



МИРАТОРГ

BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА



АЛЬТЕРНАТИВА
ПРИВЫЧНОЙ
КЛАССИКЕ

Предложение для ресторанов
по альтернативным отрубам

Предлагаем продукты
из мраморной говядины:

- Покромка (Flank steak)
- Лопатка (Blade)
- Пиканья (Picanha)
- Диафрагма тонкая (Thin skirt)
- Диафрагма толстая (Thick skirt)
- Внутренняя часть бедра (Top Side)
- Оссо-буко (Osso Buco)
- Филе шейного отруба (Denver steak)
- Ребрышки говяжьи (Short ribs)
- Межреберное мясо (Rib fingers)
- Щеки (Cheeks)
- Язык (Tongue)
- Хвост говяжий (Tail)
- Трубчатая кость (Tubular bone)
- Вырезка из лопатки «Деликатесная» (Shoulder tender)
- Чак ролл (Chuk Roll)
- Коленная чашечка (Кнеесар)
- Зобная железа (Thymus)
- Три-тип (Tri-tip)
- Почки (Kidneys)
- Жир Black Angus (Black Angus fat)
- Мозги (Brains)

Предложение для ресторанов
по альтернативным отрубам

АЛЬТЕРНАТИВА
ПРИВЫЧНОЙ
КЛАССИКЕ

Большинству любителей мяса
уже приелись стандартные стейки.

Хочется
попробовать что-то
новенькое,
но не менее
вкусное.

В период кризиса люди
более аккуратно начинают
относиться к бюджету: чаще
сравнивают цены и более
внимательно изучают
предложения.
При этом хочется так же
вкусно поесть.

Уважаемые рестораторы и шефы!
Мы предлагаем к вашему
рассмотрению:

Новые отруба для работы.
Новые варианты блюд в меню.
Новые впечатления от продуктов
из мраморной говядины.



Наши активы
в Брянске включают:



300 000

300 000 га огороженных пастбищ, засеянных многолетними травами, и пашен с зерновыми культурами.



47

47 высокотехнологичных ферм с парком самой современной техники.



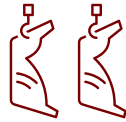
350 000

350-тысячное стадо породы Black Angus, из него 140 тысяч — материнское стадо.



100 000

Две откормочные площадки (фидлот) для единовременного содержания 50 тысяч животных каждая.



400 000

Высокотехнологичную бойню мощностью 400 000 голов в год.

Производство охлажденной и замороженной говядины

«МИРАТОРГ» создал в Брянской области крупнейшее в Европе производство высококачественной говядины.

Наш проект не имеет аналогов в России по своей технологической оснащенности, экологической и промышленной безопасности, уровню ветеринарного контроля и ассортименту готовой продукции для любого потребителя — от крупных корпоративных клиентов до розничных покупателей.

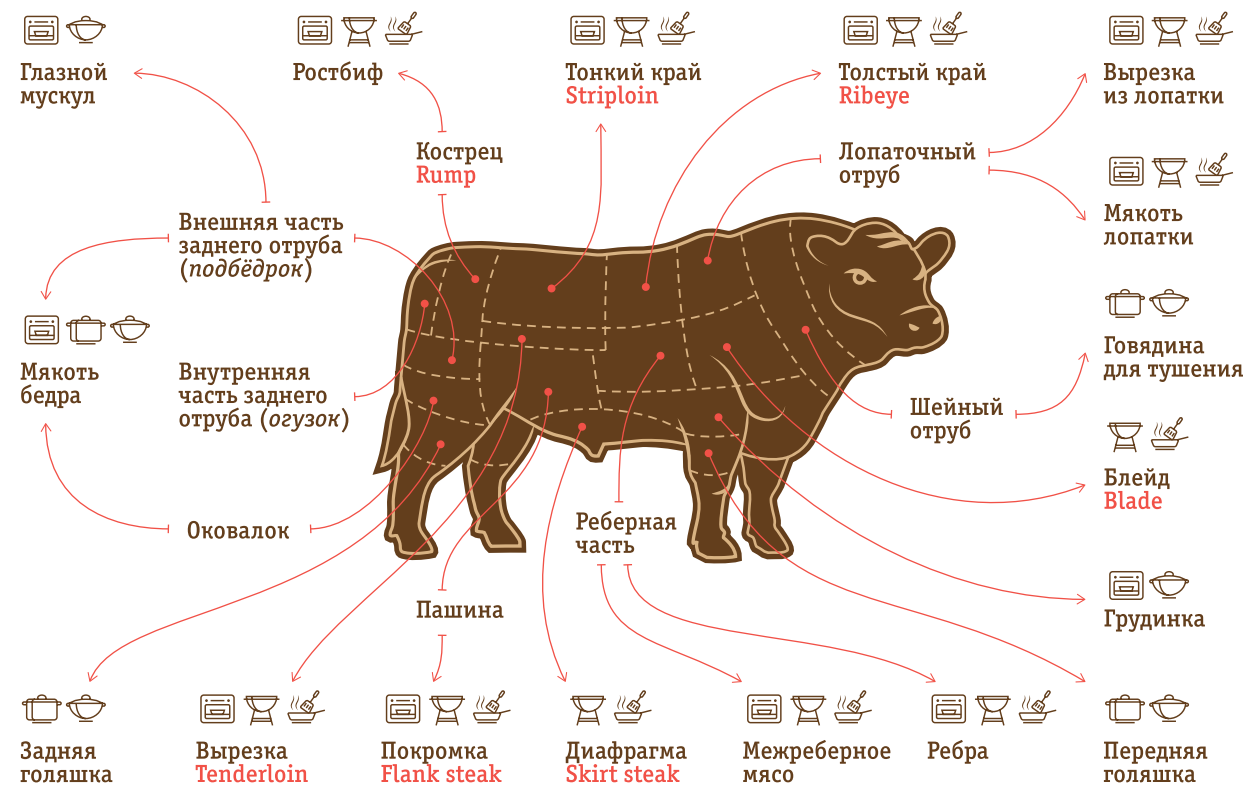
Вертикально интегрированная бизнес-модель включает всю цепочку создания продукта: от обширных пастбищ и полей для выращивания зерновых культур до высокотехнологичного завода по убою и переработке крупного рогатого скота.

Контроль качества «от поля до прилавка» гарантирует потребителю лучший продукт на рынке.

Вызревание говядины

Для получения нежного и сочного готового блюда говядина должна пройти процесс вызревания. Полное прохождение процесса вызревания уже на заводе обеспечивает наилучшие вкусовые качества продукта перед готовкой.

После убоя скота, разделки и охлаждения полутуш, в период от 12 до 21 дня внутри мышечных волокон мяса проходят сложные ферментативные и биохимические реакции, в результате которых мышечная ткань размягчается, что называется вызреванием. Этот процесс нужен для испарения влаги и разрушения энзимов, содержащихся в мясе сразу после убоя, для повышения нежности и улучшения вкусовых характеристик.



Дмитрий Лазько

Уважаемые рестораторы и шефы!

Специально для вас бренд-шеф компании «Мираторг» Дмитрий Лазько разработал вкуснейшие рецепты блюд из альтернативных отрубов, чтобы разнообразить меню вашего заведения.



Дмитрий получил свое первое кулинарное образование в экономико-технологическом техникуме общественного питания по специальности «техник-технолог».

Затем уехал учиться в США — университет Небраски-Линкольна по специальности «мясное животноводство».

С 2013 года — бренд-шеф компании «Мираторг», где он отвечает за разработку рецептур новых продуктов, проводит мастер-классы и презентации, кормит первых лиц государства.

