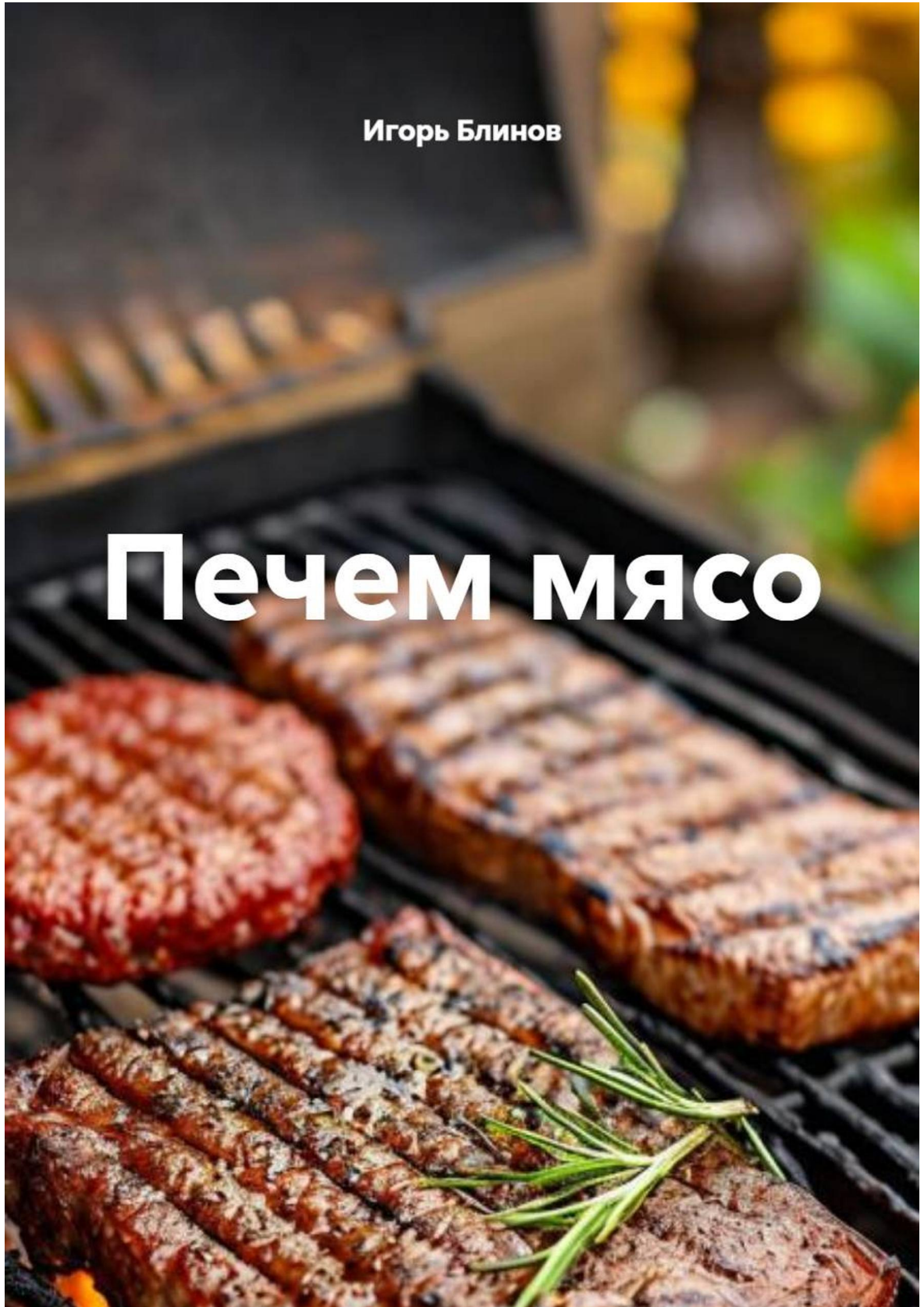


Игорь Блинов

Печем мясо



Игорь Блинов

Печем мясо

«Автор»

2025

Блинов И. П.

Печем мясо / И. П. Блинов — «Автор», 2025

Уникальный и увлекательный справочник для тех, кто хочет правильно готовить мясо на мангале, гриле, барбекю. В книге отражен личный многолетний опыт любителя готовить и профессионального мясника (технолога мясной промышленности), а понятном для простого потребителя языке. Постигайте искусство высокой кухни!

© Блинов И. П., 2025

© Автор, 2025

Содержание

Глава	5
От автора	6
Прежде всего (предисловие)	7
Глава 1. Общие правила для сырого мяса	8
Глава 2. Мясо для запекания	14
Что мне известно о говядине и вам не помешает знать	14
Кое-что о мясе для гурманов – телятине	21
Классическое мясо для шашлыка – баранина	22
О свинине тоже поговорим	25
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Печем мясо

Глава

Ознакомившись с материалом этой книги, вы будете себя чувствовать гораздо уверенней, когда будете готовить мясные блюда на жару углей!

От автора

Все рекомендации в этом справочнике основаны не только на личном опыте автора, как родившегося в крестьянской семье мальчугана и с детства имеющего дело с сельскохозяйственными животными и домашним мясом. Или любителя вкусно поесть и поэтому давно и часто готовящего мясо на углях, но, в первую очередь, на моих профессиональных знаниях и опыте, как технолога мясной промышленности, обвалщика мяса и бойца скота с многолетним стажем.

Идея написать этот трактат возникла вовсе не из одного только, желания немного заработать – это совсем неглавное. В основе то, что мне бы очень хотелось поделиться своим личным опытом со всеми, кто любит вкусно и значит правильно поесть.

. Я часто слышал от людей, разного возраста и пола, к тому же живущих в различных регионах нашей большой страны, что вкуснее моего шашлыка им есть не доводилось, хотя, до этого, ели уже много. Приготовленное мною мясо на углях хвалили в Иркутске и в Братске, Красноярске, в Томске и в Омске, в Орле и в Анапе. В других городах я бывал проездом, либо еще совсем юным, когда не познал секреты высокой кухни, поэтому там и не хвалили, наверное.

Признаться честно, я осознавал, что ничего особенного не делаю. Не использую никаких усилителей вкуса, никаких вкусоароматических химических добавок. Почему же мой шашлык «самый вкусный»? Просто, при приготовлении его – от выбора сырья (мяса) и специй, до запекания (способа доведения до кулинарной готовности), мною соблюдаются несколько важных правил, только и всего. Какие же это правила?

Это очень важно соблюдать правила в ключевых моментах. Вы, наверняка, и сами об этом знаете! Читайте о них дальше более подробно.

