





АЛЕКСАНДР

БОН

Two yellow knives, one on the left and one on the right, pointing towards the center.

МЯСО,
Вы И Бон

ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва 2021

СОДЕРЖАНИЕ

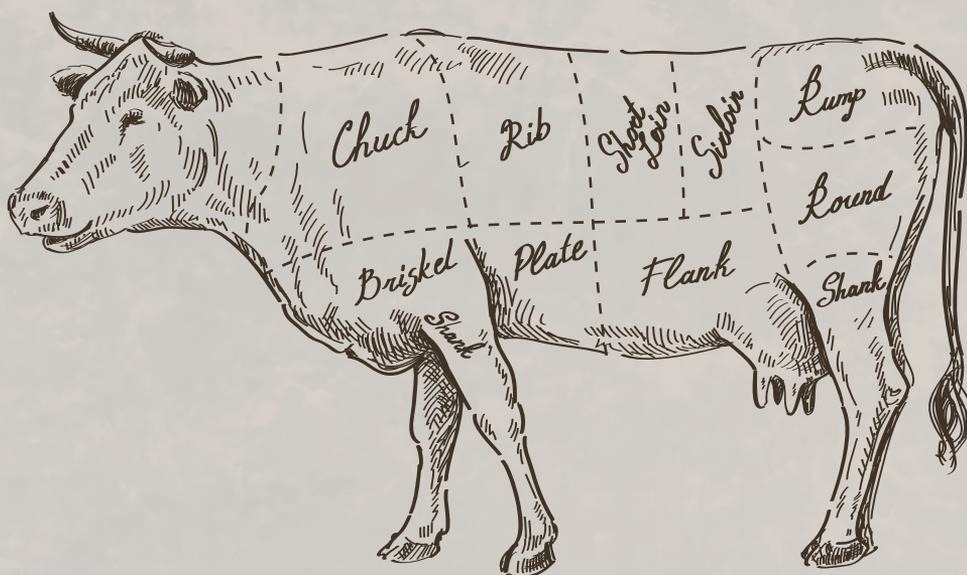
От автора	7
Необходимый инвентарь	9
Продукты, которые нам понадобятся	12
Подготовка мяса	16
Виды прожарки и как их определить	19
Какие стейки будем жарить на сковороде...	23
...И какие приготовим на гриле	25

ВРЕМЯ ЖАРИТЬ

Жарим на сковороде	31
Антрекот	31
Чак-ролл	34
Фланк	37
Топ-блейд	38
Ковбой	41
Жарим на гриле	45
Денвер	51
Стриплойн	52
Вырезка	55
Три-тип	56
Ковбой	59
Фланк	60
Топ-блейд	63

РЕЦЕПТЫ

Пельмени с говядиной	71
Салат «Вы и Бон»	74
Салат с апельсинами	77
Крем-суп из брокколи	78
Картофельный крем-суп	80
Мясной пирог	82
Улитки с мясом	85
Фименный соус «Вы и Бон»	86
Остро-сладкий соус	89
Луковая карамель	90
История вместо заключения	94





ОТ АВТОРА

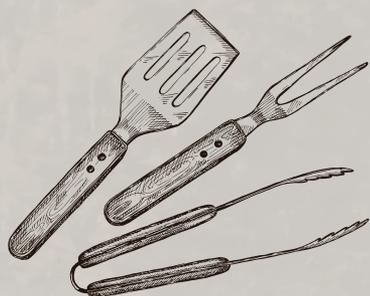
Первый раз я решил приготовить стейк со злости. Это был то ли мой день рождения, то ли жены, но так или иначе это дело требовалось отметить.

Только-только открылся один ныне известный ресторан, единственный в Москве, где можно здесь и сейчас попробовать любой стейк, начиная от простого рибая и заканчивая мясом сухой выдержки. Я не то что бы человек скупой или бедный, но когда я узнал, что стейк, который мне приглянулся, стоит 13 тысяч рублей... Мне стало страшно интересно, что такого в этом стейке, кроме самого стейка. Он оказался действительно хорошим и вкусным, но не настолько, чтобы оправдать свою цену. Меня это и возмутило, и расстроило одновременно, и вот так началась моя эпопея со стейками. Я сказал себе: «Могу и сам такой приготовить!».

