

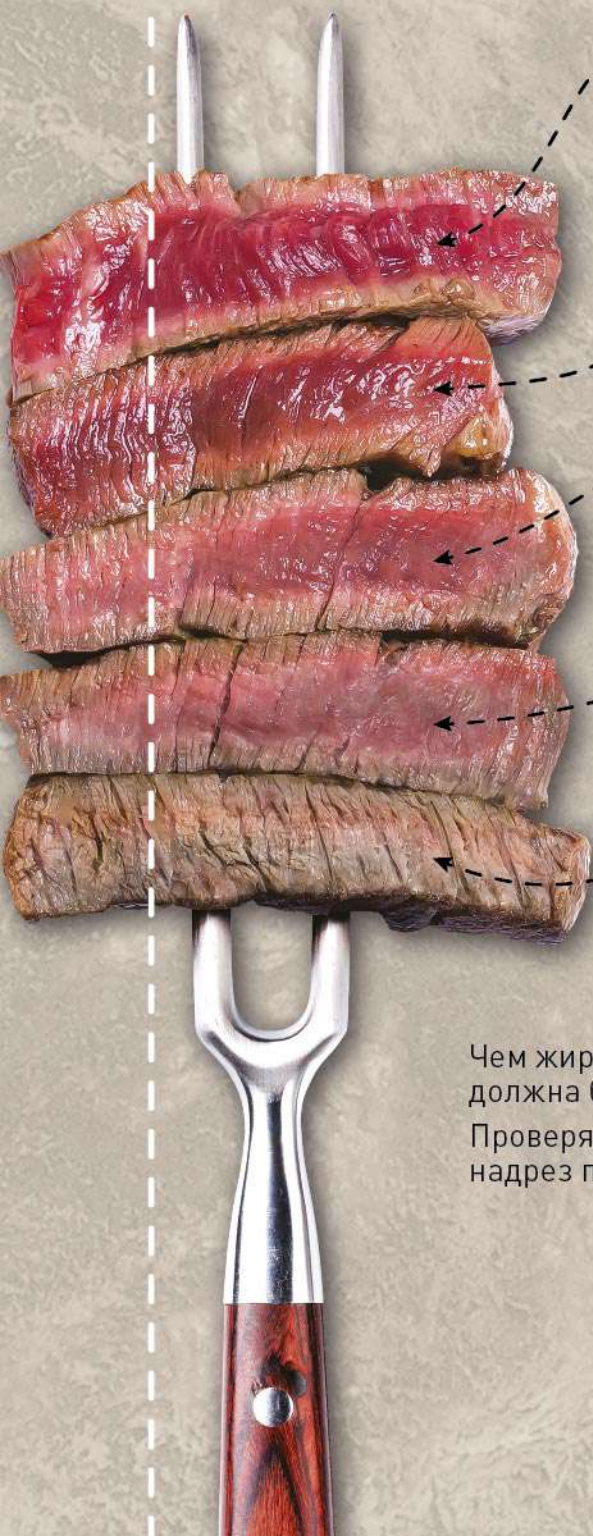
МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

ПРОЖАРКА СТЕЙКОВ



● RARE

Самая слабая прожарка. Мясо быстро обжаривается на гриле до образования корочки. На разрез стейк сырой — красного цвета. Внутренняя температура около 40°C.

● MEDIUM RARE

Мясо в середине стейка остаётся сырым и выделяет кровь, но края стейка уже зажарены и выделяют только мясной сок. Внутренняя температура около 45°C.

● MEDIUM

При приготовлении стейка до этой прожарки кровь успевает свернуться, мясо на разрез становится розоватым, и остаётся только мясной сок. Внутренняя температура около 50°C.

● MEDIUM WELL

Стейк практически прожарен, на разрез мясо имеет сероватый цвет, но продолжает выделять сок. Внутренняя температура около 55°C.

● WELL DONE

Самая сильная прожарка. Мясные волокна полностью прожарены, мясной сок не выделяется. Внутренняя температура около 60-80°C.

Чем жирнее стейк, тем сильнее должна быть прожарка.

Проверять прожарку нужно сделав надрез посередине стейка.



МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

200 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

СТЕЙК СТРИПЛОЙН PRIME

Стриплойн — стейк из поясничной части, тонкий филейный край. Prime — высший грейд мраморности говядины.

490 за 100 г



СКЁРТ СТЕЙК

Этот стейк готовят из тонкой диафрагмы. За счет этого он приобретает очень характерный мясной вкус.

390 за 100 г

ШОРТ РИБС

Говяжьи ребрышки со спинной части (Back ribs) обладают невероятно насыщенным вкусом.

250 за 100 г