Предлагаем вам ознакомиться с рекомендациями по работе с альтернативными отрубами говядины и новыми рецептами, разработанными Дмитрием Лазько.

Работал в известных московских ресторанах, таких как «Капри» и «Чаша Грааля».

С 2005 года — шеф-повар сети ресторанов «Goodman», а с 2009 по 2012 год — бренд-шеф данной сети.

В 2012 году — бренд-шеф ресторана «BeefHouse».

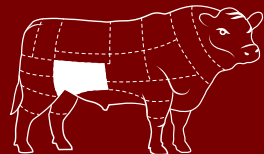
Покромка ГОВЯЖЬЯ

NAMP 193

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Кусок мышечной ткани, лежащий на поверхности средней части ребер, с небольшими тонкими прожилками жира.

Грубые сухожилия и пленки зачищаются.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарение на сковороде или на гриле,
запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- ФЛАНК-СТЕЙК С ГОРЧИЧНО-ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- ФЛАНК-РУЛЕТ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	30 суток	240 x 160 x 20 мм	~1 кг (1-2 шт. в уп.)	гофрокороб	6 шт./~6 кг



ФЛАНК-СТЕЙК с горчично-томатным соусом

Основное блюдо. Прожарка medium. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Покромка
Перец черный молотый
Соль

ДЛЯ СОУСА:

Сливки жирностью 22 % — 100 г
Томаты очищенные — 50 г
Лук репчатый — 15 г
Горчица — 15 г
Петрушка свежая — 2 г

1. Предварительно готовим соус: репчатый лук мелко нарезаем и обжариваем на растительном масле в течение 2-3 минут.



2. Добавляем протертые томаты и пассируем еще 3 минуты.

3. Добавляем в сковороду горчицу, тщательно перемешиваем и добавляем сливки.



4. Доводим соус до кипения, в конце добавляем рубленую зелень петрушки и соль по вкусу.

5. От покромки отрезаем стейк поперек волокон под углом 45° весом примерно 300 г.



6. Нагреваем жарочную поверхность. Смазываем стейк оливковым маслом.

7. Обжариваем на раскаленной сковороде или гриле по 1,5 минуты с каждой стороны.



8. Выкладываем стейк на теплую тарелку и даем «отдохнуть» 5 минут. Режем на кусочки ~1,5 см толщиной.



Рекомендуется подавать стейк порезанным на кусочки на разогретом блюде или сковороде. Соус можно подать отдельно или полить им стейк (по желанию гостя)..



ФЛАНК-РУЛЕТ

Основное блюдо. Вес — 500 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Покромка — 500 г
Перец черный молотый
Соль морская крупномолотая
Оливковое масло — 2 ст. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Лук репчатый — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Чеснок — 2-3 зубчика
Томат свежий — 1 шт.
Петрушка свежая — 2 г

1. Покромку пластуем вдоль на две равные части. Надрез делается не до конца.



2. Разворачиваем и слегка отбиваем мясо, солим и перчим.

3. Готовим начинку для рулета: томаты нарезаем кубиками, лук — полукольцами, морковь — соломкой, мелко рубим чеснок и петрушку.

4. Все перемешиваем, солим по вкусу и добавляем пару ложек оливкового масла.

5. Пласт мяса выкладываем на смазанную маслом фольгу.



6. Сверху на мясо выкладываем начинку и сворачиваем в рулет. Рулет полностью оборачиваем фольгой.



7. Ставим рулет в разогретую до 200 °С духовку на 25-30 минут.

8. Подаем горячий рулет на стол.

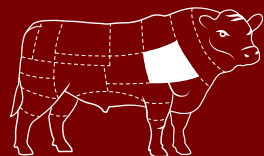
Фланк-рулет можно предварительно замариновать.

Лопатка (блейд)

NAMP 114D

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Мякоть, снятая с лопаточной кости, — перо лопаточной части (блейд). Цельный отруб имеет продолговатую форму. Поверхностная пленка/мембрана удалена. Зачистка под красное мясо.



Рекомендуемые способы приготовления:
запекание, жарение на сковороде
или на гриле



Варианты блюд в меню:

- «ТОП-БЛЕЙД» СТЕЙК
- «ФЛЕТ-АЙРОН» СТЕЙК

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	30 суток	300 x 150 x 50 мм	~2 кг (1 шт. в уп.)	гофрокороб	4 шт./~8 кг



«ТОП-БЛЕЙД» СТЕЙК

Основное блюдо. Прожарка medium. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Блейд из говядины
Соль морская крупная
Перец черный крупномолотый

1. Обсушиваем мясо бумажным полотенцем перед нарезкой. От отруба отрезаем кусок поперек волокон толщиной ~2 см.



2. Надрезаем посередине (не дорезая до конца примерно 1 см) и раскрываем. Получается стейк в виде «бабочки» толщиной 1 см.



3. Нагреваем жарочную поверхность и обжариваем стейк на раскаленном гриле или сковороде по 3 минуты с каждой стороны.



4. Выкладываем стейк на теплую тарелку и даем «отдохнуть» 5 минут.



5. Приправляем крупной морской солью и крупномолотым черным перцем.



Рекомендуется подавать стейк порезанным на кусочки на разогретом блюде или сковороде. Соус можно подать отдельно или полить им стейк (по желанию гостя)..



«ФЛЕТ-АЙРОН» СТЕЙК

Основное блюдо. Прожарка *medium*. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Блейд из говядины
Соль морская крупная
Перец черный крупномолотый

1. Обсушиваем мясо бумажным полотенцем перед нарезкой.

2. Посередине куска видна белая жилка. Очень острым шефским или филейным ножом аккуратно делаем глубокий ровный надрез параллельно поверхности.



3. Беремся за верхнюю часть мяса свободной рукой и продолжаем разрезать кусок так же ровно, приподнимая верхнюю часть. Аккуратно срезаем белую соединительную ткань. Разрезаем получившиеся куски поперек пополам.

4. Смазываем раскаленную сковороду или гриль растительным маслом.



5. Обжариваем стейки с обеих сторон до желаемой степени прожарки (по 3 минуты с каждой стороны).



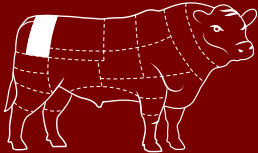
6. Готовому мясу даем «отдохнуть» на доске, прикрыв фольгой.

Рекомендуется подавать стейк порезанным на кусочки на разогретом блюде или сковороде. Соус можно подать отдельно или полить им стейк (по желанию гостя).

Пиканья

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Пиканья вырезается из тазобедренной части быка и представляет собой кусок треугольной формы. Отруб отделяют разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков. Такое мясо очень упругое, обладает характерной структурой и, разумеется, великолепным вкусом.



Рекомендуемые способы приготовления: жарение на сковороде или на гриле, запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- ПИКАНЬЯ В МАРИНАДЕ
- ПИКАНЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ
- ПИКАНЬЯ-СТЕЙК

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	30 суток	250 × 200 × 100 мм	~2 кг (1 шт. в уп.)	гофрокороб	4 шт./~8 кг



1. Готовим маринад. Взбиваем в блендере оливковое масло, томаты протертые, укроп, петрушку, кориандр, базилик, сок лайма, чеснок, лук репчатый.
2. Подготавливаем мясо. С одной стороны на отрубе есть плотный жировой слой, перед приготовлением делаем надрезы крест-накрест по всей площади жирового слоя — жир придаст мясу сочность. Расстояние между надрезами должно быть около 1,5–2 см.



