

Mięso na stek wołowy - jak wybrać?



Opis wskazówki

Stek to mięso powszechnie uważane za trudne do przyrządzenia. Nic bardziej mylnego! Podstawą mistrzowskiego smaku jest odpowiedni wybór wołowiny.

Najważniejszym kryterium wyboru mięsa na steki jest rasa bydła. Najsmaczniejsze będzie mięso takich ras jak: Aberdeen angus, limousine, hereford, simmental oraz droższe wagyu i kobe.

Kolejnym czynnikiem (mającym też znaczny wpływ na cenę i jakość) jest długość sezonowania mięsa. Do sezonowania używa się najlepszych gatunków mięsa. Kupując sezonowane mięso, mamy prawie 100% pewności, że rzeźnik użył kawałka mięsa o najwyższej jakości (w innym wypadku mięso podczas sezonowania popsuje się).

Czas sezonowania w dużym stopniu wpływa na smak i aromat mięsa – po 14 dniach obróbki mięsa w odpowiedniej temperaturze i wilgotności mięso nabiera niespotykanego smaku.

Na rynku można spotkać także mięso, które dojrzewa nawet 6 miesięcy (z uwagi na duży ubytek masy bywa często trzykrotnie droższe).

Kolejnym, bardzo ważnym elementem w wyborze mięsa jest jego marmurkowatość. Kawałki poprzerastane gęsto tłuszczem podczas smażenia są bardziej soczyste i miękkie. Mają także charakterystyczny wołowy smak.

Najpopularniejsze na steki to: Rostbef, antrykot, bavette i krzyżowa (nieco twardsze).