

# Стейки

Работу выполнила  
Студентка группы ТП-31  
Булыгина Татьяна.

Современная кухня выделяет следующие виды стейков , название которых зависит от того, с какой части туши было вырезано мясо.

Рибай-стейк - вырезается из подлопаточной части туши и имеет большое количество жировых прослоек.



Клаб-стейк — из спинной части на участке толстого края  
длиннейшей мышцы спины и имеющий небольшую реберную  
кость.





Портерхаус -стейк -вырезанный из поясничной части спины  
в области толстого края вырезки.



Стриплойн-стейк (« Нью-Йорк»)-вырезаемый из бескостной  
полоски поясничной части.





Сирлойн-стейк- вырезаемый из поясничной части спины в области головной части вырезки.



Тибоун-стейк ( стейк на Т-образной кости), вырезаемый из участка туши на границе между спинной и поясничной частями в области тонкого края длиннейшей мышцы спины и тонкого края вырезки, поэтому состоящий сразу из двух видов стекового мяса: филе миньон с одной стороны и «Нью-Йорк»- с другой





Раундрамб-стейк- вырезаемый из верхнего куска тазобедренной части.





Филе-миньон- поперечный тонкий срез центральной части  
филейной вырезки с самым нежным мясом, не  
приготавливаемый «с кровью.»





Шатобриан- толстый край центральной части говяжьей вырезки( жарят целиком или порционируют , чаще всего на двоих),представляющий собой большой филе-миньон, но подаваемый не стоя,а выкладываемый на тарелку в длину.



Торнедос- маленькие кусочки из тонкого края центральной части вырезки, используемой для приготовления медальонов.





Скерт-стейк- не самый нежный, но очень вкусный кусок мяса из брюшины.

