서비스 신명인지점
영업팀장 **한순자**

010-6513-3324

위치: 반월당 ABL타워 한화생명금융서비스 신명인지점

 **한화생명**

우리 동네 푸른

이 가게 어때?

만수통닭 장기점

달서구 용산로 37-1
예약문의 ☎053-565-5675

새로 오픈한 ‘치킨 맛집’

날씨가 더워지기 시작한 대구에는 치맥 페스티벌이 매년 열리는 만큼 치킨 맛집들이 동네마다 한두 곳은 무조건 있기 마련이다. 지인들과 시원하게 치맥 하기 위해 찾다 보니 쉽지 않게 발견한 곳 바로 ‘만수통닭’ 장기점이다.

약 한 달 전 오픈한 이 신상 맛집은 달서구 먹자골목에서 빠르게 인기를 얻고 있으며, 그 이유는 바로 신선한 재료와 다양한 메뉴에 있다고 할 수 있다.

‘만수통닭’은 모든 음식의 원재료가 신선해야 한다는 철학을 가지고 있다. 신선한 닭을 잡내 없이 직접 손질하여 사용하며, 다양한 닭 요리를 제공한다. 짬닭, 통닭, 뚱집튀김 등 닭 요리의 모든 것을 ‘만수통닭’ 장기점에서 만나볼 수 있다.

‘만수통닭’ 장기점은 다양한 치킨 메뉴를 자랑한다. 간장반, 양념반, 깻잎통닭, 짬닭, 뚱집튀김, 치즈볼, 깻잎튀김, 감자튀김, 맥주, 하이볼, 음료 등 다양한 선택지가 있어 고객들의 입맛을 사로잡고 있다. 특히 깻잎튀김은 바삭하고 고소한 맛이 일품으로, 만수통닭의 시그니처 메뉴로 자리잡고 있다.

매장 내 테이블마다 키오스크가 설치되어 있어 주문이 간편하다. 간장반, 양념반, 깻잎튀김 추가, 칩쌀 치즈볼 등 다양한 메뉴를 쉽게 선택할 수 있으며, 포장 주문도 가능하다.

‘만수통닭’ 장기점은 치맥을 즐기기에 최적의 장소이다. 실내는 매우 청결하고 넓으며, 은은한 조명과 큰 창으로 쾌적한 분위기를 자랑한다. 매장 양쪽에 TV가 설치되어 있어 야구나 스포츠 경기를 보면서 치맥을 즐기기에 좋다. 특히 마늘쫑 무침 반찬은 별미로, 많은 손님에게 인기를 끌고 있다.



‘만수통닭’ 장기점의 평일 운영 시간은 오후 4시~새벽 12시 30분까지이며, 주말에는 낮 12시~밤 12시까지 운영한다. 매장은 지하철 용산역 3번 출구에서 도보로 15분 거리의, 달서 SK류 맞은편에 자리 잡고 있다. 본리1공영주차장을 이용하면 주차가 편리하다.

만수통닭은 1970년대부터 시작된 치킨 맛집으로, 30년간 인기를 끌어온 전통 있는 브랜드라고 한다. 본점은 수성못 호수 근처 야외 테라스에서 치맥을 즐길 수 있는 매력적인 장소로, 특히 양념통닭이 유명하다. 서울영양센터 대구분점을 운영하시던 아버지의 뒤를 이어 치킨 사업에 뛰어들어 오랜 고민과 도전 끝에 ‘전통통닭’의 맛을 만들어낸 만수통닭은 대한민국 치킨 펍의 새 역사 를 만들어 나가고 있다.

이제 집 가까운 장기동에서 만날 수 있어 너무 좋은 것 같다.

연일 30°C가 훌쩍 넘는 요즘, 대구 달서구 장기동의 새로운 치킨 맛집, ‘만수통닭’ 장기점에서 담백하고 푸짐한 치킨과 함께 여름의 치맥을 즐겨보길 바란다.

김영식 객원기자

제37회 전국남녀 학생종별 수상스키·웨이크스포츠 선수권대회 & 2024 전국남녀 종별오픈 선수권대회 개최안내 [제1차 국가대표 선발전]

2024. 06.21 - 06.23
대구 달성군 낙동강 레포츠 밸리

대회개요

기 간 2024. 6. 21.(금)~23.(일), 09:00~18:00 (*개회식 6. 21.(금) 11:30)
장 소 대구 달성군 낙동강 레포츠 밸리 (대구 달성군 구지면 오설리 1053)

접수/참가안내

참가신청 2024. 6. 4.(화)~13.(목) 17:00 마감
접수방법 대한수상스키·웨이크스포츠협회 공식 홈페이지 내 온라인 신청
대회문의 02-2203-0488~9 / 010-4920-8552 (대구협회 전무이사 김체은)

[주최] (사)대한수상스키·웨이크스포츠협회 [주관] (사)대구광역시수상스키·웨이크스포츠협회
[후원] 달성군, 달성군체육회, 푸른방송, 마스터크래프트, 나타큐

iHQ

comedy TV

돈쭐, 맛짱 뜨러왔습니다 2

강호동 | 이원일 | 김태균 | 조진형 | 아미 | 만리 | 윤찌 | 허영지