

Мясо МЯСУ РОЗНЬ...



ВЗГЛЯД LADY GAGA
НА ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ
ГОВЯДИНЫ

Так уж сложилось, что наша страна выпала из процесса развития культуры и уровня употребления правильного мяса на долгие десятилетия, по сравнению с западом. Причин тому множество: и революция, и войны, и режим. А самое главное, наверное, низкий уровень жизни и достатка наших граждан. Практически до конца 90-х главным в мясной индустрии стояла свинина. А большинство людей при слове говядина хмурили брови и говорили, что это жестко и невкусно. Главным лакомством оставался шашлык из свинины. И, в принципе, это так и было

В едь коров разводили преимущественно в колхозах и для производства молочных продуктов, а быков, главным образом, для размножения. И никто даже не задумывался о производстве говядины исключительно для еды. Еды с большой буквы. А как же обстояла ситуация зарубежом? Свинина в странах Европы и Америки не пользовалась таким

ские породы, такие как: «Hereford», «Black Aberdeen Angus», Французские — «Charolais» и «Limousine», за свою выносливость и отличное качества мяса. Японская — «Wagyu».

Так как из целой туши на приготовление стейков уходит не более 17% мяса, у данных пород очень хорошо развиты именно те части, которые, как раз, и являются пригодными. Помимо физической развитости, несомненно, мясо этих бычков уже генетически обладает прекрасными вкусовыми

лишь начало. Такой бычок должен быть выращен, как я уже упомянул, особым, специальным образом. Это и питание, и выгул, и многое другое. Итак, коснемся одного из особенностей, но, пожалуй, самого главного.

Кормление

Кормление можно разделить на два типа. Травяное и зерновое. При травяном кормлении животные питаются только свежей травой и в незначительных количествах получают сено и комбикорма. Такой откорм распространен в Аргентине, Бразилии, Ирландии, Новой Зеландии. При зерновом бычков кормят травой, а за 150-200 дней до забоя, их постепенно переводят на зерновую диету. Страны, использующие этот метод: США, Австралия. Бытует мнение, что мясо зернового откорма более вкусное. Но это не совсем так. Травяной и зерновой откорм придает мясу разный вкус и здесь уже кому что больше нравится! Как вы уже догадались, бычков не выращивают много лет, а забивают в возрасте



«НА ВИД ГРОЗЕН,
НА ВКУС НЕЖЕН»

успехом как говядина. И вот почему. Первые в западных странах были выведены различные породы бычков, предусмотренные, прежде всего, для еды. Это так называемые мясные породы. Наибольшее распространение получили Англий-

свойствами. Мясо таких бычков обладает жировыми прожилками, которые развиваются в процессе роста в зависимости от условий кормления, выгула. Такое мясо, благодаря таким прожилкам, называют мраморным. И это всего



РЕЦЕПТ от
Алексея Багина
УПРАВЛЯЮЩИЙ O'HARA

СТЕЙК-ГИГАНТ

Ресторан «O HARA» предлагает мясоедам уникальную возможность отведать стейк-гигант, под замысловатым названием «Т-bone». Этот стейк назван так потому, что кости на его срезе образуют букву «Т». Но кость в этом замечательном стейке служит не только поводом к названию, но и придает ему неповторимый вкус, пропитывая мясо при приготовлении своим соком. Уникален «Т-bone» еще и тем, что соединяет в себе два отруба: кусочек тонкого края и кусочек вырезки. Отдельно хочу остановиться на особенностях прожарки

«Т-bone». Поскольку в этом стейке имеются две различные мышцы, да еще и отделенные друг от друга косточкой, невозможно добиться одинаковой прожарки всего куска. Смысл такого замысловатого блюда и состоит в том, что вы пробуете и тонкий край и вырезку, сравниваете их, наслаждаетесь вкусом и того и другого. Косточка, с одной стороны, сама будет служить теплоносителем и подогревать собой мясо, а с другой, не даст мышце плотно прижаться к сковороде. В общем, есть сложности, но наши повара успешно справляются с ними. Будьте уверены, мы Вас не разочаруем!

до года. Но на этом процесс не останавливается.

