

# Как приготовить сочный XL стейк



Pig  
Farm

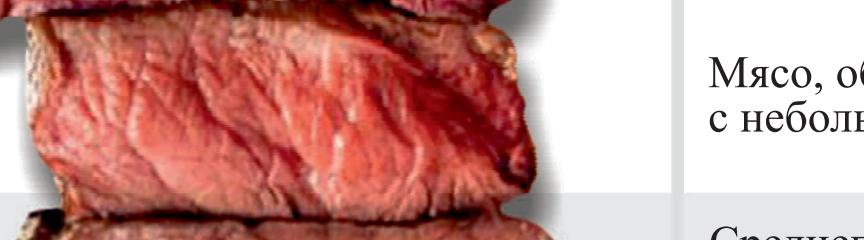
Испанские технологии

# Степени прожарки стейка

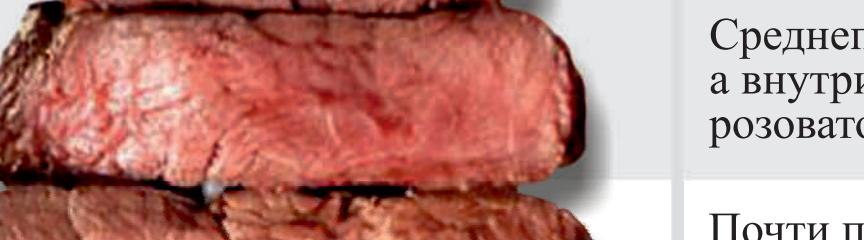
RARE



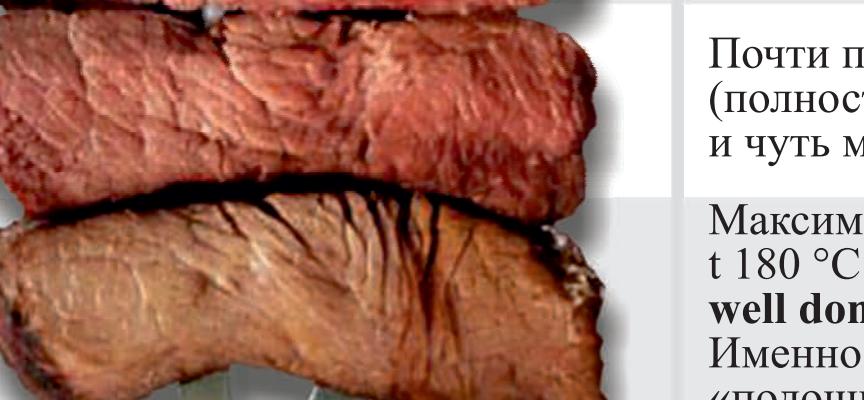
MEDIUM RARE



MEDIUM



MEDIUM WELL



WELL DONE



## Общее правило выбора степени прожарки

*Чем жирнее ваш кусок и чем выше степень его мраморности, тем более высокую степень прожарки вы можете выбрать без потери сочности мяса.*

Мясо, быстро обжаренное снаружи, с прослойкой сырого мяса и кровью внутри (готовится при  $t = 190\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$  по 2 минуты с каждой стороны).

Мясо, обжаренное снаружи, розовое, с небольшим количеством крови внутри.

Среднепрожаренный стейк - мясо сверху зажаренное, а внутри слегка сырое с выделением полупрозрачного розоватого сока (готовится при  $t = 180\text{ }^{\circ}\text{C}$  6-8 минут).

Почти прожаренный стейк (полностью прожаренное снаружи и чуть меньше внутри).

Максимально прожаренный стейк (готовится при  $t = 180\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 7-10 минут). Стейк прожарки **well done** в среде гурманов готовить не принято. Именно его стейкоманы и называют «подошвой ботинка».

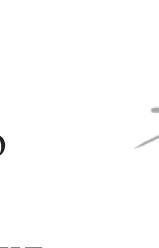
# Правила и хитрости сочных стейков

- Цвет молодого мяса колеблется от светло-розового до светло-красного. Надавите на мясо пальцем – если появится вмятина, которая за несколько секунд выровняется, мясо свежее.
- Толщина стейка должна быть в три пальца.
- Стейк – это толстый кусок мяса от 2 до 5 см, нарезанный обязательно поперек волокон. Только в этом случае правильно (вертикально) расположены волокна, «поры» открыты, через них равномерно проходит жар, нагревая мясо до нужной температуры.
- Не срезайте жир с мяса, с ним стейк будет сочнее.
- Мясо для стейка не отбивают.
- Не солите мясо заранее, так как соль вытягивает из мяса сок.
- Не переворачивайте постоянно мясо – имейте терпение. Мясо нельзя переворачивать более, чем 3 раза за все время жарки.
- Перед подачей дайте мясу немного «отдохнуть», чтобы соки в нем равномерно распределились.



«Тест на пальцах»:  
как узнать степень готовности стейка

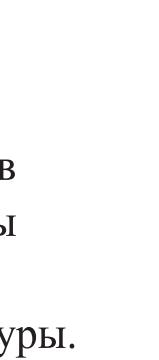
Rare



Medium rare



Well done



Medium well

Упрощенный способ



Pig  
Farm

Испанские технологии

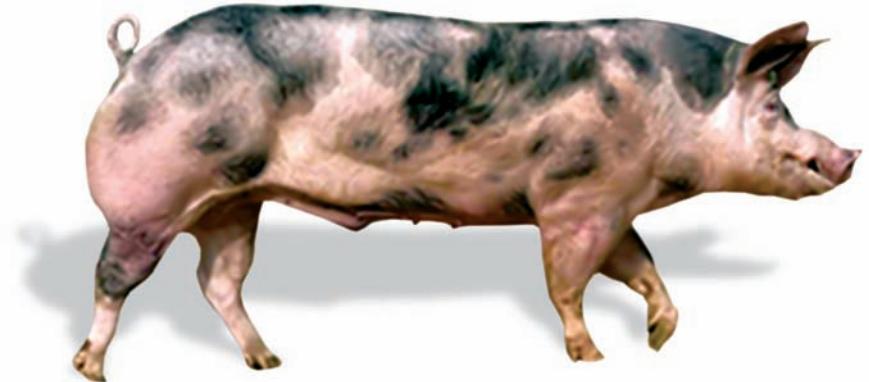
# XL стейки

Для получения сочных, нежных стейков предлагается породный материал, полученный при кардинально новом подходе в скрещивании. Согласно селекционных программ разработаны требования по содержанию, кормлению и ветеринарии в условиях Украины.

## Основные преимущества селекционной программы:

- Максимизация роста откормочных свиней без ущерба выхода постного мяса
- Высокий процент выхода мяса. Увеличение выхода мышечной ткани (окорок, лопатка, филе)
- Удовлетворение потребности в постном мясе
- Улучшение вкусовых качеств и цвета мяса (сочность, нежность, мраморность)

Pietrain



Swinford

Duroc \* Pietrain



ООО «Пиг Фарм»  
Донецкая обл., Волновахский р-н, пгт Ольгинка  
Моб.: (050) 425-00-54, (050) 426-22-35  
Факс: (062) 345-45-42



Испанские технологии