Итак, мой шашлык люди, являвшие собой, по сути независимых экспертов, признавали лучшим. Согласитесь, что это весомый аргумент, для того чтобы «взяться за перо» (сесть за клавиатуру) и выложить все, как есть и как было. Постараюсь излагать самую суть, но так как хорошее блюдо смело можно сравнивать с драгоценностью, а у драгоценностей бывает много разных граней, поэтому и это дело многогранно.

А еще хотелось бы привести в порядок некоторые мысли людей, касающиеся нашей темы. Плюрализм мнений и дилетантизм – это, далеко, не одно и то же. В приготовлении пищи дилетантство, абсолютно, недопустимо. Необходимы, как я твердо убежден, некоторые базовые знания. Без них и яичницу не приготовить, а тут мясо!

Еще попробую рассеять пару-тройку мифов, которые порой возникают вокруг печеного мяса, аргументируя это и ссылаясь на факты.

Будьте внимательны во всем для достижения наилучшего результата!

Прежде всего (предисловие)

Печь мясо на углях люди начали давно, думаю, сразу после того, как научились получать мясо от диких и домашних животных. Огонь добывать они и раньше умели. Не думаю, что это знание и умение им пришло случайно, уверен, что подсказали.

С тех пор, в зависимости от условий обитания людей, возникло великое множество способов приготовления данного вида блюд, в основе которых лежали кусок мяса и жар углей.

Мясо запекали целыми тушами, когда предполагалось большое количество едоков, мясо пекли большими кусками, чтобы оно получилось более сочным, мясо пекли маленькими кусочками, чтобы быстрее насытиться. Очаги тоже были разных форм и размеров, в зависимости от потребностей и возможностей людей, готовящих еду.

С развитием цивилизации, люди стали окультуривать приготовление печеного мяса, превращая обычный процесс приготовления пищи для утоления голода, в некий особый ритуал наслаждения пищей.

Появились домашние очаги различного строения, к тому же появились другие способы доведения мяса до кулинарной готовности. С появлением металлической посуды люди стали мясо варить, тушить, жарить. Но все-таки находили, что самым вкусным мясо получается именно при запекании над углями.

Опять же, люди замечали не только разницу в способах приготовления мяса, как такового, но и замечали, что не все мясо одинаково по вкусу, по жесткости, даже по цвету, хоть и получено от одного и того же вида животных. А разницу в мясе от различных животных видели и подавно. Постепенно стали складываться традиции национальных кухонь, где люди отдавали предпочтение тому или иному виду скота или птицы и способу его разделки, и приготовления.

В более позднее время развития цивилизации, когда люди имели уже большой опыт потребления мяса, в результате отбора, появились мясные направления у различных видов домашних животных, с целью получения наибольшего выхода мясной туши в кратчайшие сроки. Возникли различные способы содержания и откорма животных, с целью получения мяса, лучших вкусовых качеств. Выработались правила забоя, для получения мяса высокого качества. Были разработаны схемы разделок мясных туш на различные отруба, с целью более рационального использования мяса, в зависимости от особенностей национальной кухни.

А еще позднее, с развитием наук и с возникновением научных исследований в области мясопереработки, стали использовать и научно-обоснованные правила получения наилучшего сырья для производства тех или иных продуктов питания.

В заключении к прологу, акцентирую внимание читателя на одном обстоятельстве: мясо – вкусно само по себе, и кто бы, что с ним не делал, или из-за своей некомпетентности, или из любопытства, оно будет вкусным.

Но, вот получить истинное наслаждение от употребления мяса в пищу, при этом, не навредив своему здоровью и сознанию, можно только обладая нужными знаниями и навыками, как говорится, хотя бы на уровне пользователя.

Глава 1. Общие правила для сырого мяса

Итак, вы отдали предпочтение какому-то виду мяса, будь то говядина, свинина, баранина или мясо птицы. Несмотря на то, что все виды мяса очень индивидуальны (об этом мы поговорим ниже) у них есть и общее. Все они состоят в основном, из одних и тех же веществ, со специфическими особенностями для каждого вида животного, а значит – все виды мяса подвержены одним и тем же процессам, как при жизни животного, так и после забоя. Я бы не стал вам говорить об этом, если бы это не было очень важно. Не буду «залезать в дебри», скажу одно, что лучше бы нам знать, как откармливали того или иного цыпленка или теленка, как его забивали. Но это не дано в большинстве случаев, поэтому воспользуемся простым правилом, если один раз купили у кого-то мясо, и оно вас удовлетворило, то продолжайте покупать у этого продавца и от того же производителя, если что-то не нравится, тогда ищите лучшее.

Теперь основное о том, что происходит с мясом с момента забоя животного. Речь пойдет о процессах происходящих с мясом четвероногих животных. О том, что происходит в мясе птицы будут отдельные ссылки.

Как только животное забито, то сразу же в мясе начинаются процессы распада всех веществ. Эти процессы объединены под одним названием – автолиз мяса.

Мясная туша, в основном, представлена мышечной тканью (собственно мясо), поэтому именно ее состояние и сказывается на качестве всего мяса с костями, жилами, жировой тканью, и именно она (мышечная ткань) формирует наши ощущения, при употреблении мяса.

Выделены следующие этапы автолиза:

– сразу после забоя мясо находится в парном состоянии. Можно сказать, что парное мясо лучшее для употребления. Еще нет существенных изменений, большая часть веществ, содержащихся в мясе, не подверглись распаду, в том числе и глютаминовая кислота, которая влияет на наши органы вкуса и это одна из причин, что так называемая «свежина», «свеженина» так вкусна. Коллаген – основной белок соединительной ткани, то есть ткани, из которой состоят поверхностные пленки, жилы и сухожилия, оболочки клеток находится в том состоянии, когда он легко разваривается, а значит мясо легко жуется.

Беда в том, что это состояние очень кратковременно. У разных животных по-разному, но в самом лучшем случае не более трех часов.

Далее, по мере остывания мяса и прохождения времени, наступает окоченение. В этот момент мясо лучше, вообще не употреблять в пищу. Нет, конечно, оно внешне не имеет никаких признаков, отталкивающих потребителя, и не причинит вреда здоровью. Оно такое же свежее. Ведь прошли считанные часы, просто в этот момент, в результате распада энергоносителя и гликогена (животного сахара) и образованию молочной кислоты, мышцы становятся плотными из-за значительного сокращения. Они плохо удерживают влагу при термообработке, плохо режутся и даже воздействие высокой температуры их не может сделать легкими для пережевывания. Тут ничего не поделаешь. Пик окоченения наступает, примерно через сутки после забоя. Далее со временем мышцы начинают расслабляться. Есть в промышленности способы ускорения процесса автолиза, но все равно нужно время для того, чтобы мясо вновь приобрело нужные свойства.

