

ГИД ПО ВЫБОРУ ОТРУБОВ ДЛЯ ЗАКУСОК ИЗ СЫРОГО МЯСА

Тартар • Карпаччо • Татаки

Закуски из сырого мяса раскрывают вкус говядины максимально деликатно — здесь важны качество, текстура и правильный выбор отруба



В этом гайде мы собрали подходящие отрубы мраморной говядины PRIMEBEEF и рекомендации по каждому блюду

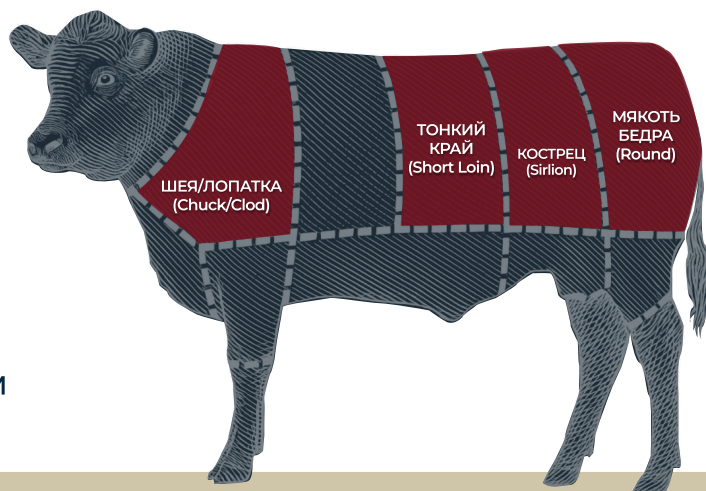


Читайте, сохраняйте и применяйте наши знания на практике

ПОЧЕМУ ВЫБОР ОТРУБА ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Для закусок из сырого мяса подходят части туши, которые:

- ☐ мало задействованы в движении
- ☐ не требуют длительной термической обработки
- ☐ обладают нежной текстурой и выразительным мясным вкусом



Именно такие отрубы дают мягкий, сочный, тот самый ресторанный результат

ТАРТАР

ДЛЯ НАСЫЩЕННОГО ВКУСА

Альтернативные отрубы



Пиканья

Упругая структура, выразительный мясной вкус, подходит под яркие заправки



Бавет

Нежные длинные волокна, деликатный печеночный оттенок



Трай-Тип

Яркий вкус, минимальная соединительная ткань

ТАРТАР

ДЛЯ БОЛЕЕ НЕЖНОЙ ТЕКСТУРЫ

Премиальные отрубы



Вырезка

Максимально деликатная и нежная

Альтернативные отрубы



Денвер

Мягкие волокна, мраморность и плотность



Вегас Стрип

Легкая сладость вкуса



Вырезка из лопатки

При правильной нарезке дает крупный, нежный кубик

ПОДГОТОВКА

1. Зачистите отруб от пленок (при необходимости)
2. Охладите 20 – 30 мин
3. Нарезьте ножом мелким кубиком 0,4 – 0,5 см

БАЗОВАЯ СБОРКА

- ☐ Мраморная говядина PRIMEBEEF
- ☐ Красный лук, каперсы, маринованный огурец (мелко)
- ☐ Дижонская горчица + капли Вустерского соуса
- ☐ Соль, перец
- ☐ Желток перепелиный (сверху)



! СОВЕТЫ • ОТ ШЕФА

- ☐ Обожгите нарезанное мясо горелкой — сработает реакция Майяра*, вкус станет ярче
- ☐ Добавьте запеченный костный мозг — он усиливает мясной профиль и делает вкус глубже

Подача: гренки / багет + зелень

Особенность блюда: нарезка мяса мелким кубиком



**Реакция Майяра — это процесс взаимодействия аминокислот и сахаров при нагревании, придающий продуктам аппетитный цвет, вкус и аромат.*

КАРПАЧЧО — ТОНКАЯ НАРЕЗКА И УТОНЧЕННЫЙ ВКУС

Премиальные отрубы



Вырезка

Максимально деликатная и нежная



Стриплойн

Выраженная мраморность, насыщенный мясной вкус

Альтернативные отрубы



Глазной мускул

Плотная текстура и мясной вкус



Топ Сирлойн

Умеренно нежный, сладковатая нотка во вкусе

ПОДГОТОВКА

1. Подморозить 30 – 40 минут
2. Нарезать мясо почти прозрачными слайсами (идеально — слайсер)
3. При ручной нарезке слегка отбить через пленку

ПОДАЧА

- ☐ Слайсы мяса
- ☐ Лимон + оливковое масло
- ☐ Соль, перец
- ☐ Стружка пармезана и каперсы



Особенность блюда: тончайшая нарезка охлажденного мяса

ТАТАКИ — ОБЖАРЕННОЕ СНАРУЖИ, СЫРОЕ ВНУТРИ

Премиальные отрубы



Вырезка

Шелковистая текстура при быстрой обжарке

Альтернативные отрубы



Денвер

Плотный, нежный, хорошо держит форму

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Максимально разогреть сковороду
2. Обжарить мясо по 1 мин с каждой стороны
3. Дать отдохнуть 5 мин
4. Тонко нарезать

СОУС

- ☐ Соевый соус — 3 стл.
- ☐ Мирин (сладкое рисовое вино) — 2 стл. (или 1 ч.л. сахара + 1 стл. воды)
- ☐ Рисовый уксус — 1 стл.
- ☐ Чеснок / зеленый лук по вкусу
- ☐ Соединяем все ингредиенты и тщательно перемешиваем



Особенность блюда:

тонкая нарезка после обжарки, подача в охлажденном виде в ярком соусе

! ВАЖНО ПОМНИТЬ

- ☐ Используйте только острый нож
- ☐ Готовьте блюда непосредственно перед подачей
- ☐ Не храните сырые закуски более 24 часов
- ☐ Пробуйте и настраивайте вкус под себя

Приятного аппетита!
Команда PRIME FOODS