BRUTAL

Steak house

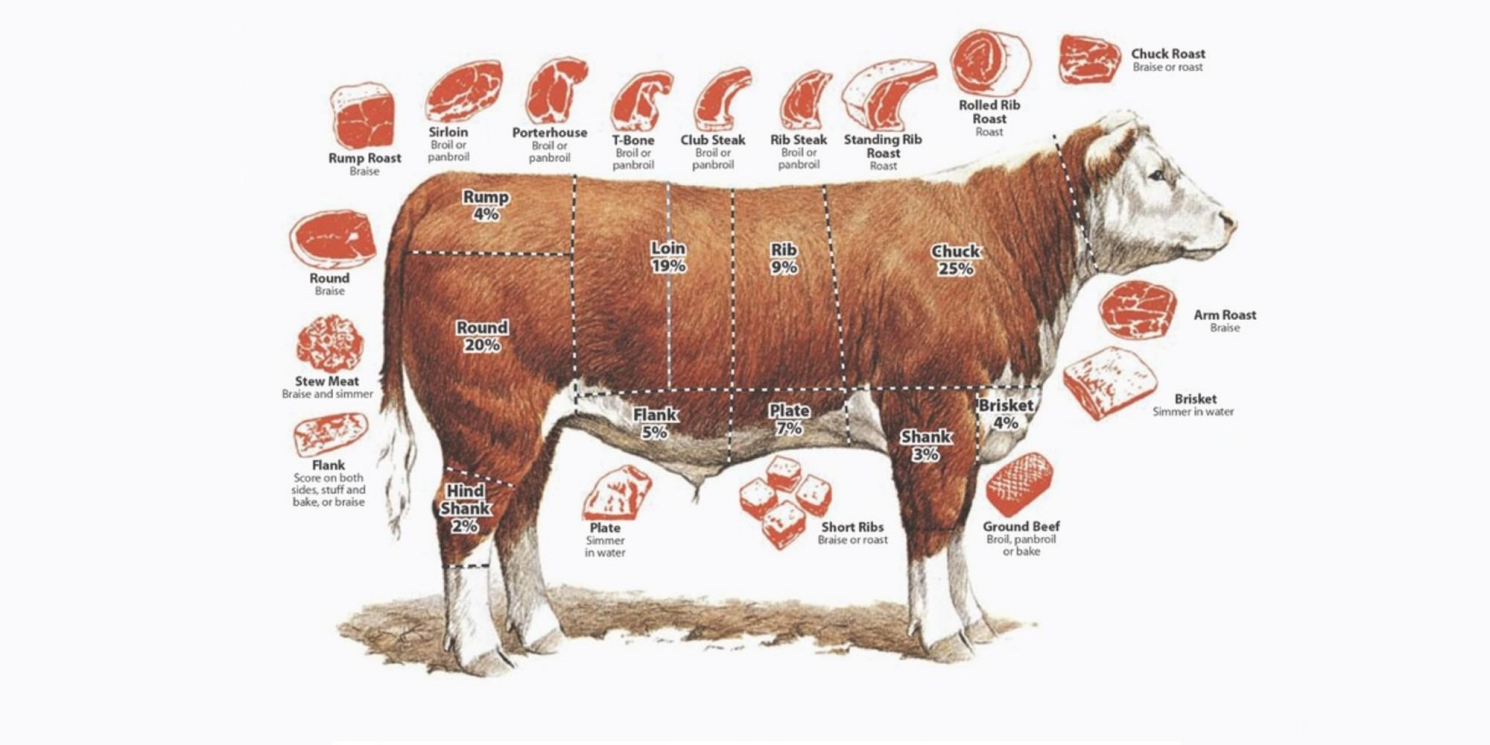
- **Стейк** (steak) — английское слово, обозначающее порционный кусок мяса для жарки.
- В русском языке аналога этому слову, пожалуй, не отыскать. Разве что «бифштекс»? Но и это будет не правильно, поскольку мясо для нашего бифштекса можно и отбить, и даже мелко изрубить, при этом бифштекс не перестанет быть бифштексом.
- Со стейком все более строго.
- Стейк — это цельный кусок мяса, не подвергавшийся механической обработке.
- Стоит его отбить, как он немедленно перестанет быть steak и превратится в cutlet.

