



«Главная задача — удержать влагу внутри» О СТЕЙКЕ

Шеф-повар ресторана «Шемрок» Иван Педан

— Сегодня стейк есть в меню большинства ресторанов. Что все-таки действительно правильно называть стейком?

— Для стейка годится далеко не всякий кусок мяса — для него используются лучшие части туши. Мы делаем стейки из вырезки и так называемого толстого края. Отрезано мясо должно быть определенным образом — поперек волокон и толщиной не менее двух сантиметров. Только в таком случае мы получим прекрасный конечный результат. Поскольку культура стейка пришла к нам из-за границы, то первоначально хорошие стейки делались исключительно из импортного мяса. Но сегодня уже есть возможность получать и российское сырье очень приличного качества. Для своего дублинского стейка, например, мы используем отечественную говядину. Конечно, это не мраморное мясо, но хороший филе-миньон из него сделать уже можно. Чтобы такое сырье получить, нужен строгий отбор. Даже если мясо от проверенных поставщиков, мы берем только несколько кусков из того, что они предлагают.

— Допустима ли какая-то обработка мяса перед приготовлением?

— Если мясу действительно нужна какая-то обработка — его лучше использовать для других блюд. Основное достоинство стейка в его естественном, натуральном вкусе. Поэтому ни мариновать, ни тем более отбивать кусок для стейка нельзя. Лично я против даже того, чтобы использовать какие-то специи до того, как мясо пожарится. Во-первых, они просто начинают гореть на поверхности куска, а кроме того, создают слишком сильный вкусовой акцент, который забивает вкус самого мяса. Если хочется сделать это блюдо интереснее, лучше потом добавить к стейку нужный соус. Не рекомендуется также солить мясо перед жаркой: соль очень хорошо впитывает воду, а главная

НУЖНО, ЧТОБЫ ТЕПЛО
РАСПРЕДЕЛИЛОСЬ РАВНОМЕРНО
ПО ВСЕМУ КУСКУ

задача при приготовлении стейка — удержать влагу внутри куска, чтобы мясо оставалось внутри нежным и мягким.

— В «Шемроке» используется не обычный гриль, а хоспер. Что это такое и чем он принципиально отличается от обычной решетки над углями?

— Хоспер — это своего рода гибрид гриля и духовки. Продукты в нем готовятся на углях — что позволяет получить аромат и привкус дымка, однако решетка и угли помещены в закрытый ящик с вытяжкой. Это позволяет поддерживать высокую температуру не только под куском мяса, но и над ним. Жар сразу охватывает стейк со всех сторон, в результате чего мясо «закрывается» — на его поверхности появляется корочка, которая удерживает все соки внутри. Несмотря на кажущуюся простоту, хоспер довольно сложный и дорогой агрегат. Главное его достоинство — возможность точно регулировать температуру. Термометр на дверце показывает, что творится внутри, и с помощью специальной заслонки (у которой есть пять разных положений) можно или чуть притушить, или, наоборот, разогреть угли. Это позволяет точнее поддерживать температуру, необходимую для жарки мяса, а это не менее 280 градусов. Для достижения желаемого результата при приготовлении отличного стейка.

— Сколько степеней прожарки, кстати, вы готовы предложить своим гостям?

— Мы можем сделать все шесть, включая так называемый уровень blue rare — когда мясо готовится всего 3-4 минуты. Температура внутри куска в этом случае не должна подниматься выше 36 градусов. По сути, это сырое мясо, которое было только слегка прихвачено на огне тоненькой корочкой. Максимальный уровень прожарки — well done достигается, когда сок внутри мяса полностью теряет цвет. Мы его не очень рекомендуем, но есть люди, которые в принципе не понимают мяса с кровью — для них один только вид его кажется отталкивающим. Рекомендуемой степенью прожарки является medium — средняя прожарка.

— Какие правила подачи стейка существуют?

— После того как мясо достали из хоспера или сняли с гриля, оно должно немного — 3-5 минут — «отдохнуть». Это нужно, чтобы тепло распределилось равномерно по всему куску. Когда кусок попадает на огонь, волокна начинают сжиматься. Поскольку возникает корочка, то появляется давление изнутри, так что только что вынутый из печи стейк может даже брызнуть, если его резко проткнуть. Это недопустимо. Подаваться стейк может без гарнира. Но обычно его дополняют небольшим количеством обжаренных на гриле овощей. По желанию гостя можно уже на тарелке стейк фламбировать — облить крепким алкоголем и поджечь. Обычно для этого используется простой бренди, но если в него добавить какой-то ликер с интенсивным вкусом, то можно получить весьма интересные сочетания. И потом, это очень эффектно выглядит — ведь человек приходит в ресторан не просто поесть, но и затем, чтобы отдохнуть, развлечься.

Беседовал Станислав Соколов