По мере прохождения автолиза при создании необходимых условий для выдержки мяса, то есть при максимально низких положительных температурах без их колебаний, при нормальной влажности и циркуляции воздуха, мясо начинает изменять свои свойства в лучшую сторону, говоря профессиональным языком, начинает созревать. Кстати, этот способ созревания мяса называется сухим.

На поверхности образуются, так называемая, корочка подсыхания. Ее наличие для охлажденного мяса, является необходимым условием для увеличения сроков хранения охлажден-

ного мяса. Дело в том, что мясо стерильно внутри, если оно получено от абсолютно здоровых животных и если при охлаждении мяса, и подсыхания его поверхности, не произойдет увлажнения поверхности, то у микроорганизмов нет никаких шансов повлиять на органолептические свойства мяса в худшую сторону.

По истечении приблизительно недели, оно приобретает лучшие свойства. В этом состоянии оно хорошо жуется после кулинарной обработки, обладает более выраженными, приятными вкусом и ароматом. Наилучший результат по вкусу и аромату, однако, вы получите, если подождете еще недельку.

Есть еще влажный способ, там происходят те же процессы, только мясо находится в герметичной упаковке, не имеет, значит, корочки подсыхания, а значит и сроки выдержки должны быть значительно сокращены, если не использовать консервирующие вещества.

Если же это вакуум-упаковка, то есть риск развития анаэробных бактерий (развивающихся без доступа воздуха. Например, ботулинус) И вакуум за то время, что мясо находится под его действием вытянет из мяса значительное количество мясного сока. Так что вопрос: «Какое мясо более сочное – сухого или влажного созревания?», остается спорным. По крайней мере для меня.

Ваше право экспериментировать, но я выбираю сухой способ созревания.

Итак, какие бы идеальные условия мы не создали для охлажденного мяса, рано или поздно, если мы его не съели, оно может испортиться, разложиться совсем.

Стало быть, нужно его заморозить. Замораживание тканевой жидкости продлевает срок хранения мяса. Нам, как потребителям, а не производителям мяса не нужно знать всех тонкостей его замораживания и хранения, а вот как поступить с замороженным мясом, если вдруг в силу тех или иных обстоятельств нам пришлось прибегнуть к использованию такового, нам знать нужно.

Процесс размораживания (дефростации) принято считать условно-обратимым. Что это значит? Это значит, что мясо при размораживании полностью не восстанавливает свойства охлажденного мяса.

Во-первых, при оттаивании некоторое количество тканевой жидкости не успевает связаться с белками мяса и вытекает наружу, вынося некоторое количество нужных водорастворимых веществ. Этот называется потерей мясного сока. Значит, нам нужно размораживать мясо, как можно медленнее, то есть в холодильнике при температуре близкой к нулю, но тогда увеличатся потери от усушки, значит, нам нужно упаковать мясо во влагонепроницаемую пленку.

Но если вам нужно быстро разморозить кусок мяса, то делайте это в микроволновке, согласно инструкции, если же у вас нет микроволновой печи с функцией дефростации, то размораживайте в теплой воде, но предохранив мясо от вымывания поверхности, опять же влагонепроницаемой пленкой. Если нужно разморозить не очень быстро, размораживайте на воздухе в кухне – не упаковывая. Здесь вы не избежите потерь мясного сока и подсыхания поверхности, но цель оправдывает средства. Тем более, что потери эти в масштабах домашней кухни незначительны.

Но в любом случае прежде, чем начать резать мясо на более мелкие куски, доведите его до полной разморозки, и в том случае, когда вы никуда не спешите, то подержите мясо в холодильнике, хотя бы сутки-двое после размораживания. Тогда оно приобретет свойства близкие к охлажденному мясу.

Еще на органолептические свойства мяса изначально оказывает большое влияние возраст животного. Понятно, что чем старше животное, тем дольше работали его мышцы, тем более они огрубели. Они будут различаться по жесткости и в зависимости от образа жизни животного. Мясо более старых животных крупнорогатого скота легко отличить по цвету жира. Чем старше животное, тем желтее жир. Не путайте с изменениями цвета жира у свиней. Там

пожелтение жира говорит о его порче (прогоркании). У остальных животных по цвету жира определить возраст нельзя.

Можно попробовать определить возраст по цвету мышечной ткани: чем светлее мясо, тем моложе животное, но тут бывают исключения. Поэтому полагаться на этот фактор однозначно – нельзя.

У животных пастбищного содержания мышцы грубее, чем у животных стойлового содержания. Скажу тем, кто мало знаком с жизнью домашних животных, что пастбищными, в основном являются мелко-рогатый скот (бараны, козлы) и крупнорогатый скот (коровы, яки, буйволы). Правда, иногда и свиней откармливают на воле.

Единственное преимущество мяса животных более старшего возраста – это его насыщенный вкус. Но к жарению такого мяса или запеканию нужно подходить более тщательно, с большой осторожностью и терпением.

Теперь несколько слов о мясе, полученном от того или иного пола животных. От кого мясо вкусней, от телочки или от бычка, от свинки или кабанчика, от ярочки или баранчика и тому подобное? Мясо самок, считается более нежным, к тому же, если это молодое животное, то не нужно беспокоиться о влиянии на вкус степени полового развития самки, а вот с самцами, несколько сложнее. Ведь на мясо, в основном откармливают самцов. Во-первых, их не нужно столько для воспроизводства стада, сколько нужно самок, во-вторых, самцы растут быстрее, особенно некастрированные, а значит, в более раннем возрасте наберут большую массу мышц. Если мясо молодых баранов и бычков не имеет посторонних, неприятных запахов и вкуса, поэтому их кастрируют, в основном для того, чтобы на пастбище они ничем, кроме еды не занимались, то мясо хрячков, может этот самый нежелательный запах и вкус иметь. Поэтому, при выборе мяса, придерживайтесь этого замечания.

То есть, покупая свиное мясо, не попадите на хряка.

Что касается нежности мышц, в зависимости от их анатомического расположения, то тут срабатывает простой принцип, чем меньше мышца трудилась при жизни животного, тем она нежнее. Более нежными считаются мышцы спиной и заднегазовой частей. Да и те не все. Более подробно я расскажу об этом в главах, об определенных видах мяса.



Мраморное мясо

Обязательно нужно сказать несколько слов о таком признаке мяса, как мраморность. Это мясо, содержащее не поверхностный и не межмышечный, а внутримышечный жир. Мышца, как бы испещрена жиром. Остывший, вполне созревший кусок мяса на разрезе напоминает рисунок горной породы – мрамора. Но только, разумеется, отличается по цвету. Такое мясо получается, главным образом, от животных мясного направления, при интенсивном откорме и по возрасту ближе к году или чуть старше. Дело в том, что в первый год жизни, животные дают привесы, в основном за счет роста мышечной массы и лишь ближе к годовалому возрасту и старше, животное при хорошем откорме начинает наливаться жиром. Мраморное мясо очень ценное для гурманов.