3. Нарезаем мясо поперек волокон толщиной 2–2,5 см и выкладываем в глубокую миску.



4. Мясо солим, перчим и заливаем получившимся маринадом, перемешиваем и оставляем мариноваться в холодильнике 1,5–2 часа.



5. Сворачиваем мясо полукругом так, чтобы жировой слой оказался снаружи, и надеваем на шампур или деревянную шпажку.



6. Жарим на гриле 8–10 минут, переворачивая мясо каждые 2 минуты, до прожарки medium.

Рекомендуется дать блюду «отдохнуть» перед подачей на теплой посуде в течение 5 минут.



ПИКАНЬЯ фаршированная

Основное блюдо. Вес — 500 гр

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пиканья — 1,4 кг
Шпинат — 50 г
Брынза — 100 г
Репчатый лук — 40 г
Базилик красный — 5 г

Укроп — 5 г
Вяленые томаты — 30 г
Перец болгарский — 70 г
Чеснок — 15 г
Помидоры — 20 г
Соль, перец

1. Берем пиканью и счищаем небольшой слой жира, делаем карман посередине.



2. Шпинат обжариваем на сливочном масле, слегка подсаливаем.

3. Добавляем в сковороду репчатый лук, болгарский перец, помидоры и вяленые томаты, обжариваем 7–8 минут до полуготовности.

4. В это время изнутри натираем пиканью чесноком и солью.



5. После того как сняли овощи с огня, добавляем базилик, укроп и немного остужаем массу.

6. Добавляем к овощам брынзу.

7. Далее фаршируем этой массой пиканью, скрепляем шпажками.

8. Надрезаем жировой слой и ставим запекаться в духовку на 1 час при температуре 180 °C.



Рекомендуется подавать пиканью нарезанной на кусочки на теплой тарелке.



ПИКАНЬЯ-СТЕЙК

Основное блюдо. Прожарка *medium*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пиканья
Соль, перец
Растительное масло

1. Берем вызревший отруб пиканьи.
2. Правильно нарезаем на стейки по 2,5 см.



3. Обжариваем с каждой стороны по 2–3 минуты до прожарки *medium*.



4. Жир необходимо поджарить до образования корочки.

5. При подаче рекомендуется нарезать поперек волокон.



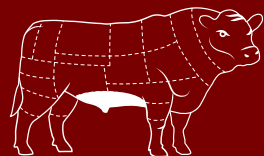
Рекомендованный срок вызревания — 30 дней от даты производства.

Диафрагма тонкая (outside)

НАМР 121С

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Диафрагма — это кусок мышечной ткани удлиненной формы с внутренней части полутуши. При подготовке диафрагмы удаляются грубые сухожилия и зачищается пленка, благодаря этому мясо становится более нежным и сочным.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарение на сковороде или на гриле,
запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- «СТЕЙК МЯСНИКА»
- РОЛЛ ИЗ ДИАФРАГМЫ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °С	30 суток	280 x 100 x 20 мм	~1 кг (2 шт. в уп.)	гофрокороб	4 шт./~4 кг



1. Отрезаем от диафрагмы стейк весом примерно 300 г. Толщина стейка получается ~15 мм, длина ~15 см.



«СТЕЙК МЯСНИКА»

Основное блюдо. Прожарка medium. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Диафрагма тонкая — 300 г
Соль
Перец черный молотый
Розмарин — 10 г
Чеснок — 10 г



2. Нагреваем жарочную поверхность. Смазываем стейк оливковым маслом, настоящим на чесноке и розмарине.

Если жарить на сковороде, то розмарин и чеснок можно кинуть прямо в масло на сковороде.

3. Жарим поочередно с двух сторон 7–8 минут. Снимаем с огня, даем «отдохнуть» 3–4 минуты. Приправляем крупномолотой солью и молотым перцем.



Рекомендуется подавать стейк порезанным на кусочки на разогретом блюде или неглубокой сковороде.



РОЛЛ ИЗ ДИАФРАГМЫ

Основное блюдо. Вес — 500 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Диафрагма — 500 г
Соль
Перец черный молотый (дробленый)
Растительное масло — 150 г
Свежая петрушка и укроп — по 50 г

Лук репчатый — 20 г
Чеснок — 10 г (2 зубчика)
Соус бальзамик — 15 г
Соус табаско — 2 г
Кориандр

1. Готовим зеленую пасту для натирания диафрагмы: в блендере измельчаем и смешиваем растительное масло, укроп, петрушку, чеснок, репчатый лук, соус табаско, соус бальзамик, соль (по вкусу).

2. Целую диафрагму (вес примерно 500 г) с одной стороны посыпаем солью, черным дробленым перцем, кориандром и натираем зеленой пастой ровным слоем.



3. Плотно заворачиваем диафрагму в рулет, скрепляем шпажками или зубочистками.

4. Ставим в холодильник на 20–30 минут, для того чтобы рулет промариновался.

5. Обжариваем рулет на сковороде/гриле на растительном масле до золотистой корочки и ставим

в предварительно разогретый до 200 °С духовой шкаф на 20–25 минут. Достаем из духовки и даем «отдохнуть» 5 минут.



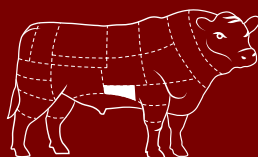
В зависимости от порции можно подавать целым или разрезать пополам. Сервированный рулет рекомендуется сбрызнуть лаймом.

Диафрагма толстая

NAMP 140

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Диафрагму принято относить к мясным субпродуктам, но она обладает ярко выраженным насыщенным мясным вкусом, который так ценится среди настоящих гурманов. Отруб полностью зачищается.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарение на сковороде или на гриле,
запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- СКЁРТ-СТЕЙК
- МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ПО-ВОСТОЧНОМУ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	-18 °C	120 суток	320 x 170 x 40 мм	~1,3 кг (1 шт. в уп.)	гофрокороб	4 шт/~5,2 кг

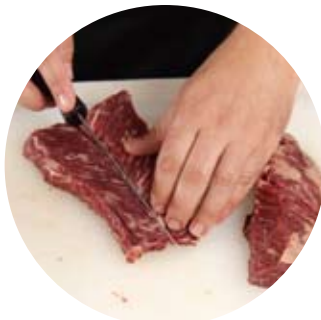


1. Вдоль всей диафрагмы проходит длинная соединительная жила, которая делит ее на две неравные части. Аккуратно разрезаем диафрагму толстую по этой соединительной жиле, затем аккуратно зачищаем получившиеся части от ее остатков.

2. Части режем поперек на две половины. В итоге из одного отруба мы получаем четыре куска мяса — два куска весом около 400 г и два куска весом около 200 г каждый.



3. Вдоль каждого куска делаем надрез по волокнам, не доходя до края около 5 мм, и раскрываем. Получается стейк в виде «бабочки» толщиной около 1–1,5 см.



4. Готовим маринад. Смешиваем в блендере горчицу, чеснок, лук репчатый, петрушку, шалфей, соль, растительное масло, протертый на терке томат.

5. Солим и перчим мясо, затем обмазываем получившимся маринадом. Маринуем 1,5 часа в холодильнике.



6. Обжариваем мясо на гриле или сковороде по 2 минуты с каждой стороны, затем дожариваем мясо до прожарки medium.

7. Снимаем с огня, сервируем и даем «отдохнуть» на теплой тарелке в течение 5 минут.

Мелкие куски диафрагмы, весом около 200 г, можно нарезать кубиками, так же замариновать, пожарить и подавать как закуску.



МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА по-восточному

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Диафрагма толстая — 250 г
Болгарский сладкий перец — 20 г
Зеленый стручковый горошек — 15 г
Морковь пальчиковая — 32 г
Грибы — 15 г
Китайская капуста (салат) — 70 г

Соус терияки — 35 г
Кунжут — 1 г
Чеснок — 5 г
Соевый соус — 35 г
Капуста романеско — 15 г
Растительное масло — 15 г

1. Достаем из упаковки диафрагму, мясо нужно промокнуть бумажной салфеткой, чтобы не было лишней влаги.



2. Диафрагма имеет в середине жилку, ее необходимо удалить. Разрезаем кусок пополам, аккуратно срезаем жилу.

3. Две половинки куска делим еще пополам и нарезаем тонкими полосками поперек волокон.

4. Отдельно обжариваем на раскаленной сковороде чеснок в течение 1 минуты.



5. Затем нарезанные овощи (перец, морковь) обжариваем на сковороде 2 минуты.

6. Далее добавляем грибы, жарим еще 2 минуты.

7. Добавляем мясо и обжариваем в течение 2 минут.



8. Далее добавляем капусту, китайский салат, кунжут, соевый соус, стручковый горошек, соус терияки, соль.

9. Обжариваем еще 2 минуты.

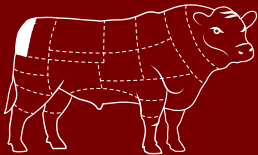
Рекомендуется подавать блюдо посыпанным жареным кунжутом.

Внутренняя
часть бедра
NAMP 169A

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Данный отруб более известен под названием «огузок».

Постный, полностью зачищенный, без пленки, без вены и сосудов; также удаляется «кэп-офф» («покрышка»).



тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	45 суток	380 × 310 × 130 мм	~6 кг (1 шт. в уп.)	гофрокороб	2 шт./~12 кг



Рекомендуемые способы приготовления:
запекание или тушение



Варианты блюд в меню:

- РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ



1. Отруб достаем из упаковки и даем полежать 10–15 минут, чтобы мясо насытилось кислородом.



2. Обмазываем кусок растительным маслом.

3. Подготовленный ростбиф целиком ставим в духовой шкаф. Для того чтобы ростбиф получился medium rare, medium, необходимо выставить щуп на 45 °C, а духовой шкаф — на 70 °C на жар (если нет

щупа, ставим на 5 часов в духовой шкаф на 70 °C на жар).



4. Достаем из духовки, когда температура щупа достигнет 45 °C. Даем ростбифу полностью остыть.

5. Остывший кусок ростбифа тонко нарезаем, выкладываем на тарелку. Сверху приправляем

оливковым маслом, крупномолотой солью, крупномолотым перцем и бальзамическим уксусом.



РОСТБИФ
из говядины

Холодная закуска. Вес — 200 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Внутренняя часть бедра
Соль морская крупномолотая
Перец крупномолотый

Оливковое масло — 2 ст. л.
Бальзамический уксус — 1 ч. л.

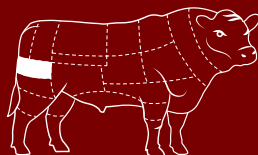
Можно использовать для холодных закусок в течение 2–4 дней (в зависимости от условий хранения).

Глазной мускул

NAMP 171C

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Глазной мускул — это полусухожильная мышца, выделяется из внешней части заднего отруба. С верхней стороны отруба остается небольшой слой жира — до 15 мм. Мясо этой части тела быка довольно жесткое, и, чтобы сделать его по-настоящему нежным, необходимо готовить его медленно.



Рекомендуемые способы приготовления:
тушение, жарка на сковороде
или на гриле



Варианты блюд в меню:

- СТЕЙК ИЗ ГЛАЗНОГО МУСКУЛА

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	45 суток	380 x 120 x 190 мм	~2 кг	гофрокороб	6 шт./~12 кг



СТЕЙК из глазного мускула

Основное блюдо. Вес — 250 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Глазной мускул — 950 г
Рубленый имбирь
Дижонская горчица
Чеснок

Соль, перец
Растительное масло

1. Берем глазной мускул, слегка зачищаем от пленок.



2. Обжариваем целый кусок на растительном масле со всех сторон.



3. Натираем мясо солью, перцем, рубленым имбирем, чесноком, дижонской горчицей и сбрызгиваем растительным маслом.



4. Ставим запекаться в духовой шкаф на 2,5 часа при температуре 120 °C.

5. После вытаскиваем, даем «отдохнуть» в течение 1–1,5 часа.

6. Далее нарезаем на стейки по 100 г.



7. Обжариваем каждый стейк на раскаленной сковороде или гриле по 2 минуты с каждой стороны.

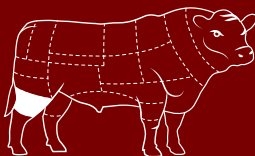


Рекомендовано подавать на теплой тарелке, чтобы стейк не остывал и сок от него оставался теплым.

Оссо-буко

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Оссо-буко — это голяшка на кости, нарезанная поперечно на «шайбы» толщиной 4 см. Обладает насыщенным говяжьим ароматом и идеально подходит для тушения.



тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °С	21 день	100 x 100 x 40 мм	~2 кг (4 шт. в уп.)	гофрокороб	3 шт./~6 кг



Рекомендуемые способы приготовления:
тушение, запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- ОССО-БУКО, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ
- ОССО-БУКО, ТОМЛЕННОЕ ПО-ТОСКАНСКИ



ОССО-БУКО, тушенное с овощами

Основное блюдо. Вес — 500 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Оссо-буко — 1 шт	Грибы портобелло — 50 г	Базилик — 1 г
Лук репчатый — 50 г	Чеснок — 15 г	Бульон говяжий — 400 мл
Морковь — 50 г	Лук-порей — 30 г	Соль
Томаты свежие — 150 г	Укроп — 2 г	Перец черный молотый
Томаты протертые — 150 г	Петрушка — 2 г	
Перец болгарский — 70 г	Тимьян — 1 г	

1. Перед приготовлением на отрубе делаем надрезы поперек сухожилий, чтобы во время приготовления продукт не деформировался.



2. Солим, перчим и обваливаем в муке.



3. Обжариваем продукт в сотейнике до золотистой корочки, затем вынимаем его.



4. В этом же сотейнике обжариваем лук и морковь, затем добавляем болгарский перец, грибы, крупно нарезанные томаты, лук-порей и травы.



5. Возвращаем в сотейник оссо-буко, добавляем протертые томаты и заливаем все говяжьим бульоном. Накрываем крышкой и тушим 1,5 часа на медленном огне.



Рекомендуется сервировать блюдо свежей зеленью.



ОССО-БУКО, томленое по-тоскански

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Оссо-буко — 1 шт.
Рис — 200 г
Перец болгарский сладкий — 70 г
Зеленый стручковый горошек — 30 г

Помидоры черри — 50 г
Чеснок — 15 г
Лук репчатый — 30 г
Морковь — 50 г

1. Обваливаем в муке кусок оссо-буко, солим, перчим.



2. Обжариваем на раскаленной сковороде со всех сторон до золотистой корочки.



3. Вынимаем мясо.



4. В сотейнике обжариваем нарезанный лук, морковь.

5. Добавляем красное сухое вино.

6. Выпариваем весь алкоголь.

7. Заливаем обжаренные овощи теплым говяжьим бульоном или теплой водой.



8. Добавляем букет гарни (смесь лаврового листа, розмарина, соли, перца).

