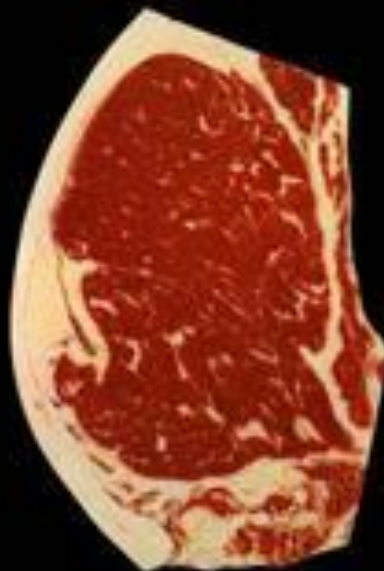
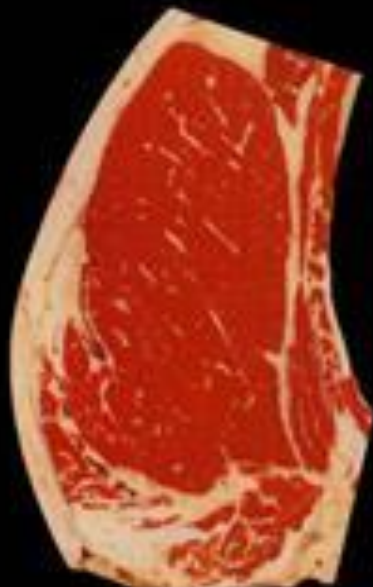


**Prime**



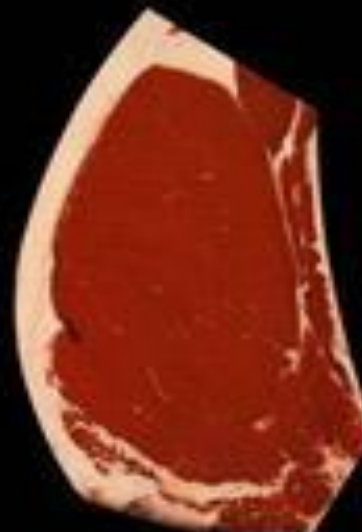
**Choice**



**Choice**



**Select**



# Напівфабрикати з мармурового м'яса

## *Рібай (Ріб-стейк) (rib - ребро, eye – очі)*

вирізається з підлопаткової частини туши між 5 та 12 ребрами (товстий край), товщиною 2-2,5 см. Має велику кількість жирових прожилок, часто подається на кістці. Ступінь просмаження Medium rare або Medium.



# Напівфабрикати з м'яса м'яса

## *Ті-боун или Т-Боун стейк (T-bone - кістка)*

великий стейк з Т-подібною кісткою, що поділяє два види м'яса на границі спинної та поясничної частин. Товщина 2-2,5 см.

Ступінь просмаження Medium.



# Напівфабрикати з м'яса м'яса

---

## Портерхаус

самий великий стейк, вирізається з поясничної частини спини в області головки вирізки. Ступінь просмаження Medium.



# Напівфабрикати з м'яса м'яса

---

## **Стріплойн (strip - смуга, loin - філе, поперек) або стейк «Нью-Йорк»**

Стейк з поясничної частини тонкого краю.  
Ступінь просмаження Medium rare або Medium.

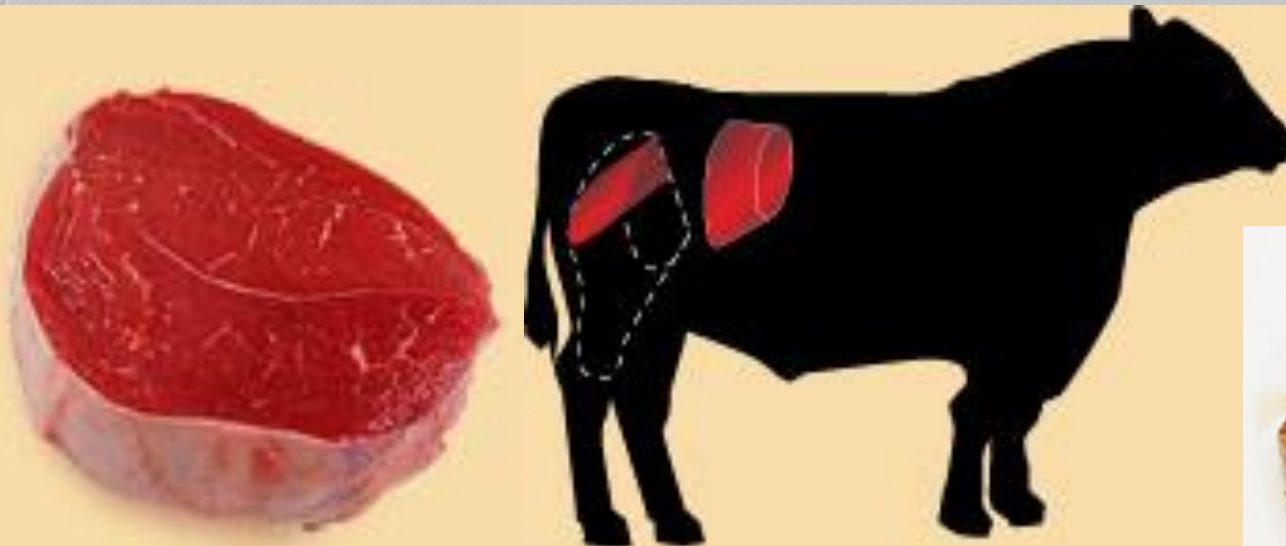


# Напівфабрикати з м'ясу м'яса

---

## *Раундрамб – стейк*

Вирізається з верхнього шматка тазостегнової частини туші. Ступінь просмаження Medium rare.