Помимо использования цельных, так называемых натуральных кусков и кусочков мяса, для запекания можно использовать и рубленое мясо, то есть измельченное. Название «рубленое» сохранилось с тех времен, когда еще не были изобретены мясорубки. Тогда мясо измельчали (рубил) ножом или специальной сечкой, отсюда и название. Хотя, в слове мясорубка, тоже есть корень «руб».



Фарш или рубленое мясо

Еще рубленое мясо называют фаршем – это всем знакомо. Есть мнение, что именно порубленное мясо, а не пропущенное через мясорубку, получается более сочным в готовых изделиях. Лично я считаю, что отличие несущественное, просто дело в степени измельчения и в количестве наполнителей. Итак, порубив сырое, заведомо грубое мясо, люди избавили себя от трудности с пережевыванием цельных мышц. Казалось бы, рубленое или натуральное, какая разница, мясо ведь? Но плохо то, что рубленое мясо в силу того, что нарушена целостность мясных клеток, которые представляют собой довольно крупные и сложные структуры, плохо удерживает влагу, легко теряет ее при обработке высокой температурой. Поэтому нужно с особым вниманием следить за степенью готовности таких продуктов или добавлять наполнители в фарш, которые будут впитывать и удерживать в продукте мясной сок. Например – хлебный мякиш.

Рубленое мясо можно смело использовать при изготовлении рубленых шницелей, бифштексов, колбасок без оболочки (чевапчичи, люля-кебаб) или колбасок в оболочке, как из одного вида мяса, так и из смеси с другими видами мяса. Это дело предпочтения людей.

Все виды рубленых изделий и были разработаны с единственной лишь целью, чтобы максимально использовать все остальное мясо, которое нельзя использовать цельными мышцами, в том числе и для запекания над углями. А этого мяса, после выделения кусков для натуральных продуктов, остается изрядное количество. Примерно 40 % котлетного мяса против 20 % кускового мяса, пригодного для запекания.

Повара Америки, помешанные на стейках для барбекю, "носом роют" говяжью тушу с целью отыскать что-нибудь еще, что можно испечь на углях... Они даже в шейном отрубе отыскивали какой-то кусочек. Даже название придумали, вполне презентабельное, для данного вида продукта – альтернативные стейки! Но, думаю, что это на любителя.

Вернемся к рубленому мясу. Есть большой плюс в использовании измельченного мяса!

Дело в том, что после добавления соли и не очень продолжительного вымешивания или кратковременной выдержки в посоле, даже без использования нитрита натрия, мясо приобретает липкость. Это ощущается руками. Оно способно принять некоторое количество лишней влаги и после формовки, представлять из себя нечто монолитное. К тому же мясо приобретает своеобразный вкус и аромат не свойственный абсолютно свежему мясу. Еще можно вводить в фарш те ингредиенты, которые при использовании цельномышечных (натуральных) полуфабрикатов ввести в продукт невозможно. Например, лук, чеснок, хлеб, крупы, крахмал, муку, яйцо, зелень, сыр. Они не только могут уменьшить стоимость вашего пикника, но и позволяют получить продукты большой гаммы вкусов. Только не нужно сильно увлекаться, колбаска должна представлять собой мясо с луком, а не лук с мясом. При условии, конечно, если вы не любитель чего-то из ряда вон выходящего.

Отвлекусь на иную тему и скажу, что именно свойство мяса, особенно нежирной говядины или баранины, в союзе с поваренной солью, образуют, так называемые, солерастворимые белки, обладающие высокой влагосвязывающей способностью, и используется для изготовления всех видов, вожаделенных всеми, колбас.

Я упомянул некий «нитрит натрия». Это словосочетание многих может напугать, хотя упоминание о «хлориде натрия», тоже может насторожить. И вряд ли кого-то напугает упоминание о поваренной соли. Именно она называется в химии «хлоридом натрия» или «хлористым натрием». Оставим всем известную и необходимую поваренную соль в покое, обратимся к нитриту натрия.

Для чего я, вообще, заговорил об этом? Ведь мы говорим о приготовлении запеченных на углях продуктах. И колбасу не собираемся делать.

Дело в том, что при использовании мяса длительного хранения в замороженном виде для приготовления запеченных блюд, люди могут столкнуться с тем, что мясо останется красным, даже после достижения полной кулинарной готовности. Также это может наблюдаться и при использовании свежего мяса, которое некоторое время, полежало в тепле или того хуже, на жару. Оно еще не успело испортиться, но уже близко к тому. Химизм этого процесса сложный, поэтому постараюсь объяснить проще.

Всем известный белок крови гемоглобин красного цвета, подобный ему белок миоглобин, определяющий цвет сырого мяса, тоже красного (алого) цвета. После обработки высокой температурой он разрушается, и мясо приобретает серый цвет. Это всем понятно и всеми приемлемо. Однако, в результате автолиза, который, как мы помним, начинается сразу после забоя животного, при определенных условиях и по истечении времени происходит распад, в том числе и белков. А белки, как мы все знаем – это азотистые вещества. То есть в отличии от других органических соединений: жиров и углеводов, кроме углерода, кислорода и водорода, они содержат, в достаточном количестве еще и азот. При распаде белка часть азота или его соеди-

нений высвобождается и влияя на белок миоглобин образуют немного другой белок, который сохраняет свой цвет, даже после обработки высокой температурой, поэтому мясо остается красного цвета, в том числе и в колбасе.

С этим явлением я сталкивался в детстве, когда весной доедали мясо забитых осенью животных, с этим я сталкивался на производстве при изготовлении деликатесов из долгохранящегося замороженного мяса, в которые не добавлялся нитрит натрия, но которые оставались красного (розового) цвета, даже после термообработки. С этим я сталкивался при торговле свежим мясом, которое выкладывалось в летний период на открытые витрины неспособные обеспечить нормальный режим хранения. Кроме того, еще образуются некоторые вкусоароматические вещества, которые и обуславливают ветчинный вкус деликатесов. Поэтому нитрит натрия (а ранее нитрат натрия (натриевая селитра) называется еще и стабилизатором окраски. Иначе вареная колбаса была бы то серого цвета, то красного, а это не всем бы понравилось. Причем, если бы она оставалась серой, то не имела бы характерного аромата и вкуса ветчинностей.

Все это я рассказал вам, чтобы вы не пугались, если вдруг хорошо пропеченное мясо, останется внутри красным. Кушайте на здоровье.

