



ПОРОДАТА, ФУРАЖЪТ, ДЕЛОТО, БЪРЗИНАТА И ЛЮБОВТА

Всичко, което сте искали да узнаете за говеждото, но ви е било страх да попитате

ДЖОН КАДЮ ССС

- „Глобален посланик на говеждото“ и член на „Клуба на мраморираното говеждо“ на Американската федерация за износ на месо (USMEF)
- Член на „Клуба на говеждото на ирландските шеф-готвачи“
- Почетен гражданин и Адмирал на великия флот на щата Небраска за заслуги към говеждата индустрия на Небраска.
- Носител на три Национални ресторантьорски награди на Великобритания за Goodman Steakhouse, Burger and Lobster.
- Телевизия Bloomberg – участник в предаванията ‘London Burger Wars’ и ‘Great Beef, Great Steak’
- BBC - The Man Show с Джеймс Мей, „Как да приготвим стек“



ПОРОДАТА

Турът

AUROCH

BOS PRIMIGENUS



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

BOS PRIMIGENUS

ТЪРСЕНЕТО

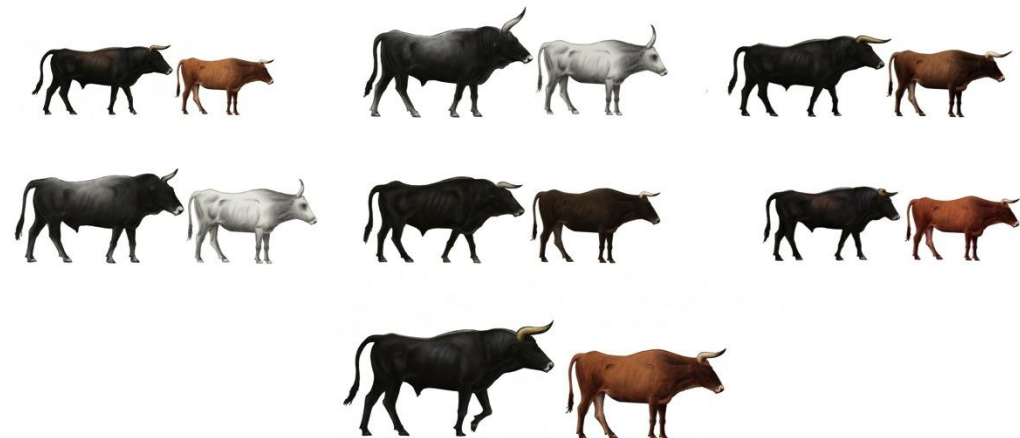
БИК НА ХЕК

1920-1930 Програма за развъждане
чрез обратно кръстосване



ПРОЕКТ TAUROS

Множество породи с ключови
генетични маркери, които са
най-близо до тура



ЕВОЛЮЦИЯТА

BOS INDICUS



Полезни характеристики

- Пригоден за горещ климат
- Адаптивна генетика
- Едър
- Предпочитана големина на труп

BOS TAURUS



Полезни характеристики

- Естествено безрог
- Пригоден за всякакъв климат
- Отлична преработка на фуража
- Предпочитана големина на труп
- Естествено мрамориран

ЕВОЛЮЦИЯТА НА TAURUS

Hereford



Angus



Charolais



Holstein-Friesian



Основни характеристики

- Пригодни за всякакъв климат
- Отлична преработка на фуража
- Предпочитана големина на труп
- Естествено мраморирани

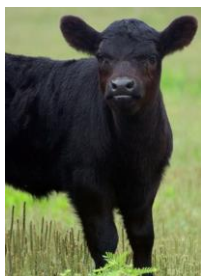
Simmental



TAURUS

ЖИЗНЕНИ ЕТАПИ И НОМЕНКЛАТУРА

ТЕЛЕ



ГОДИНАЧЕ



Те са устойчиви на суров климат, непретенциозни, адаптивни, добродушни, съзряват изключително рано и дават висок месодобив с отлично мраморирано месо. Ангус са прочути като месодайна порода. Използват се широко в хибридизацията за подобряване на качеството на трупата и млекодобива. Кравите от породата Ангус се отелват лесно и добре се грижат за телетата си. Те се използват и като генетичен фактор за премахване на рога, тъй като генът, отговарящ за отсъствието на рога, се предава като доминантен.

ЮНИЦА



КРАВА



БИК



БИК



НЕРАЖДАЛА

РАЖДАЛА

КАСТРИРАН

НЕКАСТРИРАН

THE STANDARD

SAV AMERICA WORLD RECORD BULL 1.51 MILLION USD

BW +1.6: WW +82: YW +135: MILK +27 • President x SAV Madame Pride 0075 • WR 7/107 SAV America 8018 has been a standout since day one and on the radar of the Angus world, proudly representing the phenomenal first calfcrop by President. As great as his name, America shattered all records as the heaviest 205-day weight bull in SAV history at 1107 lbs. and presents himself with true herdbull authority. America results from the last embryo produced from the maternal matriarch, SAV Madame Pride 0075, who served the SAV program for nearly 18-years as the former high income-producing cow with profound influence.



NHTC

Нетретирани с хормони говеда

- 🐮 По-малка големина на трупа
- 🐮 Нетретираните с хормони говеда се отделят в кланицата и се обработват по начин, гарантиращ, че няма да бъдат смесени с други животни или месо.
- 🐮 При клането от нетретираните с хормони говеда се вземат тъканни проби и се анализират за целите на експортната сертификация за продукта.
- 🐮 Например 500 грама тофу съдържат 16,214,285 пъти повече естроген в сравнение със същото количество месо от говеда с импланти за стимулиране на растежа.

