



Говядина сухого вызревания



Вызревание является естественным процессом, при котором собственные ферменты мяса разрушают мышечную ткань, чтобы сделать ее *более нежной*

Сухое вызревание рассматривается скорее как искусство, нежели наука. Потери влаги сгущают и усиливают *вкусовые качества*

Маслянистый и богатый

Мягкий и глубокий

Влажное вызревание — разрубы в вакуумной упаковке (нет доступа кислорода) хранятся 14-35 дней в охлажденном виде для увеличения нежности

Сухое вызревание — целиковые разрубы без упаковки хранятся 14-21 день при постоянных температуре и влажности при достаточной циркуляции воздуха

Превосходный вкус и текстура

Из-за дополнительных издержек сухого вызревания (спецоборудование поставщиков, усушку и зачистку поверхности) большинство разрубов берется из говядины премиального качества - верхний Чойс или Прайм, а также из реберной и кореечной частей говяжьей туши.

Ростбиф из спинной мякоти

Из поваренной книги о мясе. Авторы: Брюс Эйделлс и Дэнис Келли

Сухие специи для натирания мяса для запекания

3 измельченные зубчика чеснока

1 ст. ложка морской соли

2 ст. ложки крупномолотого черного перца

2 ст. ложки нарезанного свежего тимьяна или розмарина (1 ст. ложка сухого)

Рибай на кости для запекания (3-, 4-, 5-реберный), примерно 3-5 кг, зачищенный до 1,2 см

Шаг ко вкусу — измельчите в ступке чеснок и соль вместе и перемешайте в маленькой чашке.

Смешайте с крупномолотым черным перцем и по желанию с травами. Втирайте смесь в рибай, особенно тщательно в места стыковки мяса и костей. Перед готовкой дайте мясу полежать пару часов при комнатной температуре, слегка накрыв его. **Разогрейте предварительно** печь до 232 °С. Рибай выложите в неглубокую сковороду костной стороной вниз и запекайте 15 минут. Не открывая дверцу печки **убавьте** температуру до 177 °С. Через 45 минут проверьте внутреннюю температуру ростбифа быстродействующим термометром для мяса. Температура внутри должна быть около 46 °С. Эта температура оптимальна для непересушенного мяса, дает прожарку "rare", в то время, как по краям рибая прожарка будет "medium-rare" - "medium"; вы можете готовить дольше, до температуры внутри ростбифа 49 - 52°С, если любите мясо поподжаристей, но будьте осторожны, чтобы не пересушить его. **Выньте** мясо из печи и накройте слегка фольгой. Дайте мясу отдохнуть минут 15-30. За это время оставшееся в ростбифе тепло продолжит готовку мяса, а сок равномерно распределится внутри мяса. *Через 15 минут, если вы вынули мясо с внутренней температурой 46 °С, она подрастет на 6 градусов до 52 °С. А через 30 минут внутренняя температура может достичь 54 °С, что соответствует все еще степени прожарки "rare" - "medium-rare". Нарезайте ростбиф и сервируйте.*



Примечание: для легкой нарезки мяса отделите его от ребер, направляя нож вниз параллельно ребрам и отрезая большой кусок мяса (рибай) от костей. Нарезьте бескостный рибай на порции и затем выньте каждое ребро, давая любителям обглодать косточки.