Вызревание

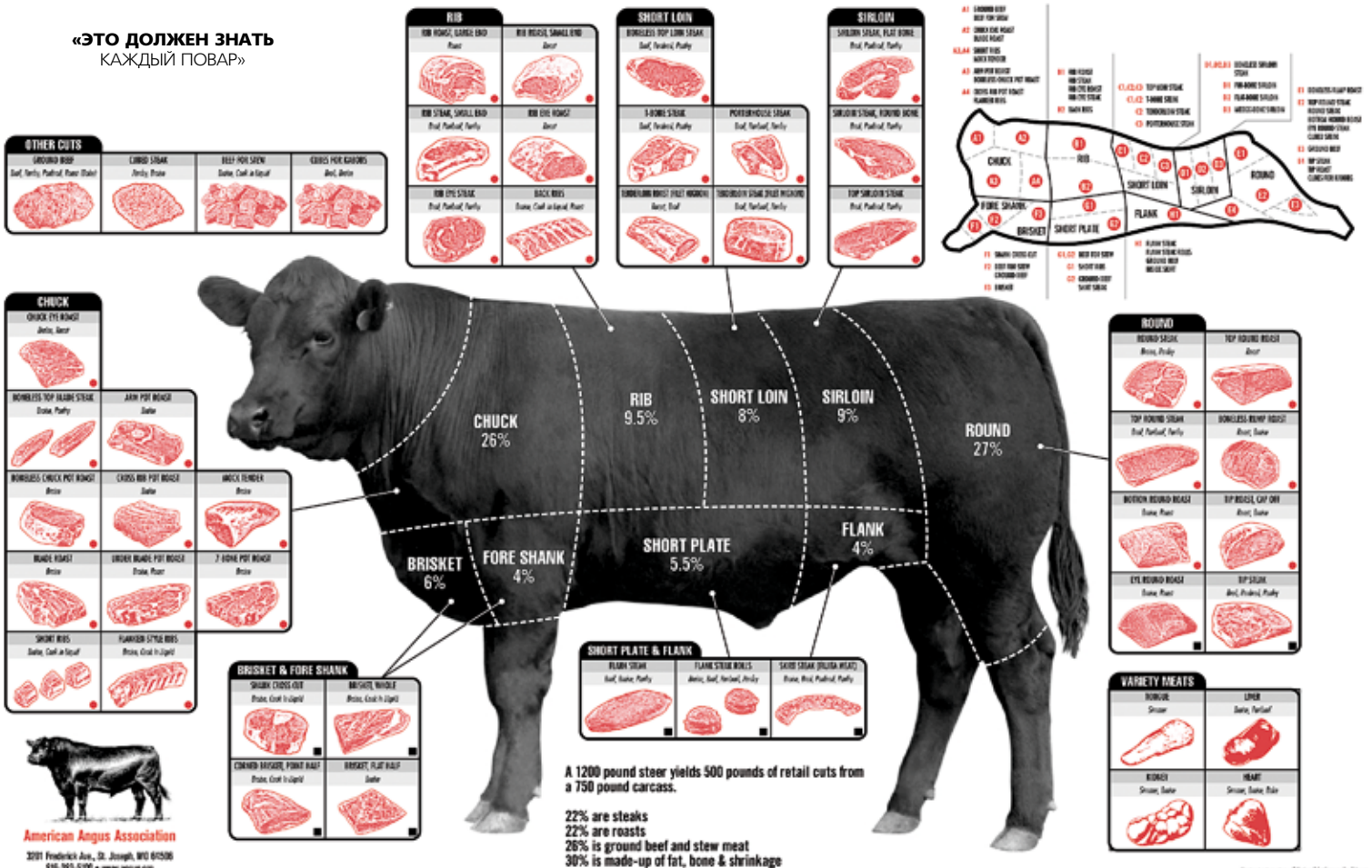
Мясо должно пройти процесс созревания. Существует два вида созревания: сухое и влажное (dry aging

и wet aging). При сухом вызревании туши сразу после забоя помещают в специальную охлажденную камеру и выдерживают там при температуре в районе нуля градусов. Пока мясо выдерживается, из него

обильно испаряется влага, что впоследствии делает его вкус более концентрированным и ярким. Кроме того, естественные ферменты, присутствующие в мясе, разрушают более жесткие соединительные ткани в мя-

коти, делая мясо заметно более нежным. Оптимальная продолжительность сухой выдержки составляет 4 недели, но это удел чемпионов вкуса. На практике премиальное мясо выдерживается в течение двух-трех недель.

