



ВИДЫ СТЕЙКОВ

В мире принято делить стейки на **премиальные** и **альтернативные**. Премиальные стейки получают из спинной части: рибай, стриплойн (Нью-Йорк), филе-миньон, ти-боун. Эти мышцы меньше всего задействованы, поэтому мясо там самое нежное. Благодаря вкраплениям жировой прослойки они получаются наиболее сочными и вкусными, а испортить их сложно даже начинающим кулинарам. Кроме того, премиальные отрубы не требуется мариновать — достаточно соли и перца. Самым диетическим среди премиальных отрубов считается филе-миньон, причем он имеет достаточно легкий мясной вкус, из-за чего получил репутацию любимого стейка у женщин. Альтернативные отрубы популярны из-за своей более низкой стоимости и разнообразного вкуса. К альтернативным стейкам, в частности, относятся фланк, пиканья, рамп, сирлоин, скерт и другие. Альтернативные стейки могут быть более жесткими либо иметь иные особенности вроде толстой жилы в середине топ-блейда. Но если знать, как с ними работать, они получатся ничем не хуже премиальных без всякого маринования и отбивания.

КАК ГОТОВИТЬ СТЕЙК

Общие правила по жарке стейков верны для всех видов говядины. Мясо должно нагреться до комнатной температуры: для порционных кусков обычно хватает получаса. Стейк стоит обернуть тканевым или бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу и обеспечить мясу аппетитную корочку. Идеально, если с огня стейк снять буквально за полминуты до желаемой степени готовности — нужной кондиции мясо достигнет за время «отдыха». Если кусок большой, а степень прожарки *gaе* вас не устраивает, то его можно довести до готовности в духовке. После жарки стейку надо дать отдохнуть пять минут в тепле или под фольгой. За это время мясные соки равномерно распределятся по всему куску. Перец и травы стоит добавлять в самом конце, чтобы они не пригорели, а вот солить можно как до, так и после жарки. Готовый стейк лучше всего нарезать поперек волокон — так мясо будет гораздо нежнее.

ской, Орловской и Тульской областях. На каждого бычка в среднем приходится не менее 0,85 га угодий, причем животные находятся там и летом и зимой. В холодное время года для них устанавливают поилки с чистой водой и ветрозащитные конструкции.

Технология работы с породой блэкангус выглядит так: до 4–6 месяцев телата живут вместе с коровами и кормятся их молоком. До 12–15 месяцев молодые бычки свободно пасутся на пастбищах с многолетними травами и чистой водой. Когда они достигают массы 350 кг, отправляются на откормочную площадку (фидлот). Их у компании три, в Брянской и Орловской областях, и почти весь корм также производится «Мираторгом». На зерновом корме, состоящем из кукурузы, силоса, подсолнечника и витаминов с минералами, они набирают до 1,5 кг в день, в итоге увеличивая массу вдвое. Такая «диета» делает их мясо пронизанным нежными жировыми прослойками, придающими характерный привкус и сочность мраморной говядины.

Степень мраморности говядины определяет специальный сканер по тому краю среза, из которого впоследствии сделают стейк рибай. Он сравнивает полученный снимок с эталонами и определяет, к какой группе отнести говядину. Существует несколько

степеней (грейдов) мраморности: Select, Choice, Prime и Signature. При этом высшую категорию — Signature — придумали именно в «Мираторге», потому что более 50% их бычков получали высшую на тот момент оценку Prime.

В отличие от других компаний «Мираторг» представляет собой производство полного цикла: сами производят почти 100% корма, сами выращивают бычков и сами же занимаются дистрибуцией говядины. Это позволяет контролировать качество мяса на каждом этапе. В частности, завод по убою и глубокой переработке крупного рогатого скота, открытый «Мираторгом» в Брянске, сертифицирован в соответствии с международными стандартами качества пищевой безопасности — HACCP, ISO, имеет сертификат халяль.

Самая сложная работа на этапе переработки говядины — это разделка целых четвертей туши на отрубы, ее выполняют высокопрофессиональные «мясники» — обвальщики. Для того чтобы поддерживать нужную

скорость работы, обвальщики работают на подвижных управляемых платформах, каждый имеет собственный комплект ножей, который ежедневно затачивается, а одеты они в полукольчуги, защищающие от порезов и укулов.

После разделки и обвалки мясо отправляется на упаковку или на вызревание, чтобы волокна размягчились и стейк получился наиболее сочным. Вызревание может быть сухим и влажным. Первый вид подходит для создания стейков Dry Aged с аппетитным ореховым привкусом. Мясо выдерживается в вентилируемой камере при температуре от 0 до +2 градусов и влажности 80% от 21 до 100 дней, а гималайская соль впитывает влагу и очищает воздух. Влажное вызревание происходит без кислорода при температуре от – 1,5 до +4 градусов от 14 до 21 дня. Мясо получается ароматным и с насыщенным вкусом. После вызревания разделанные и упакованные стейки отправляются на полки магазинов, где покупателю остается только выбрать вариант себе по вкусу ●

«Мираторг» представляет собой производство полного цикла: сами производят почти 100% корма, сами выращивают бычков и сами же занимаются дистрибуцией говядины