ПРЕДИМСТВАТА НА АМЕРИКАНСКОТО ГОВЕЖДО

- 🐮 САЩ произвеждат 20% от говеждото месо с 10% от говедата
- 🐮 90% от американските стопанства имат под 100 животни
- 🐮 Най-модерните развъдни програми в света
- 🐮 Генетичният подбор и подобряването на породите се извършват на ниво ранчо
- 🐮 Далновидни генетични програми
- 🐮 Високоорганизиран процес на вземане на решения на база резултати
- 🐮 Най-съвременно развъдно, криогенно и стандартно оценяване
- 🐮 Всеки избор взема предвид пълната картина на живота на говедото
- 🐮 Не всичко е наука!

ФУРАЖЪТ

Цел = мраморност

Младост = крехкост



ФУРАЖИТЕ

Спиртоварен остатък



Царевица



Царевични кълнове



Сено



Силаж



Люцерна



Овес



Печена соя



Ечемик



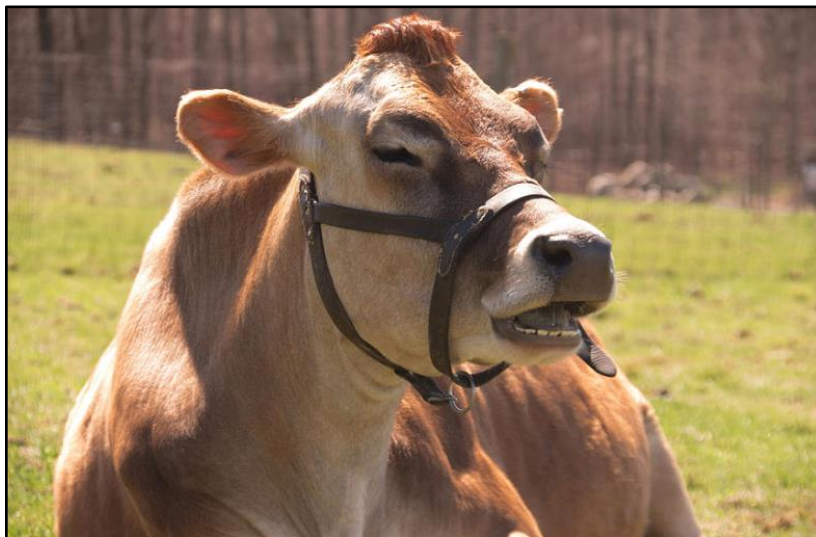
Пшенични трици



РЕЗУЛТАТЪТ



ПРЕЖИВЯНЕТО



ТЛЪСТИНАТА

BEEF GRADES INCLUDE:

USDA
PRIME



Prime has the most marbling. It usually is sold to high-end restaurants, although some specialty meat markets and supermarkets may carry it.

USDA
CHOICE



Choice cuts tend to have a little less marbling. Choice is the most widely available grade in the market.

USDA
SELECT



Select has the least amount of marbling, making it leaner and a little less juicy and flavorful than the other two grades.

RELATIONSHIP BETWEEN MARBLING, MATURITY, AND CARCASS QUALITY GRADE¹

Degrees of Marbling	Maturity				
	A	B	C	D	E
Slightly Abundant	PRIME				
Moderate			COMMERCIAL		
Modest	CHOICE				
Small					
Slight	SELECT		UTILITY		
Traces					
Practically Devoid	STANDARD			CUTTER	