9. Возвращаем оссо-буко в сотейник.

10. Доводим до кипения, тушим в течение 2,5 часов.

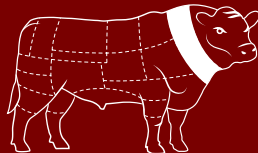
Рекомендуем подавать с рисом.

Филе
шейного
отруба
(денвер)

NAMP 116G PS01

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Кусок мясной
мякоти, выделенный
из центральной части шеи.
Зачищенный от сухожилий
и грубых поверхностных
пленок, поверхность
ровная, без глубоких
надрезов мышечной ткани,
края заровнены.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарение на сковороде или на гриле



Варианты блюд в меню:

- ДЕНВЕР-СТЕЙК

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °С	30 суток	220 x 200 x 60 мм	~2 кг (1 шт. в уп.)	гофрокороб	4 шт./~8 кг



1. Вытираем мясо бумажным полотенцем перед нарезкой.
2. Нарезаем стейки поперек волокон, толщиной ~2,5 см.



3. Нагреваем жарочную поверхность.
4. Обжариваем стейки на раскаленном гриле или сковороде по 3 минуты с каждой стороны.

ДЕНВЕР-СТЕЙК

Основное блюдо. Прожарка medium. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе шейного отруба (денвер)
Соль морская крупномолотая
Перец крупномолотый



5. Выкладываем стейк на теплую тарелку и даем «отдохнуть» 5 минут.

6. Приправляем крупной морской солью и крупномолотым перцем, подаем на стол.

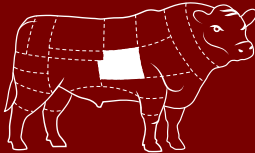


Рекомендуется подавать стейк порезанным на кусочки на разогретом блюде или неглубокой сковороде.

Ребра ГОВЯЖЬИ NAMP 123B

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Грудная часть реберного отруба, выделяется вместе с реберными хрящами и поверхностной грудной мышцей, где доля мякотной части занимает не меньше половины. Нарезаются по 15 см, кусок по три ребра. Длина куска ~18 см, ширина ~5 см.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарение на сковороде или на гриле,
запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ
- РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4°С	30 суток	280 x 100 x 20 мм	~2,2 кг (~1 шт. в уп.)	гофрокороб	2 шт./~4,4 кг



1. Достаем ребрышки из упаковки (в упаковке получается 3–4 ребра), разделяем на равные части по одному ребру.
2. Делаем маринад: мелко режем петрушку, смешиваем с солью, перцем, лавровым листом, крупно порезанным чесноком, кориандром и веточкой розмарина.
3. Натираем ребрышки полученным маринадом. Сверху поливаем оливковым маслом.



ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ запеченные

Основное блюдо. Вес одного ребра — 350 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжьи ребрышки
Соль морская крупномолотая
Перец крупномолотый
Лавровый лист — 15 г
Чеснок — 2–3 зубчика

Кориандр — 5 г
Веточка розмарина
Корешки петрушки — 2 г
Оливковое масло — 1 ст. л.

4. Оставляем мариноваться в холодильнике на 2–3 часа.
5. Выкладываем ребра в сотейник и ставим запекаться в разогретую до температуры 200 °С духовку, примерно на 1,5 часа.
6. Готовые ребра по желанию можно обжарить на гриле или сковороде.
7. Подаем сразу, как приготовятся.

Рекомендуется подавать блюдо с запеченными овощами.



РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ

Основное блюдо. Вес одного ребра — 350 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжьи ребрышки
Соль морская крупномолотая
Перец крупномолотый
Лавровый лист — 15 г
Чеснок — 2–3 зубчика

Кориандр — 5 г
Веточка розмарина
Корешки петрушки — 2 г
Оливковое масло — 1 ст. л.

1. Достаем ребрышки из упаковки (в упаковке получается 3–4 ребра), разделяем на равные части по одному ребру.



2. Делаем маринад: мелко режем петрушку, смешиваем с солью, перцем, лавровым листом, чесноком, кориандром и веточкой розмарина.

3. Тщательно натираем ребрышки полученным маринадом.

Сверху поливаем оливковым маслом. Оставляем мариноваться в холодильнике на 4–5 часов.



4. Нагреваем жарочную поверхность.

5. Обжариваем ребра с небольшим количеством масла на раскаленном гриле или сковороде с каждой стороны до готовности.

6. Подаем сразу, как приготовятся.



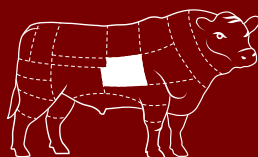
После приготовления рекомендуем положить на ребрышки веточку розмарина для аромата.

Межреберное мясо

NAMP 124A

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Межреберное мясо — это куски мясной мякоти, выделенной из грудореберной части говяжьей полутуши, допускается наличие межмышечной соединительной и жировой тканей.



тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	27 суток	150 × 30 × 30 мм	~2 кг	гофрокороб	6 шт./~12 кг



Рекомендуемые способы приготовления:
жарение на сковороде или на гриле,
запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО
ПО-ВОСТОЧНОМУ
В СОЕВОМ СОУСЕ
- МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО
«ФИНГЕРМИТС»



1. Полоски мяса режем вдоль на две равные части, затем поперек еще пополам. Должен получиться брусочек толщиной около 1,5 см и длиной 10–12 см, солим, перчим.



2. Обжариваем в растительном масле на сковороде чеснок и тимьян, затем вытаскиваем их из масла.

3. Выкладываем в то же масло межреберное мясо и жарим до образования золотистой корочки.



4. Добавляем к мясу лук и болгарский перец, обжариваем в течение 3 минут. Затем добавляем соевый соус, кунжут и тертый корень имбиря. Продолжаем жарить на сильном огне 2 минуты.



5. Добавляем молодой зеленый горошек, жарим 1 минуту, снимаем с огня.

6. Перед подачей еще раз посыпаем блюдо кунжутом.

Рекомендуется подавать блюдо с рисом или лапшой.



МЕЖРЕБЕРНОЕ МЯСО «ФИНГЕРМИТС»

Основное блюдо. Прожарка *medium*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Межреберное мясо — 300 г
Кунжут — 20 г
Соевый соус
Соус кимчи

1. Берем межреберное мясо, насаживаем его на шпажки.



2. Смешиваем соевый соус, соус кимчи и растительное масло.

3. Глазируем мясо в полученном соусе, далее панируем в кунжute.



4. Жарим на раскаленной сковороде до прожарки *medium* по 2 минуты с каждой стороны.



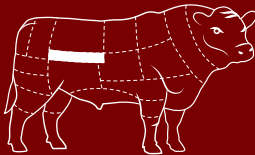
Рекомендуется подавать с овощами и стеклянной лапшой.

Вырезка «Деликатесная»

NAMP 114 F

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

При производстве вырезки отделяют мышцу клиновидной формы от обваленной плечевой части лопаточного отруба. В этом мясе встречаются небольшие жировые вкрапления (толщиной не более 3–5 мм), что придает ему особую сочность.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарка на сковороде или на гриле



Варианты блюд в меню:

- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ВЫРЕЗКИ «ДЕЛИКАТЕСНОЙ» ПОД АПЕЛЬСИНОВО-МЕДОВЫМ СОУСОМ



МЕДАЛЬОНЫ из вырезки «Деликатесной» под апельсиново-медовым соусом

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вырезка «Деликатесная»
Соль, перец
Растительное масло
Апельсиново-медовый соус

1. Берем вырезку из лопатки «Деликатесную», аккуратно зачищаем верхнюю пленку.