«ЭТО ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ ПОВАР»





Про мраморное мясо в общем:

Современные медицинские исследования показывают:

- «мраморное» мясо значительно опережает «обычное» по содержанию азотистых экстрактивных веществ, пантотеновой кислоты, биотина, т. е. веществ, усиливающих секреторную функцию пищеварительного аппарата и способствует лучшей усвояемости продуктов;
- «мраморное» мясо содержит легкоусвояемое железо;
- «мраморное» мясо содержит вещества, препятствующие образованию холестерина;
- «мраморное» мясо обладает антиканцерогенными свойствами, то есть активно способствует выведению из организма веществ, провоцирующих раковые заболевания.

Сухое вызревание облагораживает и кардинально улучшает вкус мяса. Вместе с тем, следует понимать, что это очень затратный процесс. Во-первых, вместе с влагой мясо теряет до 25% своей массы (снижая выход готовой продукции для производителя). Во-вторых, выдержка сама по себе удлинит производственный цикл и требует соответствующих

энергоресурсов, площадей и оборудования. Поэтому не нужно удивляться тому, что мясо, подвергнутое сухой выдержке, стоит ощутимо дороже и имеет очень ограниченную розничную доступность.

Считается, что мясо, подвергнутое влажной выдержке, более нежное (т. к. в нем сохраняется влага), а мясо, выдержанное всухую, обладает более насыщенным

и концентрированным вкусом.

Вернемся к 17% пригодного мяса. Давайте посмотрим какие части используют для стейков и, соответственно, где эти отрубы находятся и как называются.

Мышцы и Отруба

Отруба, относящиеся к премиум-классу, получают только из мышц середины

спины, условно разделенной на три сегмента: rib, short loin и sirloin. Именно в этих местах у бычка находятся наименее нагруженные и одновременно мясистые мышцы. Чем меньше мышца «работает», тем нежнее ее мясо. И наоборот. Например, постоянно участвующая в движении огромная мышца бедра, хотя и дает много мякоти, катируется довольно низко из-за своей твердости.

Кстати, бытует мнение, что вырезка — это большой кусок мякоти без костей. Это не так. Вырезка — это совершенно определенный отруб. Самый нежный и самый дорогой из всех отрубов. Неслучайно в английском языке он называется tenderloin (tender — нежный, мягкий). Вырезку получают из конусообразной мышцы, которая проходит вдоль позвоночни-

ПРО БЫЧКОВ:

Для того, чтобы жир ушел в мясо и образовал тонкие прожилки, бычку делают вибромассаж, который напоминает битье. Для улучшения пищеварения им включают японскую классическую музыку.

О породах:

«BlackAberdeenAngus» — Самая распространенная в мире порода. Считается Английской (Шотландской), но первые упоминания о данной породе, до одомашивания, приписывают ей обитания в Сибири. Angus быстро и хорошо откармливается и по округлости форм, скороспелости и качеству туш он стоит на первом месте. Животные отличаются тем, что могут содержаться на открытом воздухе, даже в самые сильные морозы. Мраморную говядину японских пород называют Wagyu:



«ПОСЛЕ МАССАЖА, КЛАССИЧЕСКАЯ МУЗЫКА ТОЛЬКО НА ПОЛЬЗУ»

«ва» — обозначает «японская» и «гю» — «говядина». Fullblood — это японский черный Wagyu без каких-либо примесей в родословной. Японская ассоциация производителей Wagyu опре-

деляет породу Fullblood, как потомков пород Wagyu. Всемирно известную и очень дорогую говядину «Кобэ» выращивают в префектуре Хего в Японии. Эта говядина производится из быков, в то время

как еще более эксклюзивная говядина Мацзуака производится из коров. Порода, используемая для производства говядины Кобэ называется Тажима. Качество и вкус японского мяса Wagyu несколько отличается от других сортов мраморной говядины, которые обычно едят в Австралии или Америке. Кто-то может сказать, что японская говядина нежная, похожа на масло и имеет сладкий вкус. К сожалению, это мясо весьма дорого и поставляется только в эксклюзивные рестораны Токио в охлажденном виде. Оно никогда не экспортировалось, а вывоз из страны генетического материала строго запрещен. В Японии говядина Wagyu считается национальным достоянием.