Еще одно правило, которое касается всех видов мяса и птицы в том числе. Чтобы приготовленное мясо было сочным, имело прозрачный сок, оно должно быть полностью обескровлено. Простите, за такие подробности, но это важно. Это важно с моральной точки зрения, потому что Бог не велел, есть кровь. Если же вы убежденный атеист, то все равно, не ешьте мясо с кровью. Оно не будет сочным, кровь, при термообработке, впитает в себя всю высвобождающуюся влагу. Плохо обескровленное мясо по виду и вкусу напоминает печень. Такое мясо, в основном бывает от крестьянского неумелого забоя или мясо диких животных, добытых на охоте. Не углубляясь в подробности, советую – при выборе мяса, будьте внимательны. Если мясо, которое заведомо должно быть красным, имеет темно-бардовый цвет, мажет руки и все вокруг кровью, имеет в толще сгустки запекшейся крови, то воздержитесь от употребления такого мяса. Оно не принесет вам ни морального, ни физического удовлетворения. В связи с этим, отдавайте предпочтение мясу промзабоя. В этом случае, вы будете на 90 % гарантированы от неприятностей, связанных с неправильным забоем скота. А это очень важно! Очень! Говорю вам, и как специалист, и как гурман, и как добрый друг.

Вот, пожалуй, все правила, которые приняты для всех видов мяса без исключения. Говоря о мясе, я говорю о свойствах исходного сырья. То есть без упоминания о способах изменения вкуса или консистенции посредством пряностей и специй – этого мы коснемся в отдельной главе.

Начнем, более подробно, знакомиться с особенностями того или иного вида мяса. Ведь несмотря на то, что различные виды мяса имеют много общего, есть и существенные отличия.

С целью получения наилучшего результата при употреблении мясных блюд, нужно соблюсти все моменты. Рассматривать будем в том порядке, в котором мясо наиболее распространено и известно. Начнем, конечно, с говядины, поскольку нет такого народа на Земле, который бы избегал содержать это животное в своем хозяйстве, если ему позволяют условия, даже, если он не собирается его есть.

Глава 2. Мясо для запекания

Что мне известно о говядине и вам не помешает знать



Этот вид мяса используется, в основном, любителями барбекю и скорее это происходит не только традиционно. Говядина вкусна, у нее более выраженный вкус, чем у свинины или курицы, но беда в том, что для запекания выбрать кусок мяса значительно трудней, чем от свиной туши, бараньей или тушек птиц.

От любой говяжьей туши, независимо от возраста и условий содержания, для шашлыка или барбекю *идеально* подойдет только вырезка, а ее, к сожалению, в туше всего 1.35 % от массы мяса на кости.



Говяжья вырезка.

Я имею ввиду именно то, что называется вырезкой, то есть две мышцы, находящиеся внутри скелета ближе к тазовой части по обе стороны позвоночника. Ее анатомическое название подвздошно-поясничная мышца. При жизни животного эта мышца, практически не работает, она изредка выполняет некоторые необходимые функции только и всего, поэтому даже полученная от старых животных и даже немясного направления, она сохраняет мягкость, и нет необходимости отбивать или мариновать ее длительное время перед термической обработкой.

Из этой самой вырезки делается именно бифштекс, лангет. Только из вырезки и более не из чего другого. Вы приходите в престижный ресторан, открываете меню и видите бифштекс, вы его заказываете и вам должны принести кусок овальной формы, толщиной 2–2.5 см (дюйм), говяжьего мяса, нарезанного из этой самой вырезки. Для тех, кто учил не английский язык, открою секрет, что те блюда, которые в своем названии содержат корень «биф» должны готовиться из говядины, ибо «биф» в переводе с английского, так и переводится «говядина». Нелепо, право, когда вам принесут «биф» штекс из конины, например, или еще нелепей из свинины, поскольку конина сильно смахивает на говядину. Чепуха какая-то, да и только. То же самое с антрекотом.

Что касается шашлыка из говядины это просто, если вам удалось раздобыть вырезку. Берете, нарежете ее на кусочки и смешиваете с тем, чем вам хотелось бы дополнить вкус блюда и аромат. Но не увлекайтесь, ибо это мясо вкусно само по себе и, сохранив максимально его первоначальный вкус, вы доставите себе массу удовольствия.

В некоторых странах, где предпочтение отдают говядине, люди научились получать большее количество мяса от говяжьей туши, пригодное для жарения или запекания. Они вывели породы животных мясного направления и научились их откармливать, так чтобы не только подвздошно-поясничная мышца, но и остальные мышцы и группы мышц выполняли минимум работы при жизни бычка, лучше именно бычка, или телочки на худой конец.

Так, например, если потомство получено от быков-производителей живой массой около полутора тонн, то еще в юном возрасте, около года, и несмотря на то, что оно откармливается на лугу, постоянно перемещаясь или в стойле, стоя на ногах, оно даст мясо высокого качества, а при интенсивном откорме, даже будет наблюдаться мраморность.

