



«В домашних условиях повторить это невозможно» О СТЕЙКЕ

Шеф-повар сети стейк-хаусов Goodman Эльгиз Абдулхаков

— Какое мясо подходит для приготовления стейков?

— Только мясо бычков специальных пород: абердинского ангуса, херефорда и мюррей-грея. Мы закупаем говядину в Австралии, где уровень мясного животноводства очень высок. Разведение бычков мясных пород в этой стране — это, во-первых, экологичное производство, а во-вторых, высокотехнологичный процесс. На австралийских фермах каждый бычок имеет свой электронный чип, на котором содержится вся информация о животном, в частности, индивидуальная программа его откорма. Мы заказываем у поставщиков мраморную говядину — высококачественное мясо с жировыми прослойками, которые создают своеобразный рисунок. Для ее получения животных откармливают специально сбалансированными зерновыми смесями.

— То есть качество австралийского сырья гарантировано?

— Качество говядины жестко контролируется как поставщиками, так и нашими экспертами. Производители гарантируют чистоту породы. Самым чистым видом считается абердинский ангус: чтобы получить этот статус, бычок должен иметь обоих родителей этой породы. Что касается херефордов и мюррей-греев, то тут допускается некоторое смешение пород, но только друг с другом или же с ангусом. Мраморность говядины также проверяется на ферме. Существует специальная экспертная программа, позволяющая присвоить мясу ту или иную степень мраморности. Технологически это выглядит так: полутуши надрезаются между 12 и 13 ребром, где заканчивается рыбай, или толстый край, и начинается стриплойн, или тонкий край, к месту надреза подводится датчик, который выводит на специальный монитор компьютера картинку — отсканированную внутреннюю поверхность говядины. Компьютерная программа сверяет полученный результат с эталоном мраморности, и по совокупности признаков (количество жировых про-

КРОМЕ НОЖА И ВИЛКИ, СТЕЙК ТРЕБУЕТ ТОЛЬКО ОДНОГО ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ДОПОЛНЕНИЯ — КРАСНОГО ВИНА

слоек, их цвет, цвет мяса и др.) присваивает мясу ту или иную степень мраморности.

— А отечественная говядина для стейков совсем не годится?

— В России всегда делался упор на мясомолочное производство. А рассчитывать на мясо у коровы — все равно, что на молоко у быка. В странах с развитым мясным животноводством (например, в США, Австралии, Аргентине) большое поголовье скота, а значит — богатая генетика, которая позволяет выводить наилучшие породы — именно мясные.

— На каком оборудовании вы готовите стейки?

— Мы готовим их в профессиональной печи, которая называется хоспер. В гриле, например, нельзя четко установить температуру, а для стейков это очень важно. Хоспер соединяет в себе, во-первых, возможность готовить на древесных углях, а, во-вторых, высокие технологии, в частности — управление температурными режимами. При температуре 350° мне необходимо добиться образования на стейке корочки, благодаря которой сок не вытекает и весь остается внутри. После этого, как стейк «закрывается», очень важно правильно перейти на температуру, которая обеспечит готовность мяса в той или иной степени прожарки.

— Стейк с кровью — вполне безопасное блюдо?

— Разумеется, если вы купите мясо в магазине и сделаете из него блюдо с кровью — я не поре-

комендую это съесть. Другое дело — мясо, которое закупается у ведущих мировых производителей с мировой же репутацией. Это безопасное мясо, прошедшее все необходимые стадии контроля, его можно есть с кровью.

— С каким гарниром, соусом или напитком вы посоветуете подавать стейк к столу?

— Кроме ножа и вилки, стейк, по моему, требует только одного обязательного дополнения — вина. Красное вино делает его вкус ярче и богаче, а мясо, как ничто другое, способно подчеркнуть и раскрыть достоинства вина. Запивать стейк вином не только вкусно и приятно, но и полезно: в сочетании с вином значительно лучше усваивается белок мяса, улучшается всасывание железа. В нашем заведении мы предлагаем к стейкам несколько видов соусов: горчичный, перечный, грибной, пряный, а также фирменный Goodman. Выбор соуса — дело вкуса, все они отлично подходят к стейкам. Что же касается гарнира, то, конечно, я рекомендую к стейкам овощи — это здоровое и правильное сочетание.

— А каков рецепт стейка, который готовится в вашем ресторане?

— Рецепт прост: возьмите лучшее мясо, дайте его лучшему повару, и пусть он пожарит его в лучшей печи. Нет смысла входить в тонкости: сколько в точности минут и при какой температуре повар «закрывает» мясо, как он переворачивает его и как доводит до готовности. Все равно в домашних условиях повторить это невозможно — хотя бы потому, что редко у кого дома есть хоспер (а без него вы не сможете правильно сменить температурные режимы). Есть одна тонкость, которая может быть интересна любителям стейков: после того, как повар вынимает стейк из хоспера, он обязательно дает ему «отдохнуть» минуты две — за это время сок расходуется по всему куску мяса. Если не сделать этого, весь сок останется в центре и может вытечь, когда вы разрежете мясо.

Беседовала Надежда Зенкова