РЕЦЕПТ ОТ Наталии Миндияровой

УПРАВЛЯЮЩАЯ КАФЕ «У БИЛЬБО»

ФИЛЕ-МИНЬОН

Меня, как девушку, натуру тонкую и чувствительную, больше привлекает «Филе-миньон», и не только из-за романтического названия. Во-первых, это самое нежное и постное мясо, а во-вторых, оно никогда не бывает «с кровью». В этом стейке нет специфического мясного вкуса, которым отличается, например, стейк «T-bone», нет и его жирности. И конечно, это самый дорогой и ценный отруб, получаемый из уникальной мышцы, которая практически не участвует в двигательных активностях. Поэтому филе-миньон или стейк из вырезки — это самое нежное мясо, которое только можно представить. Для приготовления филе-миньона берется поперечный тонкий срез центральной части филейной вырезки. Мясо это отбивать нельзя, равно как и жарить на сильном огне — иначе оно потеряет сочность и станет сухим и не-

вкусным. Обжаривается филе-миньон быстро — по 2-3 минуты на каждой стороне: только до того момента, как весь кусок покроется ровной коричневой корочкой. Затем сковороду снимают с огня, накрывают крышкой и дают настояться несколько минут. После этого посыпают крупной солью и молотым черным перцем. Мясо должно остаться чуть-чуть розоватым внутри. У нас в кафе «У Бильбо» его можно попробовать с винным соусом и молодым картофелем. Рекомендую прожарку medium, medium rare. Еще конечно же не забудьте о бокале превосходного вина! А кто желает покрепче, несомненно, подойдет выдержанный шотландский виски! Но это еще не все, крайнюю часть вырезки мы используем для приготовления бифштекса MIDDLE-EARTH БУРГЕРА!!! «Уютное городское кафе у Бильбо» ждет Вас и, я надеюсь, Вы разделите мою точку зрения!



ка под основаниями ребер, с внутренней стороны. Она начинается в сегменте short loin и, плавно расширяясь к задней части, заканчивается в сегменте sirloin. Волокна вырезки очень тонкие, мраморность на ней выражена очень слабо. Эта мышца практически не участвует в двигательных активностях и именно поэтому обладает уникально нежным вкусом.

В ribeye, например, три вида мышцы, этим он и прекрасен. Его

отличает максимально выраженная мраморность. Неслучайно уровень мраморности всей туши определяют именно по срезу отруба ribeye. Обилие жировых прослоек, которые при жар-

ке тают и наполняют мясо соком, позволяет запекать отруб целиком. Именно из ribeye получается самый вкусный ростбиф. Название ribeye происходит от двух английских слов rib-eye, т. е.

ребро и глаз. Ребро — это место, откуда берется отруб, а глаз — это форма его поперечного среза.

Опять же, мнение о том, что чем выше мраморность, тем лучше, тоже не совсем верно. Во-первых, каждый отруб с одного бычка имеет разную мраморность. И даже мраморность в самом отрубе меняется. К примеру, в ribeye мраморность от шеи к задку уменьшается. А филейная часть вообще имеет самую низкую мраморность.



РЕЦЕПТ ОТ Руслана Уразова

УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНА «MILANORICCI»



4 СЕКРЕТА

Одним из популярнейших блюд ресторана «MILANO RICCI» - является стейк Ribeye. Это блюдо пользуется повышенным спросом у наших гостей. Причина кроется в том, что мы знаем практически все о стейках и способах их приготовления. Для того, чтобы гость нашего ресторана полу-

чил идеальный стейк Ribeye, потребуется соблюсти множество различных факторов, в том числе способы откорма животных, технологии обработки, хранения и прожаривания. Обязательным условием в приготовлении стейка является его «естественность» - отсутствие дополнительной обработки перед приготовлением.

Целесообразным является использование только соли, оливкового масла и свежемолотого черного перца.

Да простят меня повара «MILANO RICCI», но я не могу удержаться и все-таки расскажу Вам, как готовится стейк Ribeye.

