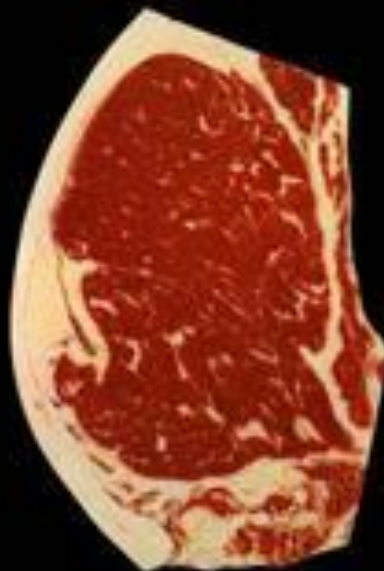
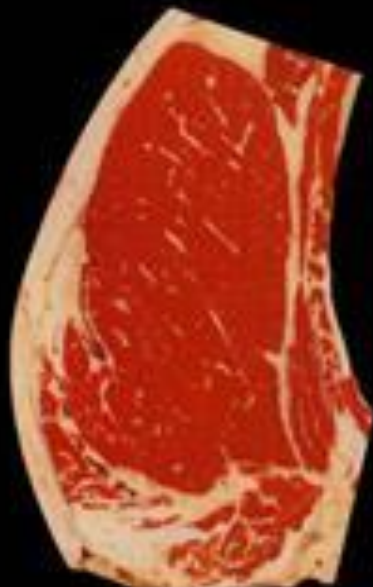


Prime



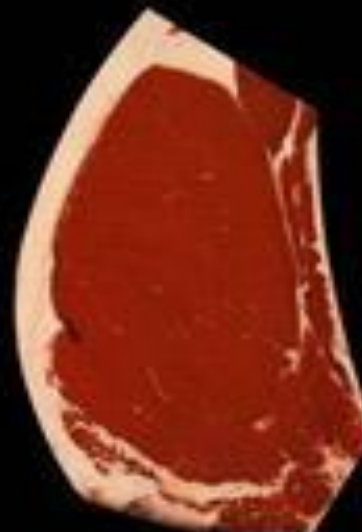
Choice



Choice



Select



Напівфабрикати з м'яса мармурового м'

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»

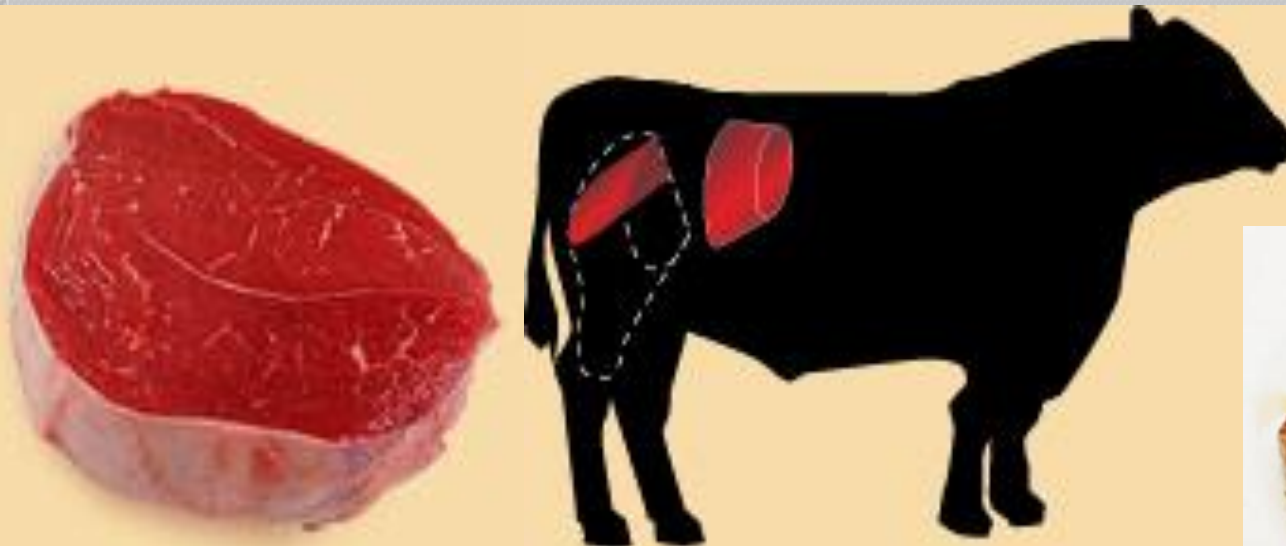
Стейк з поясничної частини тонкого краю.
Ступінь просмаження Medium rare або Medium.



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

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



Blue



Medium



Rare



Medium Well



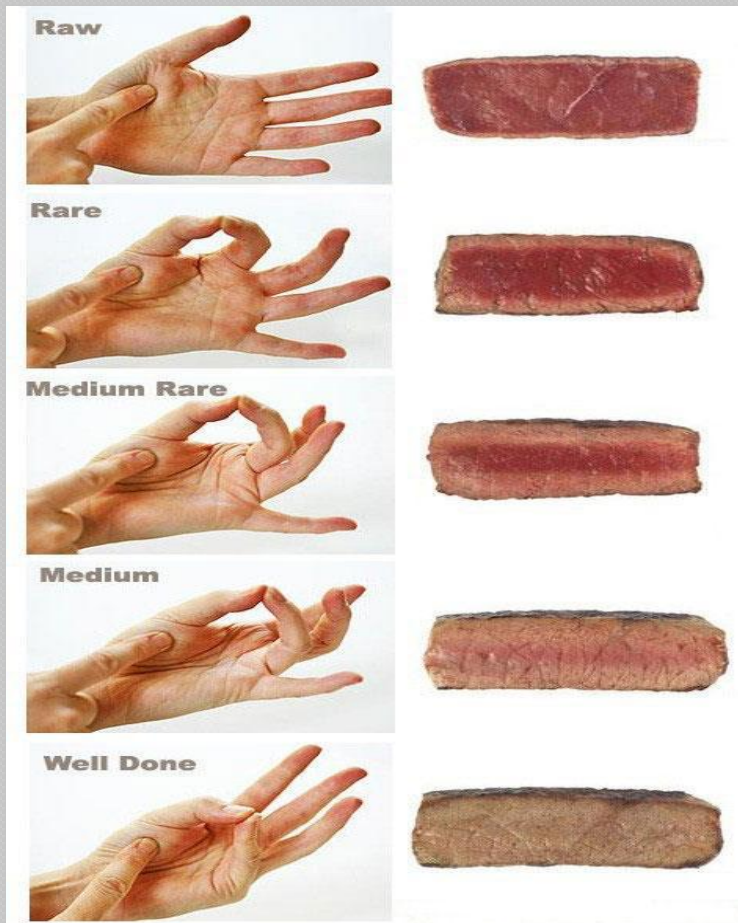
Medium Rare



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.