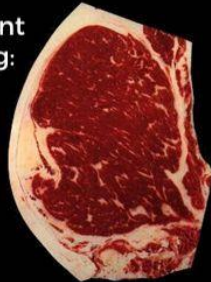
МРАМОРИРАНЕ

Official USDA Beef Marbling Photos

Moderately
Abundant
Marbling:
Prime



Slightly
Abundant
Marbling:
Prime



Moderate
Marbling:
High Choice



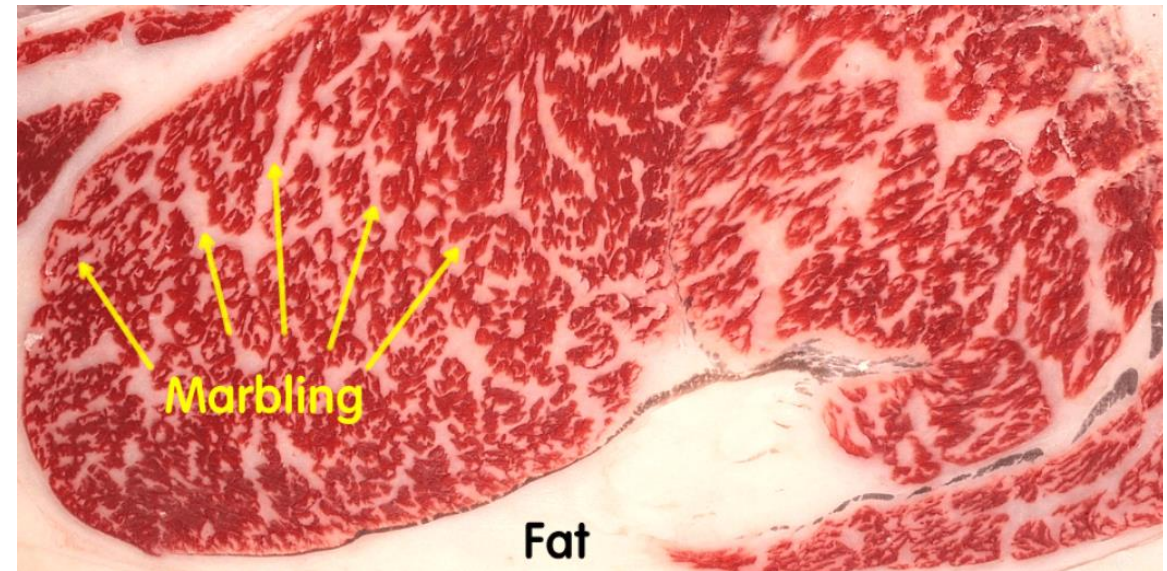
Modest
Marbling:
Average Choice



Small
Marbling:
Low Choice



Slight
Marbling:
Select



КЛАСИФИКАЦИЯ НА КЛАНИЧНИТЕ ТРУПОВЕ



ПРЕДИМСТВАТА НА АМЕРИКАНСКОТО ГОВЕЖДО

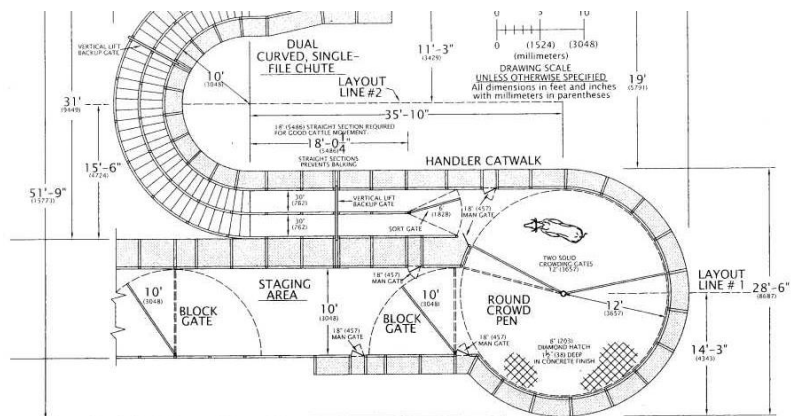
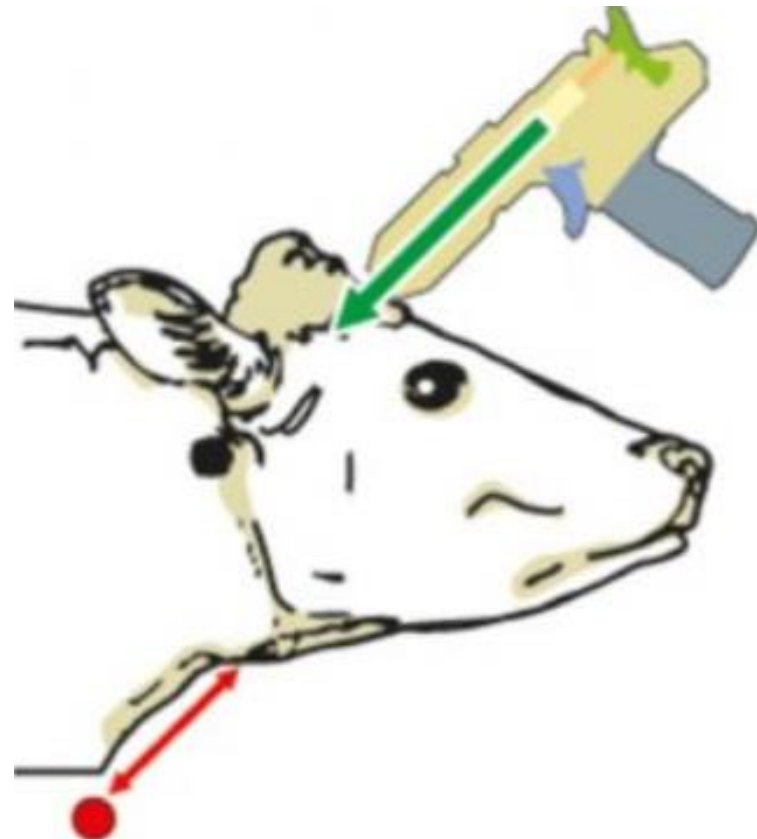
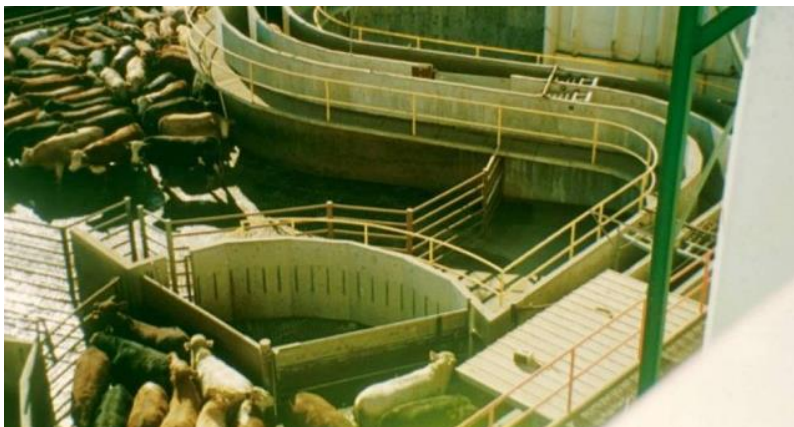
- 🐮 Здравето и хуманното отношение към животните са на първо място
- 🐮 Високоэффективна система за класификация със строг контрол
- 🐮 Контрол в местата за угояване и ежедневна визуална инспекция
- 🐮 Модерни методи, включително канюлиране и радиочестотно чипиране
- 🐮 „Некомерсиално“ класифициране – Министерство на земеделието на САЩ
- 🐮 Федерално инспектирани програми
- 🐮 Непрекъснато подобряване и оценяване на фуражите за здравословност
- 🐮 Екологично чисти фуражни програми с многосекторни ползи
- 🐮 Не всички треви са равни – ФАКТИ и ИЗМИСЛИЦИ