В нашем ресторане мы используем только охлажденное мясо. Никакой заморозки. Благо гостей, которые любят настоящие стейки, у нас хватает и мясо не залеживается (секрет №1). Перед тем как приступить к жарке мяса, нарезанный стейк необходимо довести до комнатной температуры. Просто дайте ему полежать на тарелке минут пять-десять. Этот шаг, хоть и очень простой, но очень важный (секрет №2). Смелите черный перец в тарелку, используя ручную мельницу. Ни в коем случае не используйте готовый молотый перец, так как он не даст Вам нужного аромата, да и помол, наверняка, будет мелковат (секрет №3). Посолите мясо, а затем обмакните стейк краями в молотый перец. Сильно разогрейте сковороду-гриль и положите на нее стейк. Жарьте

две минуты, затем переверните и жарьте столько же с другой стороны. Повторите процедуру обжаривания еще раз, чтобы получить рисунок в виде сетки. Положите готовый стейк на тарелку и дайте отдохнуть несколько минут. Внимание, за это время температура внутри стейка выровняется, а мясные соки равномерно распределятся (секрет №4). За указанное время жарки у Вас получится стейк средней прожарки-medium (розовый внутри). Вообще, готовность стейка можно проверить с помощью специального термометра или на ощупь.

Стейк средней прожарки на ощупь будет таким, как подушечка у основания большого пальца, если его кончик соединить с кончиком безымянного пальца. Если большой палец соединить с мизинцем, то Вы почувствуете, каким будет на ощупь стейк well done (слишком твердый), а если со средним пальцем, то это medium rare (стейк с кровью).

Держайте, пробуйте, приятного аппетита!!! А потом приходите к нам, в «MILANO RICCI» и почувствуйте разницу, ведь у нас еще остались секреты...



Теперь поговорим про степени прожарки. Стейк с абсолютно полной прожаркой, то есть well done, называется — «подожва». Такой стейк можно считать испорченным. Поэтому мы всегда отвечаем наших гостей от та-

кой прожарки, но выбор, конечно, остается за гостем. Итак, существует следующее количество прожарок: blue rare (прогретый до 46-49 °C и быстро «закрытый» на гриле, сырой, но не холодный), rare (непрожаренное мясо с кровью), medium rare

(слабой прожарки), medium (среднепрожаренное), medium well (почти прожаренное мясо с прозрачным соком), well done (абсолютно прожаренное мясо, почти без сока).

Стейки с высокой мраморностью лучше гото-

вить с прожаркой medium и выше. А вот с низкой мраморностью наоборот. К примеру, если вы заказываете филейную часть, то остановите свой выбор на прожарке medium или medium rare. Иначе стейк будет сухим. А вот если вы заказали

ribeye, да еще и с высокой степенью мраморности, то лучше остановиться на medium или medium well, иначе в мясе будет сильно чувствоваться холодный жир.

Все, что мы хотели бы рассказать Вам о стейках, невозможно разместить на страницах журнала. У Вас наверняка возникнет множество вопросов. И желание увидеть воочию волшебство приготовления стейков, ощутить их аромат и удивиться колдовству повара, наверняка станут непреодолимыми. Для того, чтобы исполнить Ваши желания и ответить на все интересующие Вас вопросы, в наших ресторанах



«УВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ МОМЕНТЫ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО УЖИНА:
ДМИТРИЙ ЛУКИНОВ И ЕВГЕНИЙ
ТИМОФЕЕВ»



проводятся тематические «гастрономические вечера». Участвуя в них, Вы сможете убедиться, что тема «стейки» — безгранична и таит много секретов. Вы сможете пообщаться с поварами и сами приготовить те блюда, которые Вас заинтересовали. Ведь как приятно, в кругу доброго общения, выпить бокал великого итальянского вина под собственноручно приготовленный стейк, о котором Вы уже знаете так много.



Итальянский ресторан-пиццерия Milano Ricci
Московский прспект, 109А
тел.: 246-90-32, 247-78-88 www.milanoricci.ru
www.restoran-on-line.ru

O'HARA IRISH PUB
RESTAURANT HOTEL
Ул. Хользунова, 121г
www.oharapub.com

Уютное городское кафе «У Бильбо»
ул. Генерала Лизюкова, 46А
тел.: 241-75-44, 241-88-00
www.bilbo.ru www.bilboshop.ru