Я купил свой первый ти-бон, сбегал за тефлоновой ребристой сковородкой, пожарил стейк с сеточкой и подумал: все, понеслась. Это было просто великолепно, и вот так началось мое стейковое похождение. Мне было вкусно то, что я сам приготовил, и что в сыром виде обошлось мне не в бешеные тысячи, а в 700 рублей.

Потом мне подарили правильную доску для мяса, потом хороший нож, потом гриль, и я начал экспериментировать. Все инструменты, по сути, пришли ко мне в качестве подарков, даже покупать ничего не пришлось. Вообще, почаще рассказывайте о том, чем увлекаетесь, — и вам приятно, и друзьям полезно: всегда будут знать, что подарить. Так что не молчите и рассказывайте о своем хобби.





НЕОБХОДИМЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ГРИЛЬ ДЛЯ ГОТОВКИ НА УЛИЦЕ

Уличный гриль — обычно на трех или четырех ногах, с крышкой и двумя решетками (нижняя — для угля, верхняя — для продуктов).

УГОЛЬ ДЛЯ ГРИЛЯ + КОРА, ЩЕПА

Для уличного гриля я рекомендую уголь, а еще лучше — специальные брикеты: расходуются экономичнее, а жара дают больше.

С помощью щепы для копчения можно придать мясу великолепный аромат, который ничем больше не повторить. После готовности стейка оставьте его наедине с щепой минут на пять. Предварительно смочите ее, чтобы задымила, когда положите на угли.

ДЕРЕВЯННАЯ ДОСКА

Пластиковую, конечно, тоже можно, но это совершенно не то. И некрасиво, и сразу как-то невкусно становится. Отдайте предпочтение натуральным материалам — сразу будет подача, как в ресторане.

КОНЕЧНО ЖЕ, НОЖИ

Обязательно острые! Очень острые! Особенно если вы хотите нарезать стейк после приготовления, как это всегда делаю я. Без острого ножа кусочки получатся неровными и некрасивыми, а кому это надо?

ЩИПЦЫ

Понадобятся для выкладывания и переворачивания мяса, а также для определения степени его готовности.

ЛОЖКА

Пригодится, чтобы поливать мясо тем соком, которое оно же и выделяет на сковороде.

СИЛИКОНОВАЯ КИСТОЧКА

Решетку гриля натирать маслом не нужно, а вот поверхность сковороды можно слегка покрыть растительным маслом, и кисточка для этого прекрасно подойдет. Также ей можно смазывать само мясо, если не хочется делать этого руками.

ЧУГУННАЯ СКОВОРОДА (ОБЫЧНАЯ ЛИБО ГРИЛЬ)

Раньше я думал, что ребристая сковорода дает мясу только приятный полосатый рисунок. Но оказалось, что в желобки во время готовки стекает мясной сок, и получается, что часть куска жарится на ребрах, а часть как бы стоит на пару.

А именно чугунную сковороду рекомендую потому, что она отлично раскаляется и сохраняет тепло — а стейки мы как раз выкладываем на хорошо прогретую сковороду.

БУМАЖНЫЕ ПОЛОТЕНЦА

Мясо после освобождения от упаковки нужно промокнуть бумажной салфеткой, чтобы удалить лишнюю влагу, иначе стейк будет в ней тушиться, а не жариться.

Также полотенца понадобятся для очистки сковороды: чугунную сковороду крайне не рекомендуют очищать с помощью мыльных средств для посуды. Просто хорошо промойте ее теплой проточной водой, а остатки жира и масла хорошенько сотрите сухой салфеткой.

ФОЛЬГА

После прожарки каждый стейк мы будем заворачивать в фольгу, чтобы он отдохнул. Мясо испытывает нешуточный стресс от горячей сковороды и огня и начинает выделять соки. Благодаря фольге большая их часть останется внутри, и мясо станет сочнее.

В среднем стейку нужно 4–7 минут, чтобы отдохнуть. Немного сока останется в фольге, но вы его приберегите: сок мы будем использовать для приготовления одного из соусов.