2. Обжариваем целиком вырезку на растительном масле с двух сторон до прожарки medium по 2–3 минуты с каждой стороны.



3. В конце добавляем соль, перец.



Рекомендуется подавать с апельсиново-медовым соусом.

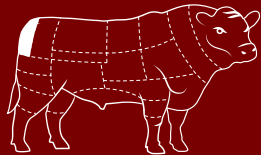
тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	30 суток	350 × 80 × 40 мм	~0,9 кг	гофрокороб	6 шт./~5,4 кг

Три-тип

NAMP 185D

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Три-тип — это треугольная мышца, которая отделена от костреца по естественной линии сращения между напрягателем широкой фасции и ягодичной мышцей.



Рекомендуемые способы приготовления:
запекание, тушение, жарение на сковороде или на гриле



Варианты блюд в меню:

- СТЕЙК ТРИ-ТИП

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	30 суток	330 × 70 × 40 мм	~1 кг	гофрокороб	4 шт./~4 кг



1. Берем отруб три-тип. Обмакиваем бумажным полотенцем.
2. Отрезаем стейк, примерно 200 г, поперек волокон.



СТЕЙК ТРИ-ТИП

Основное блюдо. Прожарка medium

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Три-тип
Перец черный молотый
Соль

3. Обжариваем стейк по 2 минуты с каждой стороны.
4. Рекомендуем к стейку горчичный соус.



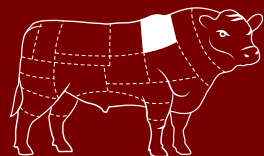
Рекомендуется подавать стейк нарезанным на кусочки на теплой тарелке.

Чак-ролл

NAMP 116H

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Чак-ролл — часть самой длинной мышцы, выделяющаяся с первых трех ребер и первых трех грудных позвонков. При изготовлении чак-ролла удаляются грубые сухожилия, при этом остается небольшая жировая прослойка не более 3–5 мм.



Рекомендуемые способы приготовления:
жарка на сковороде или на гриле



Варианты блюд в меню:

- СТЕЙК ЧАК-РОЛЛ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -1,5 до +4 °C	30 суток	260 x 160 x 70 мм	~1,8 кг	гофрокороб	3 шт./~5,5 кг



1. Берем чак-ролл, нарезаем на стейки 2–3 см.



2. Стейки смазываем растительным маслом.

3. Обжариваем на раскаленной сковороде с одной и с другой стороны по 2 минуты.



4. Уменьшаем огонь, продолжаем обжаривать со всех сторон в течение 3 минут.



5. После даем мясу «отдохнуть» 3 минуты под фольгой.

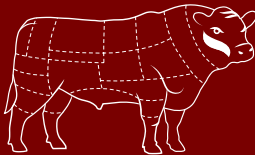
Рекомендуется подавать на теплой тарелке, чтобы он не остывал и сок от стейка оставался теплым.

Щеки ГОВЯЖЬИ

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Мышечная ткань
внутренней части щек
крупного рогатого скота.

Поверхностный жир
удаляется, допускается
остаток не более 2–3 мм.



Рекомендуемые способы приготовления:
тушение, запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
ПО-БУРГУНДСКИ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от –18 °С	180 суток	150 × 110 × 65 мм	0,3–0,5 кг	гофрокороб	4 шт./4 кг



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ по-бургундски

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Щеки говяжьи — 300 г	Тимьян — 2 г	Соевый соус — 40 г
Лук-порей — 100 г	Красное сухое	Сумах — 1 г
Морковь — 120 г	вино — 200 мл	Красная смородина — 200 г
Чеснок -30 г	Портвейн — 100 мл	Соль
Лук репчатый — 100 г	Говяжий бульон — 700 мл	Перец черный молотый

1. Щеки солим, перчим
и обваливаем в муке.
Обжариваем в сотейнике
до золотистой корочки.



2. В этот же сотейник
кладем нарезанные овощи
и специи — лук-порей, лук
репчатый, чеснок, морковь,
тимьян, сумах и красную смородину.
Обжариваем до золотистой корочки.



3. Вливаем в сотейник красное вино,
портвейн, соевый соус и говяжий
бульон. Выпариваем в течение 5 минут.



4. Накрываем крышкой и тушим 2 часа
на медленном огне.

5. Вынимаем щечки из сотейника, нарезаем
на небольшие кусочки и посыпаем
кунжутом.



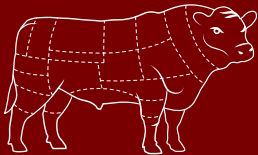
6. Соус ставим выпариваться на слабый
огонь до густоты. Полученный соус
используем для подачи.

Рекомендуется подавать блюдо с гарниром из лапши.

Язык

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Цельный говяжий язык за счет особенности породы Black Angus часто имеет черный цвет. Этот продукт обладает высокой питательной ценностью.



Рекомендуемые способы приготовления: тушение, варка, жарение на сковороде или на гриле



Варианты блюд в меню:

- ЯЗЫК ГРИЛЬ
- ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-МОСКОВСКИ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
TF	от -1,5 до +4 °C	18 суток	350 × 90 × 70 мм	~1 кг	гофрокороб	4 шт./~4 кг



ЯЗЫК ГРИЛЬ

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжий язык
Перец черный молотый
Соль

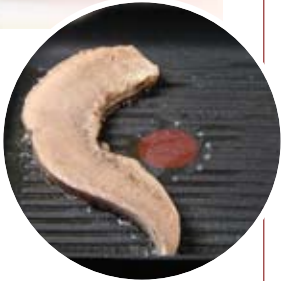
1. Варим говяжий язык 2–2,5 часа.



2. Сваренный язык остужаем и убираем лишнюю кожу.



3. Помещаем сваренный язык на сковороду, обжариваем по 2 минуты с каждой стороны.



3. Рекомендуем подавать с хреном.



Рекомендуется подавать с хреном.



ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-МОСКОВСКИ

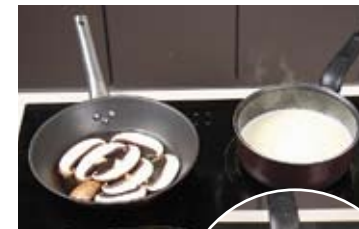
Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжий язык — 1 шт.
Картофель — 1 шт.
Белые грибы — 100 г
Топленое масло — 50 г
Мука — 1–2 ст. л.

Молоко — 400 мл
Чеснок — 2 зубчика
Мускатный орех
Свежемолотый черный перец

1. Готовим соус бешамель: кипятим молоко, добавляем муку, разведенную с водой, солим.



2. Добавляем в кипящую смесь мускатный орех.



3. Выливаем в форму для запекания немного соуса бешамель на дно, примерно 100 г.

4. Обжариваем белые грибы на раскаленной сковороде на растительном масле.

5. Режем отварной картофель и отварной язык.



6. Выкладываем в форму картофель, язык, грибы по кругу. Заливаем соусом, 250 г.

7. Сверху посыпаем тертым мягким сыром.



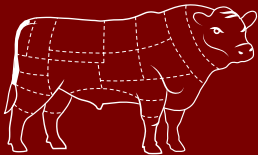
8. Ставим запекаться в духовку на 20 минут при температуре 190 °С.

Рекомендуется подавать горячим.

Хвост говяжий

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Говяжий хвост — очищенный от кожи хвост быка, содержащий множество костей, небольшое количество мяса и много соединительной ткани. Хвост длиной 30 см отлично подходит для тушения.