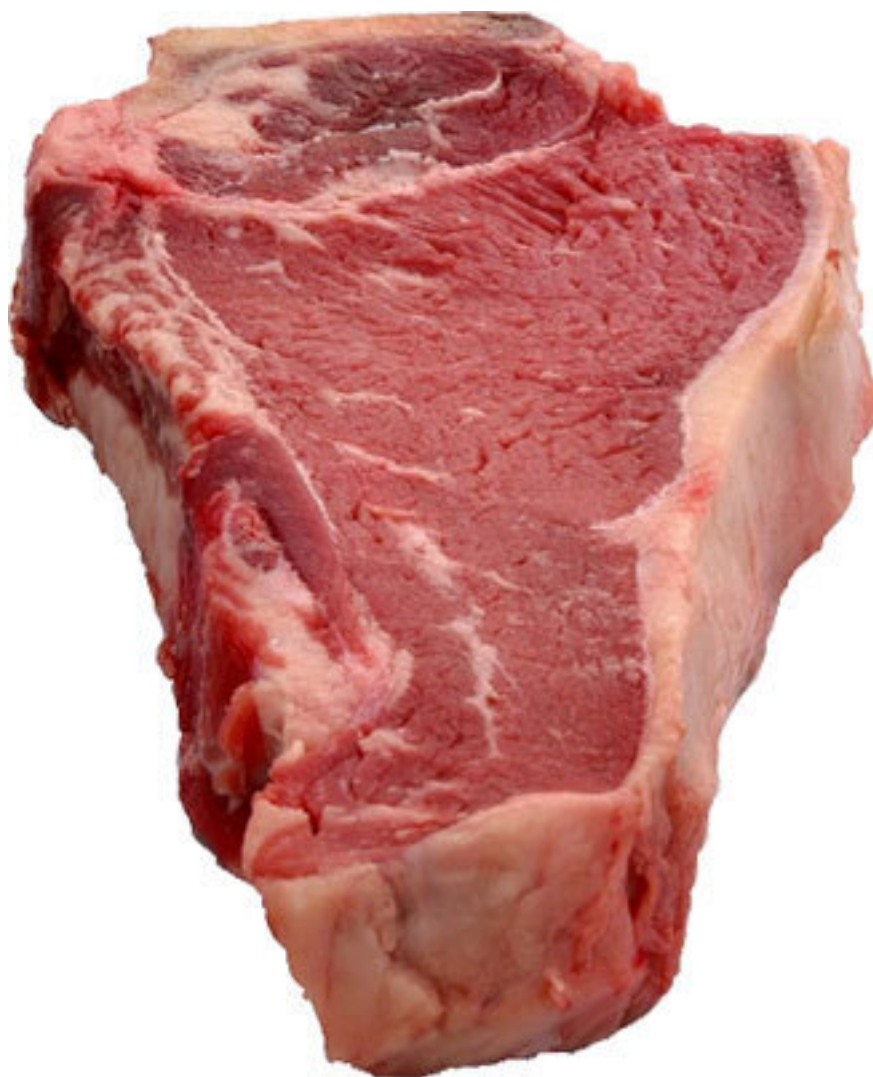
Наилучших результатов, в этом плане, добились жители Японских островов. Кто-то очень рачительный у них придумал метод откорма быков, называемый «kobe», который дает максимальный выход с туши нежного мраморного мяса. Название это происходит, видимо, от названия городка в Японии, где впервые применили данный способ откорма крупнорогатого скота. Животному, с некоторого момента жизни, не дают двигаться совсем, даже, подвешивают его на специальных стропах, чтобы мышцы не несли никакой нагрузки. В качестве корма используют злаки, в основном ячмень. Никакого сена, соломы! А чтобы лучше усваивался корм, поят пивом и все это происходит под звуки классической музыки. Процессы брожения в желудке ускоряют процесс переваривания пищи и позволяют более эффективно усваивать организмом все питательные вещества. Способствуют интенсивному отложению жира. А для того, чтобы процессы обмена веществ в мышцах происходили интенсивней, бычку делают массаж. Вначале это делалось вручную, теперь же используют массажеры.



Конечно, все эти улучшения приводят к значительному увеличению себестоимости мяса, но, с другой стороны, практически все мясо в туше, имеет свойства вырезки, а значит, может применяться в высокой кухне без оглядки.

Не знаю, многим ли удастся отведать этого японского чуда, но вот насладиться хорошим куском говядины от молодых бычков, откормленных в более естественных условиях, смогут многие.

Жители Европы и Северной Америки давненько этим наслаждаются. В Англии, например, издавна существовали клубы любителей барбекю. Им нравился особый кусок говяжьей туши, который из-за пристрастия членов этих клубов и получил название «клуб-стейк».



Стейк "клуб-стейк"

Итак, у бычков мясного направления и обычного откорма можно использовать мяса, около 20 % от массы туши на кости. Сюда идут: вырезка, мышцы спины, с костью или без и два куска заднегазовой части. Это уже кое-что, согласитесь. Что касается задней части крупнорогатого скота, то тут нужно остановиться на следующем моменте. Бык, корова, довольно крупные животные, поэтому, как вы сами понимаете, мышцам приходится довольно сильно напрягаться, чтобы удерживать животное, в положении стоя, поднимать огромную тушу с земли, передвигаться и совершать прочие движения. Поэтому на те группы мышц или мышцы, которые совершают основную работу, ложится колоссальная нагрузка, стало быть, они более грубы, чем мышцы этого же животного, но меньше работающие. Мы возвращаемся к задней части, так называемому задку КРС (крупнорогатого скота). Задняя часть, в зависимости от функционала (назначения) мышц делится на четыре куска. Два из которых более жестки, поскольку представлены мышцами, участвующими в ходьбе животного, и два куска более нежны, потому что работают гораздо реже. Поэтому для жарки и запекания от задней части быка, например, следует брать только внутренний и верхний кусок.



Внутренний кусок заднезазовой части

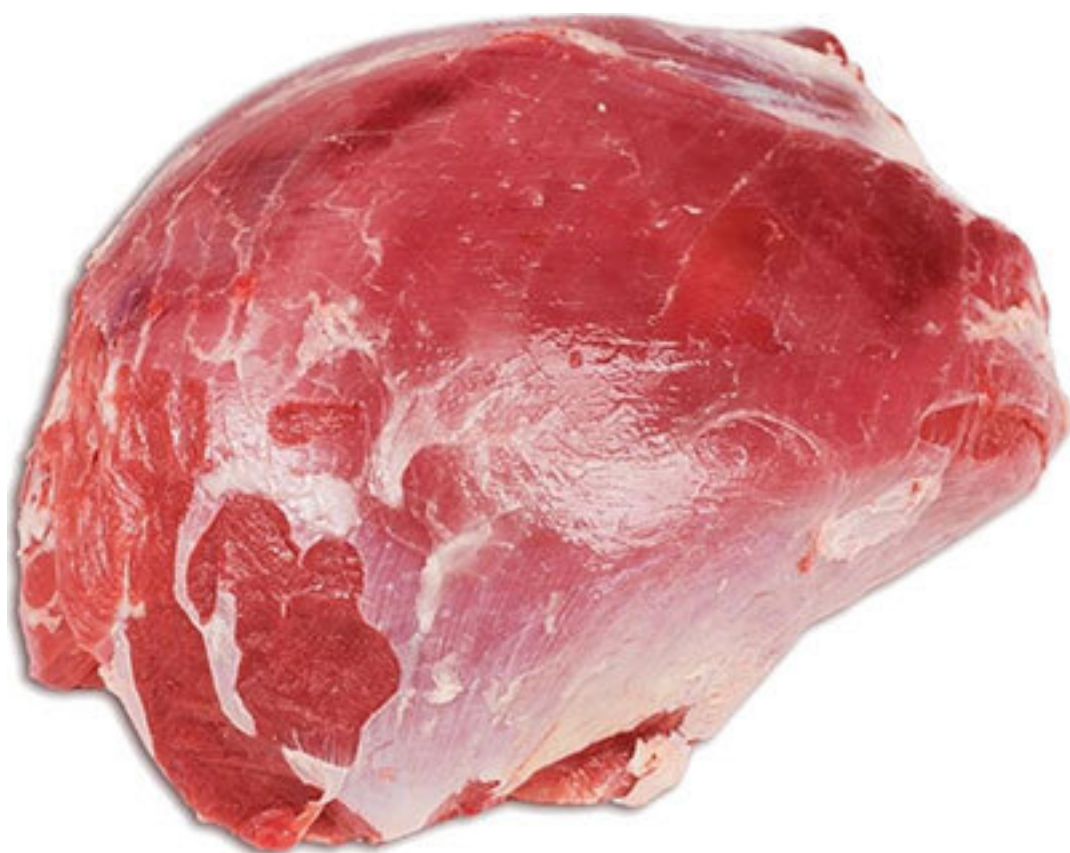


Верхний кусок заднезазовой части

А два других, хоть и выглядят, вполне привлекательно, все-таки могут испортить вам вечеринку.