ДЕЛОТО

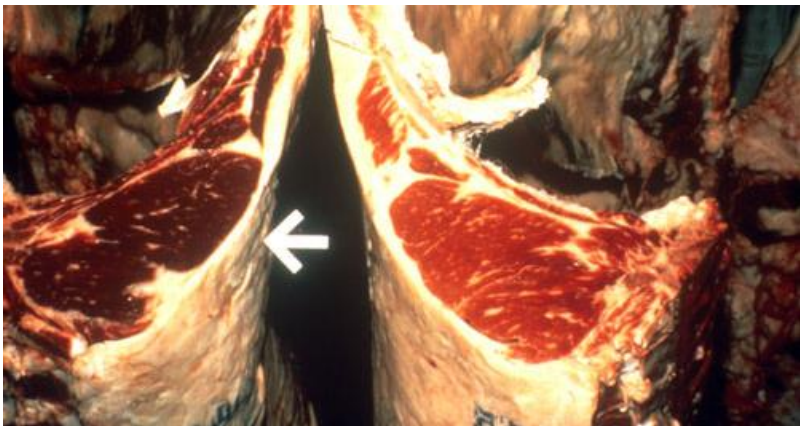
Темпъл Грандин
„Говорещата с говеда“



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied



ПРАВИЛНИЯТ НАЧИН



СТРЕСЪТ

ЗДРАВΟΣЛОВНИ И БЕЗОПАСНИ УСЛОВИЈА





Чисти поточни линии, добре
осветени, лесни за почистване

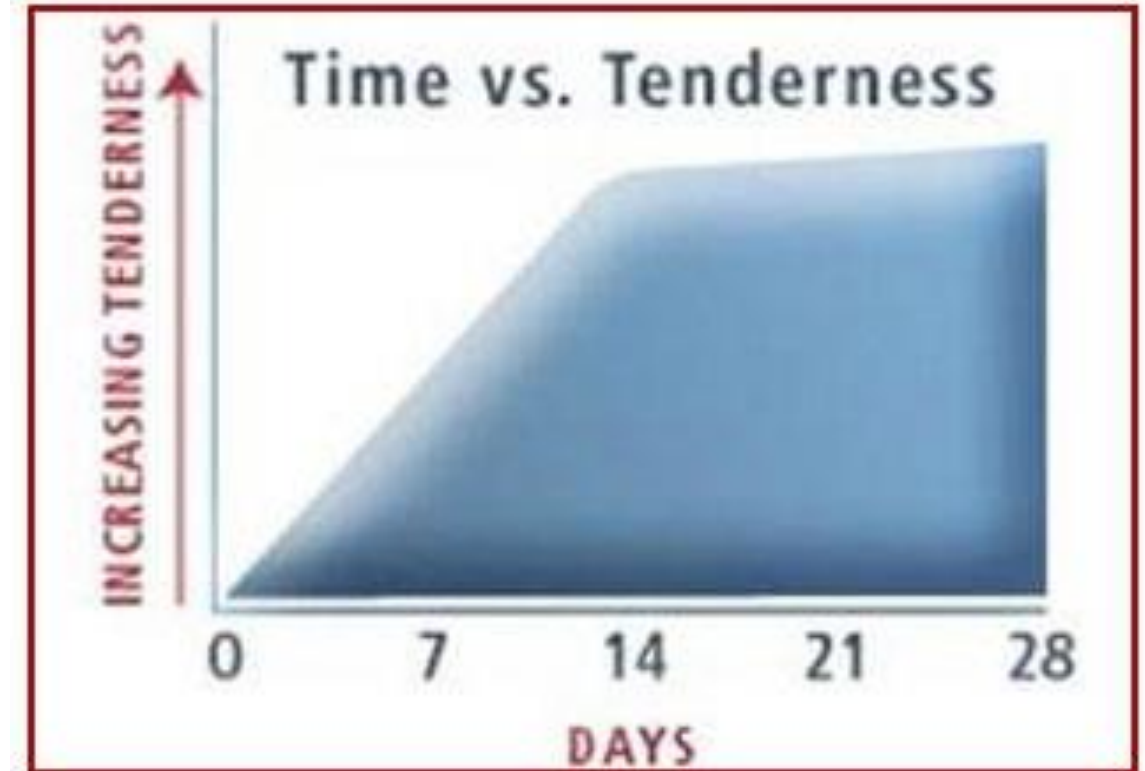
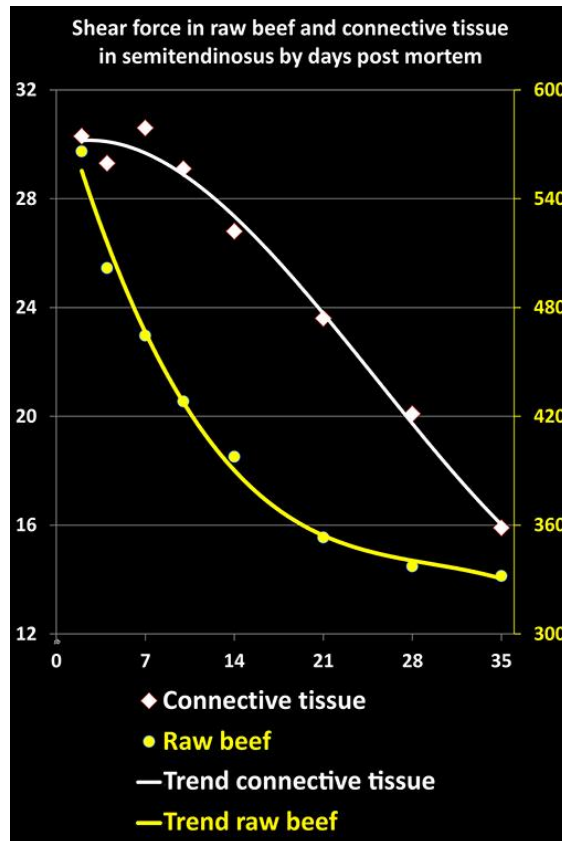