ЩУП (ОПЦИОНАЛЬНО)

Если захочется углубиться в тему и разобраться в температурах прожарки мяса, поищите специальный щуп для стейка. В отличие от обычного мясного щупа, у него на конце будет тонкая иголка, которая не так сильно повреждает волокна.





ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НАМ ПОНАДОБЯТСЯ

МЯСО

Обратите внимание на то, чем кормили бычка до того, как он попал на ваш стол: откорм животного может быть травяным или зерновым — обычно это указано на пачке со стейком. Травяной откорм всегда дешевле зернового, но он придает мясу отчетливый, ярко выраженный вкус говядины. Проведите эксперимент со слепым тестированием, тогда точно увидите разницу и поймете, какой откорм вам по вкусу.

Самое главное при выборе мяса — внимательно смотреть на срок годности! Как только вскрыли упаковку — хранить мясо больше нельзя, нужно готовить и есть сразу же, максимум — убрать до завтра в холодильник, но обязательно смазать маслом и обсыпать травами либо приправой, только без соли! За ночь соль иссушит стейк так, что никакого удовольствия вы от него не получите.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

К стейкам прекрасно подходит кокосовое масло, но для того чтобы достать правильное, придется слетать по-быстрому в Доминикану. Так что для смазки сковороды мы возьмем оливковое.

ПЕРЕЦ ЛИБО СМЕСЬ ПЕРЦЕВ

Часто молотый перец — черный, белый, красный — встречается в составе пряных смесей. Если не планируете пользоваться готовой приправой, приготовьте молотый перец отдельно. А самый простой вариант — приправа для перечного стейка, там и травы, и перцы, и соль. Просто обсыпьте ей мясо в меру.

СВЕЖИЙ РОЗМАРИН И ТИМЬЯН

Свежие приправы дадут обалденный запах мясу. Кроме них можно добавить к мясу половину головки чеснока, поджаренную на сковороде.





МОРСКАЯ И ДРУГАЯ СОЛЬ

Первый кусочек любого стейка следует пробовать без соусов, чтобы понять, достаточно ли в нем соли. Куски мяса посыпают солью перед готовкой, пока они лежат в травах и приправах, но будьте бдительны: если крупным и жирным кускам это пойдет только на пользу, то маленький кусочек из молодого бычка можно просто убить солью, которая вытянет из него все соки. Такие нежные стейки лучше солить непосредственно перед обжариванием, а то и вовсе после.

Я коллекционирую соль из разных стран: черную, красную, белую, копченую — разную, а потом смешиваю и добавляю к мясу. Дело не только во вкусе, но и в эстетической составляющей: красиво, когда на стейк сыпется разноцветная соль!

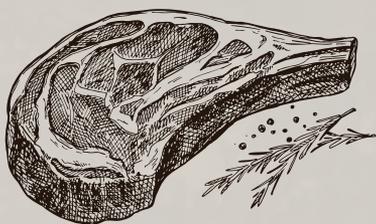
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Положите кусочек масла на стейк перед тем, как оставить его отдыхать в фольге. Масло придаст сливочный вкусовой нюанс.

ДРУГИЕ ПРИПРАВЫ

Можно использовать готовые смеси трав, например прованские или неаполитанские травы, которые дадут отменную корочку при готовке на огне. Я стал сам собирать смеси пряностей, и теперь подбираю приправы по собственному вкусу и предпочтению.

Обратите внимание, есть ли соль в составе смеси пряных трав, чтобы не пересолить мясо, а если не знаете, что выбрать — берите пряности с пометкой «для стейка», не ошибетесь.



ПОДГОТОВКА МЯСА

Мясо перед приготовлением должно достичь комнатной температуры. На это потребуется от 30 минут до 1 часа, в зависимости от веса куска. Но прежде чем оставить его согреться, проведите несложную процедуру подготовки:

- **ПРОМОКНИТЕ** мясо бумажными полотенцами (выложите на доску либо оставьте в лотке);
- **СМАЗЬТЕ** мясо с помощью силиконовой кисточки или прямо руками растительным маслом;
- **ПОПЕРЧИТЕ** по желанию и посолите крупной морской солью. Это важно! Именно крупной и именно морской;
- **ВЫЛОЖИТЕ** поверх мяса свежий розмарин и тимьян. И в таком виде оставьте его, пока стейк не дойдет до нужной температуры.