Наружный кусок заднегрудной части



Боковой кусок заднегрудной части

С некоторого времени появилось такое понятие, как «*альтернативные стейки*»! Я упоминал уже об этом выше, но повторюсь. Ибо повторенье – мать ученья! Что же имеется ввиду под этим интригующим названием?

Повара с Запада, скажем так, покопались в говяжьей туше, пожарили, пожевали и решили, что некоторые мышцы из других отрубов тоже вполне подойдут для барбекю. В это число вошли некоторые мышцы пашины (брюшные мышцы), грудной части, лопаточной, подлопаточной частей, внутренних мышц скелета, например, диафрагма, и даже что-то откопали в шее.

Несмотря на то, что шейный отруб представляет собой, довольно мясистую часть туши, сотрудниками ВНИИМПа (Всероссийского (ранее Всесоюзного) научно-исследовательского института мясной промышленности) он отнесен к мясу пригодному, только для изготовления рубленых изделий. Так называемому – котлетному мясу. И никаких шейных вырезок! Уверяю вас, что это решение имеет очень серьезные основания.

Итак, подведем итог! Чтобы получить максимум удовольствия от испеченной на углях говядины, нужно взять кусок мяса от задней части или со спины (сразу за лопаткой начиная с 4 позвонка) говяжьей туши, полученный, к тому же, от молодых животных. Выдержать в холодильнике не менее пяти суток для созревания, если есть возможность и мясо находится в идеальных санитарных условиях, и более, а потом уже смешать со специями и пряностями, к каким вы имеете большую склонность.

Кое-что о мясе для гурманов – телятине

Теперь, немного, самое основное, поговорим об особом виде говядины – телятине. Телятина – это лучшее в мире мясо. Этот титул ему присвоили гурманы давным-давно.



Многие склонны принимать за телятину мясо молодых особей крупнорогатого скота, уже прошедших молочный период и перешедших на употребление грубой пищи. Это, в корне, неправильно. Телятина имеет цвет, гораздо бледнее, чем говядина, даже если говядина – молодая. И это тоже говорит об ее исключительности.

По принятым стандартам телятиной принято считать мясо телят в возрасте от 14 дней до 3 месяцев. И это не чей-то каприз, а условие, продиктованное физиологией животных. Ведь, как только бычок или телочка переходят с молока на другие корма, траву, зерно, корнеплоды, а они готовы переваривать грубые корма именно начиная с трехмесячного возраста, так сразу у них меняется и свойство мяса. Хотите вы этого или нет. Вкус мяса становится другим. Ценность телятины в том и заключается, что мясо имеет иные органолептические показатели, отличные от самой говядины. И это не только цвет.

Шашлыки из телятины делать нетрадиционно, хотя, кто может запретить экспериментировать, а вот запекать порционными кусками вполне. Можно делать котлеты натуральные из корейки, эскалопы из корейки, шницели из задней части. Остальное мясо вполне можно использовать для получения рубленых изделий. Тут дело не в том, что мясо грубо, а в том, что некоторые мышцы еще незначительны по объему и из них трудно нарезать кусковые полуфабрикаты, поэтому лучше измельчить любым приемлемым для вас способом.

Одна существенная особенность телятины, ее нельзя есть в недоведенном до кулинарной готовности состоянии. Дело в том, что телятина, не доведенная до кулинарной готовности, имеет специфический неприятный вкус и аромат.

Классическое мясо для шашлыка – баранина

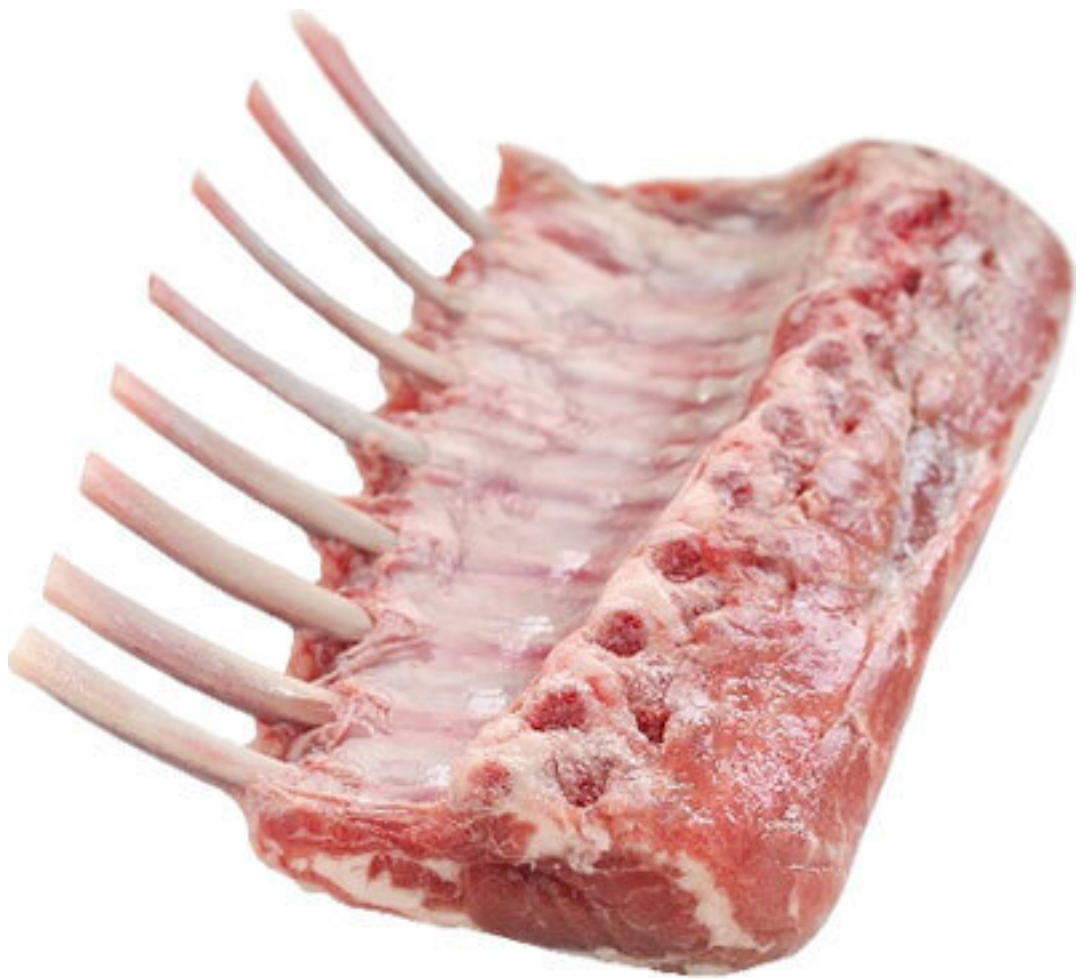


В качестве эпиграфа к этой главе хотел бы привести первую часть монолога одного киношного героя в исполнении Михаила Ножкина: «Зарежь пять молодых барашьков, возьми с каждого по триста грамм хорошего мяса, больше хорошего мяса с барашька нэ возмешь...»