ОТЛИЧНО ГОВЕЖДО
„БЕЗ СТРЕС“

ПРЕДИМСТВАТА НА АМЕРИКАНСКОТО ГОВЕЖДО

- 🐮 Отношението към животните е на първо място
- 🐮 Ниско ниво на стрес и хуманна обработка
- 🐮 Най-съвременни здравословни и безопасни условия
- 🐮 Контрол от трети страни буквално на всеки етап
- 🐮 Акцентът върху качеството на говеждото означава качество на живот
- 🐮 Проследими и удостоверими системи за безопасност
- 🐮 Чиста обработка и адекватни техники на съхранение
- 🐮 Екологично чиста обработка

БЪРЗИНАТА



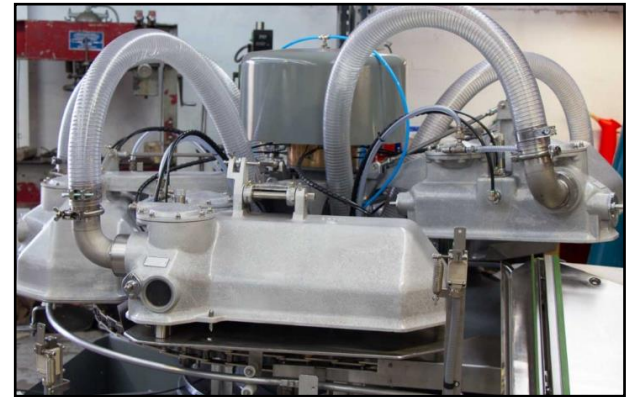
МОКРО ЗРЕЕНЕ

Вакуумно пакетирано месо

Месото е вакуумно пакетирано

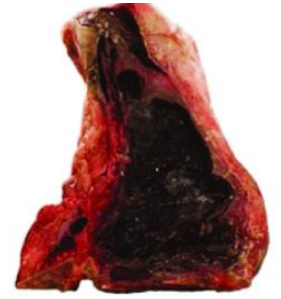
- в найлоново фолио или плик
- въздухът и кислородът са изтеглени
- запечатано

Целта е месото да е по-безопасно за консумация и да е защитено от контаминация.