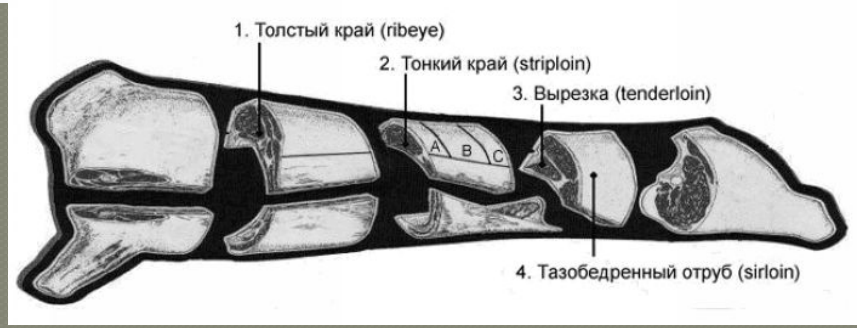
Мясо для стейка — всегда продукт элитного животноводства.

Виды стейков

- рибай-стейк, вырезаемый из подлопаточной части туши и имеющий большое количество жировых прожилок;
- клаб-стейк, вырезаемый из спинной части на участке толстого края длиннейшей мышцы спины и имеющий небольшую рёберную кость;
- 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 стейкового мяса — филе-миньон с одной стороны косточки и «Нью-Йорк» — с другой;
- портерхаус-стейк, вырезаемый из поясничной части спины в области толстого края вырезки;
- стриплойн-стейк (Нью-Йорк стрип), вырезаемый из бескостной полосы поясничной части;
- сирлойн-стейк, вырезаемый из поясничной части спины в области головной части вырезки;
- раундрамб-стейк, вырезаемый из верхнего куска тазобедренной части;
- филе-миньон — поперечный тонкий срез центральной части филейной вырезки с самым нежным мясом, не приготавливаемым «с кровью»;
- шатобриан — толстый край центральной части говяжьей вырезки (жарят целиком или порционируют, чаще всего на двоих), по сути представляющий собой тот же большой филе-миньон, но подаваемый не стоя, а выкладываемый на тарелке в длину;
- торнедос — маленькие кусочки из тонкого края центральной части вырезки, используемые для приготовления медальонов;
- скирт-стейк — не самый нежный, но очень вкусный кусок мяса из брюшины.

Виды стейков





Виды стейков

Виды стейков

Риб-стейк - готовится из подлопаточной часть туши

Виды стейков

Клаб-стейк - готовится из участка толстого края длиннейшей мышцы спины

Виды стейков

Портерхаус-стейк - готовится из поясничной части спины

Виды стейков

Сирлойн-стейк - готовится из поясничной части спины возле головной части вырезки

Виды стейков

Стейк-филе - готовится из головной части вырезки

Степени прожарки

- экстра-рейр (от англ. *extra rare*, также *blue rare* или англ. *blue*) — прогретый до 46—49 °C и быстро «закрытый» на гриле, сырой, но не холодный;
- с кровью (англ. *rare*) — непрожаренное мясо (обжаренное снаружи, красное внутри) с кровью, прогретое до 49—55 °C (готовится 2—3 мин при 200 °C);
- слабой прожарки (англ. *medium rare*) — лишь доведенное до состояния отсутствия крови мясо, с соком ярко выраженного розового цвета и прогревом до 55—60 °C (готовится 4—5 мин при 190—200 °C);
- средней прожарки (англ. *medium*) — среднепрожаренное мясо со светло-розовым соком внутри и прогревом до 60—65 °C (готовится 6—7 мин при 180 °C);
- почти прожаренное (англ. *medium well*) — мясо с прозрачным соком и прогревом до 65—69 °C (готовится 8—9 мин при 180 °C);
- прожаренное (англ. *well done*) — полностью прожаренное мясо почти без сока, прогретое до 71—100 °C (готовится 8—9 мин при 180 °C с доготовкой в пароконвектомате);
- сильно прожаренное (англ. *too well done*, *overcooked*) — полностью прожаренное мясо совсем без сока и прогретое до температуры свыше 100 °C.

Степени прожарки

Степени прожарки

Степени прожарки

Степени прожарки

ТОП-5 правил идеального стейка

- Стейк готовят только из свежего, охлажденного мяса. Его следует перед жаркой довести до комнатной температуры.
- Мясо может быть только говядиной. Свинина, индейка, рыба тоже жарятся на гриле, но стейком не называются.
- Кусок мяса для стейка должен быть толстым - не менее 2,5 см, но и не более 4 см.
- Если вы купили неразделанный большой кусок мяса, то режьте его на стейки исключительно поперек волокон.
- Чтобы говядина прожаривалась и была нежной, для стейков используют спинные мышцы, наименее всего загруженные.