



Стейк – это хорошо приготовленный толстый кусок мяса, вырезанный из туши животного поперёк волокон. Как правило, используется говядина.

Как выбрать мясо для приготовления стейка?

Вот несколько советов:

**Толщина.** Стейк должен иметь определенную толщину, чтобы сохранить сочность. Стандартное правило для хорошего стейка – толщина как минимум 2-3 сантиметра.

**Выдержка.** Говядина должна быть выдержана в специальных условиях от двух до четырех недель. Выдерживание обогащает вкус и обеспечивает максимальную нежность мяса.

**Цвет.** Стейки должны быть темно-красного цвета – такой стейк свежий и готов к употреблению.

**Мраморность.** Мраморностью называют прожилки жира по всему куску мяса. Мраморность даёт стейку более насыщенный вкус и сочность.

**Полоска жира.** Полоска жира с краю стейка должна быть белоснежной и не слишком толстой.

{comments on}