Зряло 3 седмици
Загуба на тегло -10%



Зряло 30 дни
Загуба на тегло -15%



Зряло 50 дни
Загуба на тегло -23%



Зряло 120 дни
Загуба на тегло -35%



СУХО ЗРЕЕНЕ

СУХО ЗРЕЕНЕ

ИНФОРМАЦИЯ



ПАРАМЕТРИ

2° до 4° по Целзий

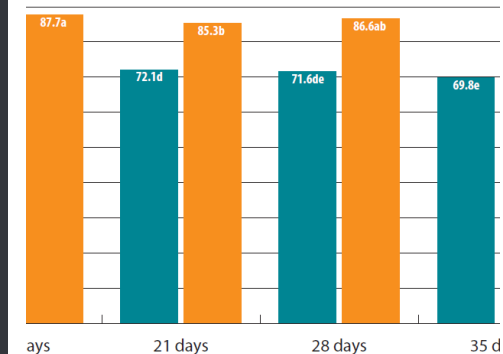
или

35° до 40° по Фаренхайд

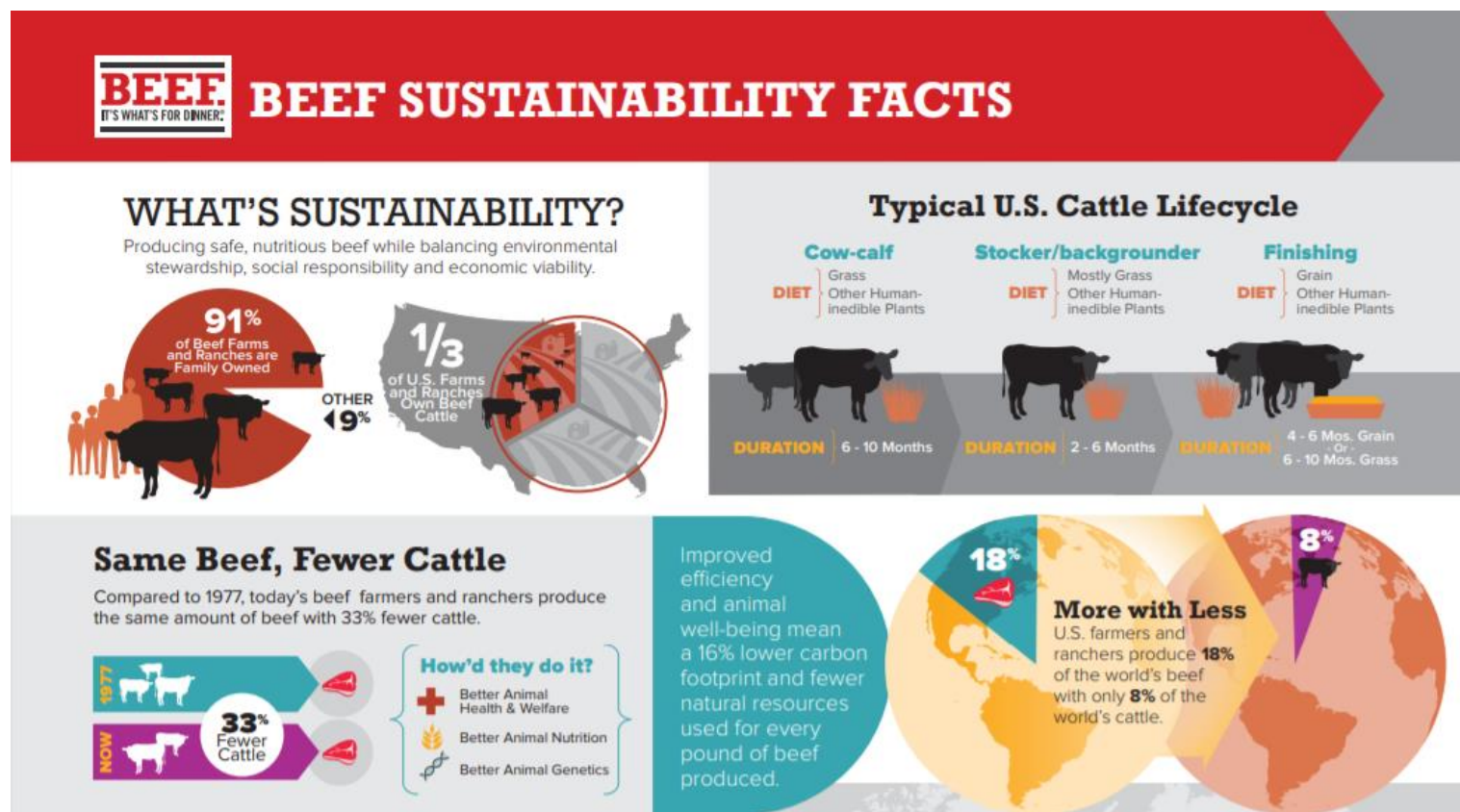
70 до 85 % относительна влажност



tail yields as affected by aging treatment x aging period for s



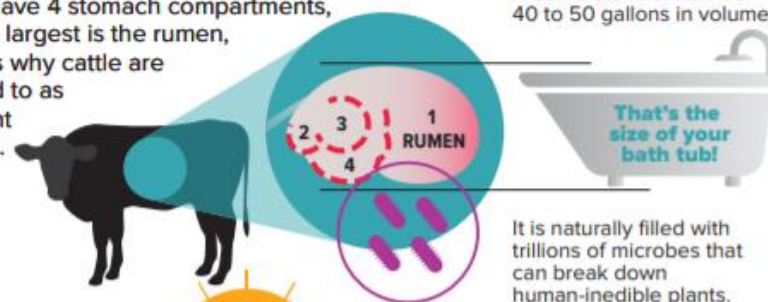
СРАВНЕНИЕ С РЕАЛЬНОСТЬЮ



Ownership of images or information in this presentation is neither inferred or implied

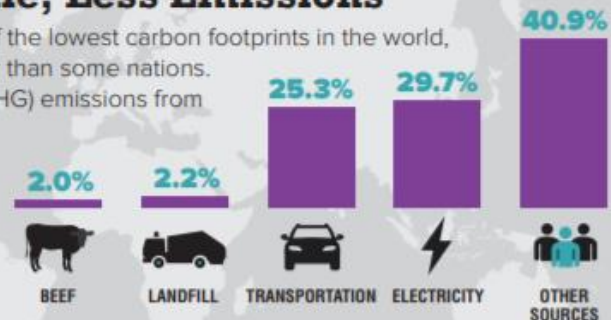
The Stomach for the Job

Cattle have 4 stomach compartments, and the largest is the rumen, which is why cattle are referred to as ruminant animals.



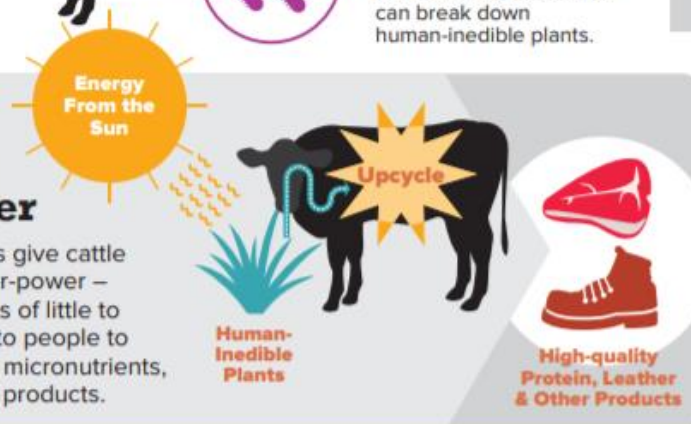
Fewer Cattle, Less Emissions

U.S. beef has one of the lowest carbon footprints in the world, 10 to 50 times lower than some nations. Greenhouse gas (GHG) emissions from cattle only account for 2% of U.S. GHG emissions.

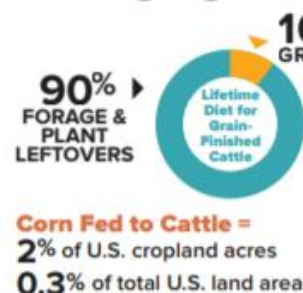


Cattle Upcycling Super-power

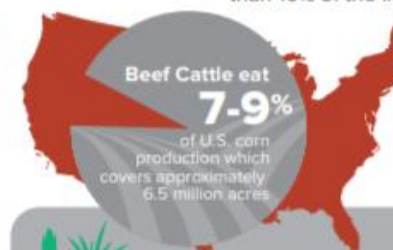
The rumen microbes give cattle their upcycling super-power – cattle upgrade plants of little to no nutritional value to people to high-quality protein, micronutrients, and other important products.