Рекомендуемые способы приготовления:
тушение, варка



Варианты блюд в меню:

- ГОВЯЖИЙ ХВОСТ, ТОМЛЕННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ
- АРГЕНТИНСКИЙ ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬЕГО ХВОСТА

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -18 °C	180 суток	350 x 130 x 100 мм	~1 кг (1 шт. в уп.)	гофрокороб	4 шт./~4 кг



ГОВЯЖИЙ ХВОСТ, ТОМЛЕННЫЙ в красном вине с прованскими травами

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- | | |
|---|------------------------------------|
| Бычий хвост | Корешки укропа, петрушки — по 30 г |
| Травы, по 10 г — орегано, мята, тимьян, розмарин, шалфей, майоран | Соль |
| Красное вино — 100 г | Перец |
| Репчатый лук — 100 г | * Перец болгарский — 140 г |
| | * Репчатый лук — 200 г |

1. Говяжьи хвосты нарезаем на небольшие кусочки между хрящами.



2. Обжариваем в сотейнике, на растительном масле до золотистой корочки со всех сторон.

3. Солим и перчим, затем добавляем корешки укропа и петрушки, репчатый лук, сухое красное вино и 3 г смеси прованских трав (базилик, майоран,

розмарин, шалфей, орегано, тимьян, мята).

4. Заливаем горячим мясным бульоном и ставим томиться на медленном огне в течение двух часов.



5. Репчатый лук обжариваем в течение 5 минут.

6. Добавляем зеленый и оранжевый болгарский перец и обжариваем еще 3 минуты.



7. Добавляем протертые томаты, перемешиваем и томим 3 минуты.

8. В полученную массу добавляем томленные хвосты и томим в течение 15 минут под закрытой крышкой. Солим и перчим по вкусу.

Рекомендуем подавать говяжьи хвосты на стол вместе с овощами.
* Ингредиенты для подачи



АРГЕНТИНСКИЙ ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП из бычьего хвоста

Основное блюдо. Вес — 300 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бычий хвост — 860 г
Чечевица — 100 г
Томаты протертые — 100 г
Острый кайенский перец (красный) — 5 г
Болгарский перец (желтый) — 140 г
Лук репчатый — 80 г

Кинза, укроп, петрушка — 5 г
Чеснок — 10 г
Зеленый стручковый горошек — 5 г
Зеленый лук — 2 г
Кукуруза — 50 г
Морковь — 120 г
Сахар — 1 ст. л.

1. Достаем хвост из упаковки. Нарезаем кольцами и обжариваем на растительном масле до золотистой корочки.



2. Заливаем кусочки хвоста холодной водой и ставим вариться на 2,5 часа. Как только бычьи хвосты сварились, вынимаем из бульона.

Приступаем к варке супа.

1. Обжариваем на растительном масле лук, перец болгарский.



2. Далее добавляем протертые томаты, острый перец, морковь и кукурузу. Солим, перчим по вкусу, также добавляем сахар.

3. Тушим всю смесь в течение 10–15 минут.

4. Далее промываем чечевицу в холодной воде.

5. Добавляем в бульон чечевицу и томатную смесь, варим еще 15 минут.

6. Соль, перец по вкусу.

7. Возвращаем кусочки бычьего хвоста обратно в бульон, добавляем рубленую зелень и стручковый зеленый горошек.



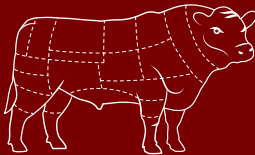
Рекомендуется подавать с чесночными гренками.

Трубчатая кость

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Берцовая кость нарезается, начиная с тазобедренного сустава, шириной 3,5–4 см.

С одной кости получается по 4–5 шт.



Рекомендуемые способы приготовления:
запекание в духовке



Варианты блюд в меню:

- ЗАПЕЧЕННЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -18 °С	60 суток	50 x 50 x 40 мм	~3 кг (~15 шт. в уп.)	гофрокороб	6 шт./~18 кг



1. Косточки размораживаем, достаем из упаковки, при необходимости зачищаем от остатков мяса с внешней стороны.



2. Противень застилаем фольгой, смазанной растительным маслом.

3. Выкладываем на противень косточки вертикально и ставим запекаться при 170 °С в течение 25–30 минут.

ЗАПЕЧЕННЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ с зеленым соусом

Горячая закуска

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Резаные трубчатые кости
Соль морская крупномолотая
Томаты протертые

ДЛЯ СОУСА:

Оливковое масло — 50 г
Бasilik, петрушка — по 50 г
Шалфей — 15 г
Чеснок — 10 г (2 зубчика)
Соль по вкусу

4. Пока запекаются косточки, руками мелко рвем зелень, смешиваем в блендере все ингредиенты для соуса.



Измельчаем до пастообразного состояния. Консистенция соуса должна получиться средней густоты.

5. Горячие косточки осторожно выкладываем на блюдо, немного солим по вкусу.



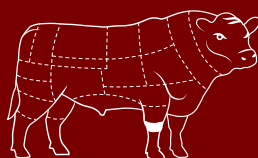
6. Выкладываем сверху в равных пропорциях протертые томаты и зеленый соус.

Подается с тостами из багета или белым хлебом.

Коленный сустав

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Заплюсневый сустав, полученный при обвалке задней четверти. Остаток берцовой кости — не более 2 см. Мясная прирезь, жировая и соединительная ткани не зачищены.



Рекомендуемые способы приготовления:
варка



Варианты блюд в меню:

- АРМЯНСКИЙ СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ — ВОСПНАПУР

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	при – 18 °С	180 суток	200 × 150 × 130 мм	~1,2 кг	гофрокороб	4 шт./~4,8 кг



1. Заливаем холодной водой коленный сустав и грудинку и варим крепкий мясной бульон 2,5–3 часа.



2. Репчатый лук и стебель сельдерея пассируем на растопленном жире Black Angus.



3. Добавляем размолотые грецкие орехи и порезанный чернослив.

4. Подливаем в сотейник немного мясного бульона и провариваем 5–7 минут на медленном огне.

5. После в готовый бульон добавляем нарезанный кубиками картофель и варим 10 минут.



6. Далее добавляем предварительно замоченную чечевицу и готовую пассировку.

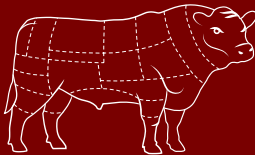
7. Добавляем чеснок, укроп и петрушку.

Рекомендуется подавать с лепешкой или белым хлебом.

Зобная железа

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Железа внутренней секреции, расположенная снизу по бокам трахеи в грудной полости, имеет цилиндрическую форму.



Рекомендуемые способы приготовления:
тушение, варка



Варианты блюд в меню:

- САЛАТ С ЗОБНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ



САЛАТ с зобной железой

Основное блюдо. Вес — 400 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Зобная железа
Соль, перец

ДЛЯ САЛАТА:

Листья салата микс — 70 г
Помидоры черри — 3 шт.

Редис — 2 шт.
Молодой стручковый горошек — 3 шт.
Домашний майонез — 100 г
Мед — 1–2 ч. л.
Горчица — 10 г
Кунжут — 1 г
Соевый соус — 2 ст. л.

1. Ошпариваем зобную железу в слегка подсоленной воде 5–7 минут.

2. После этого вынимаем ее, разделяем на маленькие сегменты и очищаем.



3. Далее маринуем в соевом соусе и растительном масле, обжариваем в течение 3 минут.