# Напівфабрикати з мармурового м'яса

---

## *Клаб – стейк*

Вирізається з спинної частини туші з ділянки товстого краю найдовшого спинного м'яза. Має невелику реберну кістку. Ступінь просмаження Medium Well.





- ◎ *Скірт – стейк* — Вирізаний з пащини шматок м'яса. Ступінь просмаження Medium Well.



- ◎ *Стейк філе* — він же біфштекс (з головної частини вирізки). Ступінь просмаження Rare.



- ◎ *Філе – міньон* – самий пісний та м'який стейк з центральної частини вирізки. Ступінь просмаження Rare або Medium rare.



- ◎ *Шатобріан* – товстий край центральної частини вирізки. Ступінь просмаження змінюється в залежності від міри доходження до центру.

- ⦿ *Торнедос* - беруться шматочки з тонкого краю центральної частині вирізки; використовується для приготування медальйонів. Ступінь просмаження Medium rare або Medium.



- ⦿ *Ром стейк* - вирізка нарізується тоненькими скибками і ретельно відбивається. Ступінь просмаження Medium Well.



# СТУПЕНІ ПРОСМАЖЕННЯ

<b>1</b>	<b>RAW</b>
<b>2</b>	<b>VERY RARE</b> или <b>Blue rare</b> или <b>Blue (BL)</b> (Очень сырой)
<b>3</b>	<b>RARE</b> (С кровью или Сырой)
<b>4</b>	<b>MEDIUM RARE</b> (Слабая прожарка или средней готовности)
<b>5</b>	<b>MEDIUM</b> (Средняя прожарка)
<b>6</b>	<b>MEDIUM WELL</b> или <b>Medium well done</b> (Почти прожаренное)
<b>7</b>	<b>WELL DONE</b> (Прожаренное)
<b>8</b>	<b>VERY WELL DONE</b> или <b>Strong</b> (Сильно прожаренный)



Blue



Medium



Rare



Medium Well



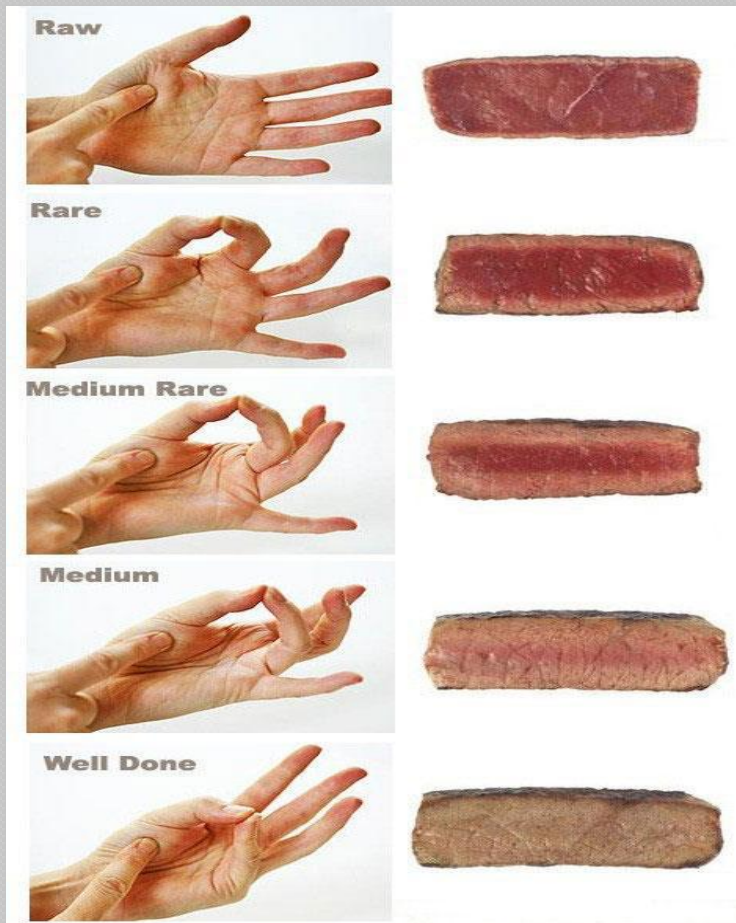
Medium Rare



Well Done

# Методи визначення ступеня готовності стейка

## ○ За допомогою руки:



## ○ За допомогою термометра для м'яса

від 48°C **rare**, дуже слабо просмажений  
від 52°C **medium rare**, слабо просмажений  
від 58°C **medium**, нормально просмажений  
від 63°C **medium well**, сильно просмажений  
від 74°C **well done**, дуже сильно просмажений

*Є ще більш простий, але менш точний спосіб - нічого не потрібно робити з рукою, просто звіряти відчуття від натискання на ці ділянки долоні.*