Going Against the Grain



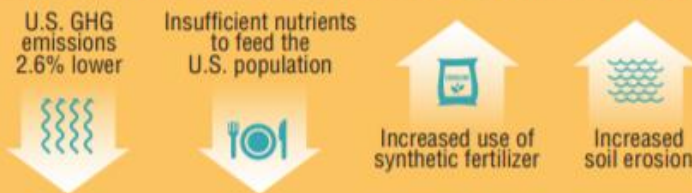
Whether grass- or grain-finished, most of what cattle eat in their life is grass, and less than 10% of the lifetime feed of grain-finished cattle is grain.



Sustainability is Bigger Than Carbon Footprints

Relative differences in carbon footprints between animal vs. plant foods don't add up to significant GHG-emissions differences at the national level.

For example, what would be the consequences if every American went vegan?



Beef is a Nutrient-rich Food

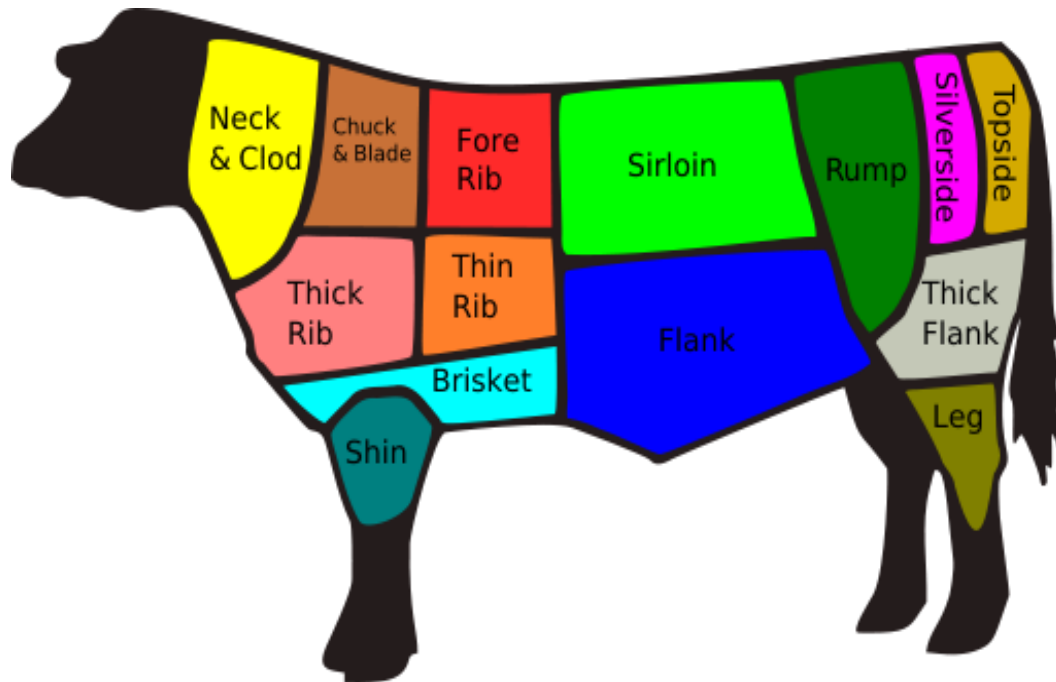
One 3-ounce cooked serving of a composite, trimmed, retail beef cut contributes less than 10% of calories to a 2000-calorie diet, yet it supplies more than 10% of the Daily Value for 10 essential nutrients including protein, iron, zinc and many B vitamins.

ПРЕДИМСТВАТА НА АМЕРИКАНСКОТО ГОВЕЖДО

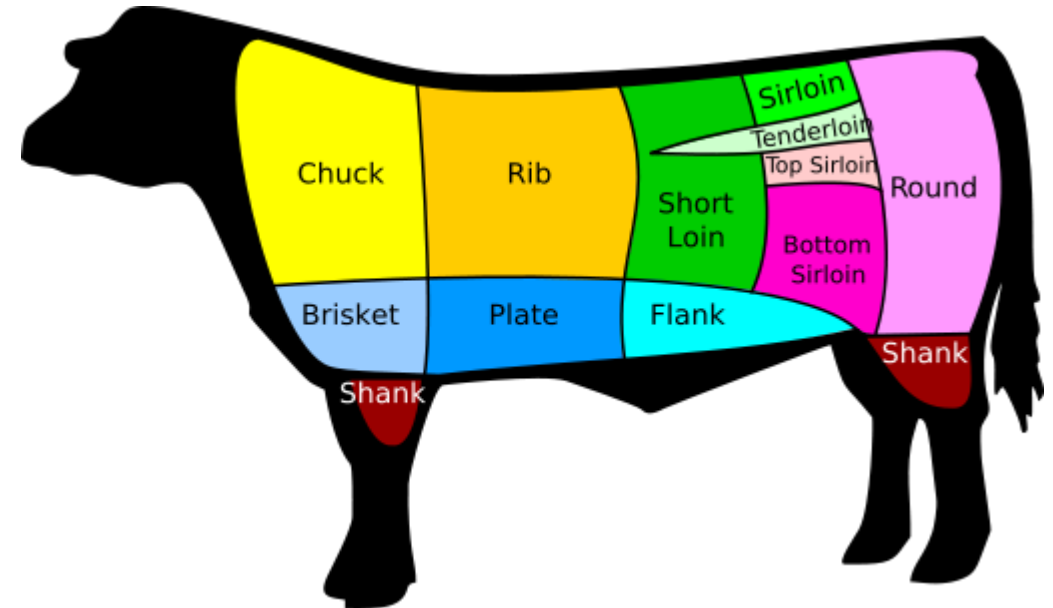
- 🐮 През 2019 г. производството на говеждо е нараснало с 3% при 7% по-малко говеда.
- 🐮 85% от американското говеждо идва от стопанства и ферми, сертифицирани за качество на месото.
- 🐮 Делът на американското говеждо във вноса на ЕС е 6.7% за 2019 г. Очаква се за 2020 г. то да бъде 8%.
- 🐮 90% от зърнения фураж, даван на говедата, е от зърно, негодно за човешка консумация.
- 🐮 Общата електроенергия, използвана за производството на говеда, възлиза на 7% националното енергопотребление.