Итак, судя по кавказскому акценту, который воспроизводил герой фильма, он хотел сказать, что настоящие знания о шашлыке принадлежат жителям Кавказских гор. Скорее всего, так оно и есть. По крайней мере, официальные источники утверждают, что манера запекать мясо, порезанное кусочками и нанизанное на шампур, шпажку, кинжал, шомпол или еще на какой металлический или деревянный стержень, появилась, именно на Кавказе.

Думаю, что этому есть, вполне логическое объяснение! Ноев ковчег «присушился» в Кавказских горах и мясо стали люди употреблять после потопа. И было это мясо, думаю, в первую очередь от молодых, опять же, барашков, ну или ярочек, а может и валушков.

Судя по количеству мяса, которое предлагает, так категорично, взять от барашка на шашлык наш герой, речь идет опять же о вырезке, потому что только ее так мало в туше барана. С одной стороны, совет хорош, но меня, как специалиста смущает следующее: вырезка барана мала в диаметре, и сделать из нее шашлык и не пережарить, нужно очень постараться. Она будет приготовлена, буквально в мгновение ока. А с другой стороны: для шашлыка из баранины вполне пригодны куски задней части и корейки, если они от молодого барашка, именно.



*Корейка баранья на кости с защищенными ребрами
(Реберная часть корейки)*



*Корейка баранья на кости (седло барашка)
(Поясничная часть корейки)*



Задняя нога барана

Поэтому, можно взять мясо на шашлык, гораздо больше, чем триста граммов. Остальное, увы, только рубленное. Хотя, почему увы?! Все мы знаем прекрасное блюдо и именно готовящееся на углях, и нанизанное на шампур. Всем известный люля-кебаб, именно и придуман людьми, чтобы максимально использовать мясо мелко-рогатого скота для запекания на костре. Есть рецепты шашлыка, которые предполагают использование, так называемых субпродуктов. В народе эти продукты называются сбоем или ливером. К ним относятся почки, печень. Сердце я бы не стал использовать на шашлык, оно ведь много работает без отдыха.

Так же, для якобы сохранения сочности мяса, предполагается обертывание его во внутренний жир, покрывающий брюшную полость. Его называют брыжейкой, а в народе сеткой. Ну, тут тоже дело привычки и предпочтений, поскольку от контакта с кишечником, брыжейка имеет едва уловимый специфический вкус и запах.

Кроме того, все любители мяса знают, что одной из отличительных черт баранины является ее специфический запах и вкус. Хочу сказать, что такой запах бывает ярко выражен, если животных кормят их любимым кормом – листовым сеном, так называемым бурьяном (полынь, лебеда, красный корень и т. п.). Если бараны питаются обычным луговым сеном или злаковым, то мясо имеет едва заметный специфический запах и вкус. Это я вам говорю, как человек занимающийся некогда разведением баранов.

К тому же этот специфический запах и вкус некоторым национальным блюдам, таким, как плов или шурпа, придает особый, ни с чем не сравнимый аромат. И делает эти блюда особенно вкусными.

Для тех же, кто не хочет мириться с подобной специфичностью, есть способ ее устранения. Маринование шашлыка из баранины в растворе уксусной кислоты с кореньями и специями не только размягчает мясо, но и удаляет эти самые "неприятные», для некоторых людей, свойства баранины.

Мясо других представителей мелко-рогатого домашнего скота – козлов – козлятина, вполне соответствует вышеописанным свойствам. Это козлы живые ведут себя вызывающе, а на шампуре выглядят, вполне прилично. Просто, бараны распространены в хозяйствах больше, чем козлы.

О свинине тоже поговорим



Свинина, является самым употребляемым видом мяса во многих странах мира, где употребление ее не запрещено религией, исповедуемой народом, населяющим эту страну.

Почему же свинина так популярна? В первую очередь – это потрясающая продуктивность и скороспелость свиней. А во-вторых, дело в том, что мясо, полученное от свиней, содержит очень рыхлую соединительную ткань, а это обуславливает нежность (мягкость) многих кусков мяса. И это напрямую связано, опять же, с образом жизни животного. Основным занятием свиней, является лежка. Все время, которое они не тратят на еду, они тратят на отдых от еды. Конечно, мы говорим о тех животных, которые не вынуждены, по воле хозяев, самостоятельно добывать корм.

Кстати сказать, что при профессиональной жиловке мяса свиней его подразделяют на сорта, не в зависимости от наличия жил и сухожилий, как говядину или баранину, а в зависимости от количества жира. У свиней сального направления, даже, приходится отделять поверхностный жир (сало, шпиг), который может быть в больших количествах.



Шпиг (шпик)

Если вы не являетесь фанатичным любителем шпиг (к)а (сала), то и не стоит его рассматривать, как самостоятельное сырье для запекания на углях. Но вот небольшое количество сала на поверхности кусочка мяса, может придать не только привлекательный внешний вид, продукту, но и предохранить само мясо от потери мясного сока. В, общем-то, это правило хорошо для всех видов мяса, только свинина может гарантировать наличие поверхностного жира чаще и на многих кусках, полученных при обвалке и жиловке.

И все-таки, несмотря на такие исключительные особенности, свиного мяса, классическая технология не рекомендует делать печеные изделия из тех частей туши, которые содержат мышцы, работающие при жизни животного больше остальных и содержащие большее количество соединительной ткани, коими являются мышцы шеи, лопатки и мышцы грудинки.



Свиная шея



Свиная грудинка. Бескостная часть (пашина)



Свиная грудинка на кости (с ребрами)



Свиная лопатка без кости

Лучший шашлык из свинины, все-таки получится из вырезки, затем в ход идут мышцы заднего окорока и корейки. Они не только содержат минимальное количества жилки, которую, к тому же можно легко отделить (отжиливать), но по консистенции более нежны.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.