4. Подготавливаем овощи: нарезаем кольцами редис, зеленый лук, помидоры черри, зеленый стручковый горошек.



5. Выкладываем овощи на тарелку вместе с листьями салата, сверху кладем зобную железу.

6. Поливаем медово-горчичным соусом.

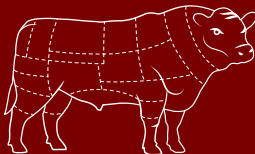


Рекомендуется подавать блюдо теплым.

Почки

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Говяжьи почки — очень полезный субпродукт, обладающий особым насыщенным вкусом и терпким ароматом. При производстве почек убирается жировая капсула и поверхностные сосуды, полностью подготавливая продукт к использованию.



Рекомендуемые способы приготовления:
запекание, тушение, варка



Варианты блюд в меню:

- ПАЙ СО СТЕЙКОМ И ПОЧКАМИ
- РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	-18 °С	180 суток	300 × 420 × 126 мм	~450 г	гофрокороб	6 шт.



1. Почки замачиваем в холодной воде. В это время нарезаем большими кубиками говяжью лопатку.

2. Далее обжариваем ее на раскаленной сковороде 3–4 минуты до образования корочки.



3. В сковороду добавляем лук и грибы, нарезанные соломкой.



4. Замоченные почки нарезаем кубиками, обволакиваем немного в муке и добавляем к остальным продуктам жариться.



5. Заливаем мясо темным пивом и оставляем тушиться 15 минут.



6. Далее перекладываем все в сотейник, накрываем сверху раскатанным слоеным тестом.

7. Ставим в духовку запекаться на 20 минут при температуре 190 °С.

Рекомендуется подавать горячим.



РАССОЛЬНИК

с почками

Первое блюдо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Почки говяжьи — 300 г
Лук — 50 г
Морковь — 100 г
Перловая крупа — 150 г

Соленые огурцы — 100 г
Фасоль — 100 г

1. Варим бульон, для идеального бульона необходимо взять 1 кг мяса к 3 литрам воды.



2. Ставим вымачиваться на 3–4 часа почки, после этого бросаем в кипящую воду.

3. Добавляем в бульон корешки укропа и петрушки, слегка подсаливаем и отвариваем до готовности.

4. Пассируем лук, морковь на растительном масле, припускаем соленые огурцы в течение 30–40 минут.

5. Перловую крупу замачиваем в холодной воде на 3–4 часа, далее отвариваем до готовности.



6. В готовый кипящий бульон добавляем пассированный лук и морковь, отварные порезанные почки и припущенные соленые огурцы.

7. Варим в течение 15 минут.

8. Затем добавляем перловку, варим еще 5–7 минут.

9. Добавляем по вкусу соль, перец.

10. За 3–4 минуты до готовности супа добавляем лавровый лист. На 1 литр жидкости 1 лавровый лист.



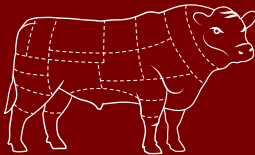
11. Также добавляем в бульон перетертый чеснок, петрушку, укроп и стебель сельдерея.

Для идеального бульона необходимо 1 кг мяса к 3 литрам воды.

Жир Black Angus

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Жировая ткань, снятая с наружной или внутренней части туш крупного рогатого скота. Форма куска произвольная.



Рекомендуемые способы приготовления: варка, жарение на сковороде или на гриле



Варианты блюд в меню:

- БУРГЕР

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -18 °C	180 суток		50-250 г	гофрокороб	4 шт.



1. Берем жир Black Angus, постную говядину (оковалок или огузок) в сочетании 30 % + 70 % соответственно. Прокручиваем на крупной решетке.



2. Из полученного фарша формуем котлету, рекомендованный вес 200 г.



3. Жарим на раскаленной сковороде до прожарки medium, даем «отдохнуть» 2 минуты.



4. Сервируем с хлебом и свежими овощами.

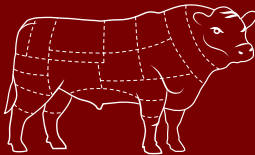


Рекомендуется подавать с горчичным соусом.

Говяжьи мозги

ОПИСАНИЕ ОТРУБА

Мозг говяжий без кровяных сгустков и остатков твердой мозговой оболочки, без загрязнений.



Рекомендуемые способы приготовления:
варка, жарение на сковороде
или на гриле



Варианты блюд в меню:

- МОЗГИ ГРИЛЬ



МОЗГИ ГРИЛЬ

Холодное блюдо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мозги говяжьи

Соль, перец

Баклажан

Перец болгарский

Морковь мини
- Лук красный

Соус кисло-сладкий

Уксус

Лавровый лист

Перец душистый горошком

1. В кипящую соленую воду добавить перец горошком, лавровый лист.



2. Говяжьи мозги промываем в холодной воде, бросаем в кипящую воду и варим 20 минут.

3. Далее мозги вытаскиваем, остужаем, солим, перчим и смазываем растительным маслом.



4. Затем обжариваем на гриле в течение 4 минут.



5. После гарнируем жареными на гриле овощами, и подаем с острым кисло-сладким соусом.

Рекомендуется подавать холодным.

тип упаковки	условия хранения	срок годности	размеры продукта	вес 1 ед.	тип тары	вложение в тару
вакуум	от -18 °C	180 суток	80 x 30 x 10 мм	~150 г	гофрокороб	6 шт. /12 кг

ЗАМЕТКИ

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

МОСКВА	Московская обл., Домодедовский р-н, 34-й км трассы Москва — Дон, стр. 1 +7 (495) 651 92 52
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ	г. Санкт-Петербург, Октябрьская наб., д. 104, корп. 38, л. АБ +7 (812) 493 23 90
КАЛИНИНГРАД	Калининградская обл., Гурьевский р-н, пос. Заозерье, ул. Центральная, д. 2в +7 (4012) 306 700
ЕКАТЕРИНБУРГ	Свердловская обл., г. Березовский, ул. Кольцевая, д. 4б +7 (343) 311 20 51/55
БЕЛГОРОД	г. Белгород, ул. Корочановская, д. 85а +7 (4722) 36 55 35
НИЖНИЙ НОВГОРОД	Нижегородская обл., Кстовский р-н, 0,4 км на север от д. Митино (трасса Р158) +7 (831) 422 75 00
НОВОСИБИРСК	г. Новосибирск, ул. Игарская, д. 54, корп. 1 +7 (383) 303 40 95
ВОРОНЕЖ	Воронежская обл., Рамонский р-н, 485-й км трассы Москва — Дон +7 (473) 233 23 54
ВОЛГОГРАД	г. Волгоград, ул. Шоссе Авиаторов, д. 15 +7 (8442) 25 14 90
САМАРА	Самарская обл., Красноярский р-н, пгт Новосемейкино, ул. Солнечная, д. 1 +7 (846) 202 00 14
РОСТОВ-НА-ДОНУ	Ростовская обл., Мясниковский р-н, с. Чалтырь, промзона 1, стр. 2д +7 (863) 227 39 29
ЯРОСЛАВЛЬ	г. Ярославль, проспект Октября, д. 90 +7 (4852) 26 07 23
БРЯНСК	г. Брянск, ул. Литейная, д. 36а, офис 605/2 +7 (483) 230 37 37, доб. 56376
КРАСНОДАР	Краснодарский край, Динской р-н, станция Васюринская, промзона № 6 +7 (495) 651 92 52, доб. 21090



WWW.ANGUSBEEF.RU

• Новые рецепты • Интересные факты • Полезные советы