РАЗРЕЗИТЕ

ЕВРОПЕЙСКИ РАЗРЕЗИ

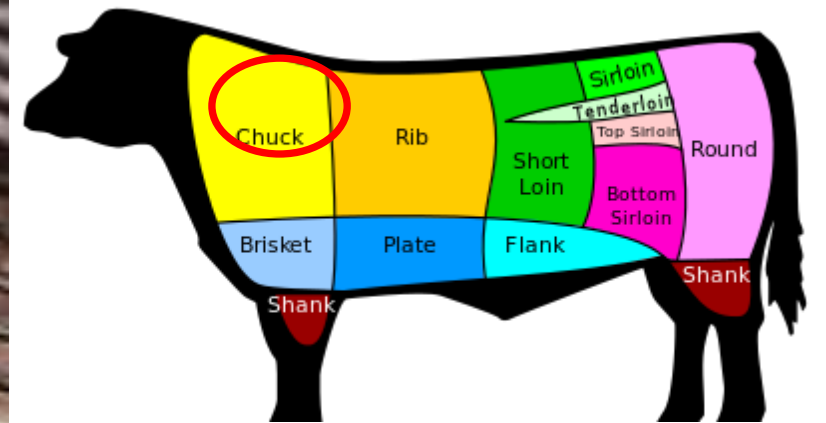


АМЕРИКАНСКИ РАЗРЕЗИ



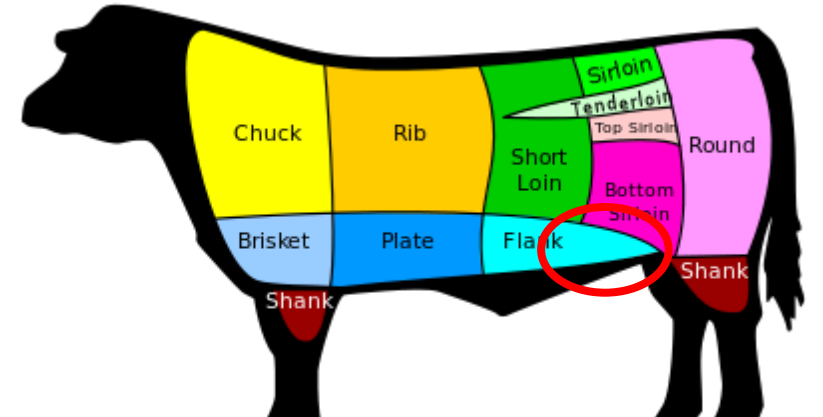
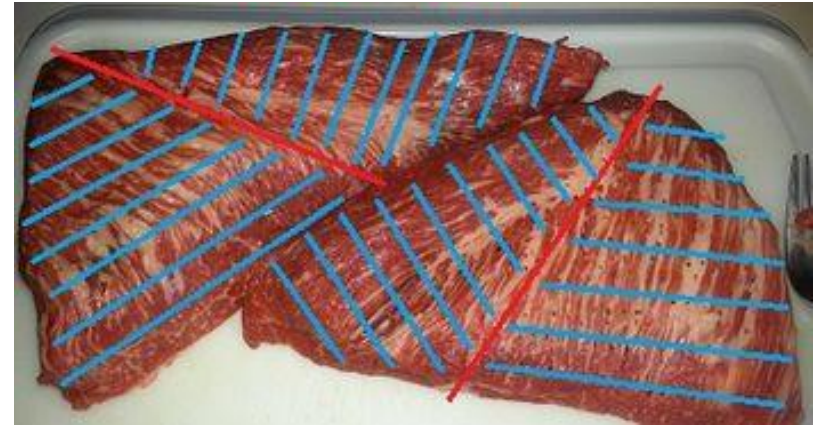
КОИ РАЗФАСОВКИ И РАЗРЕЗИ ДА ИЗПОЛЗВАМЕ?



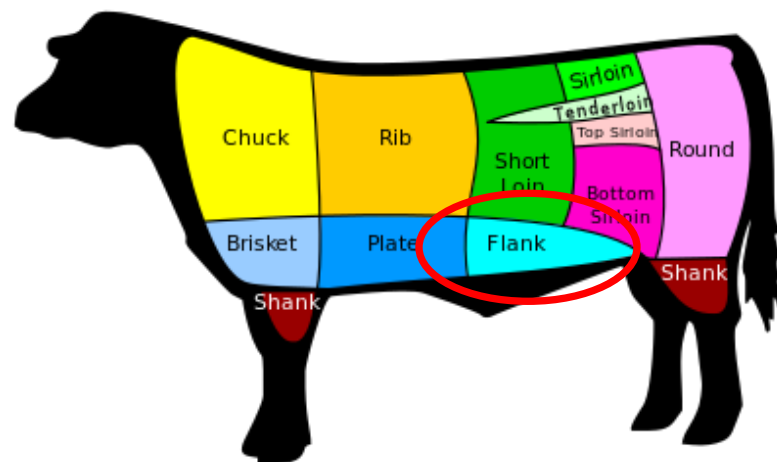
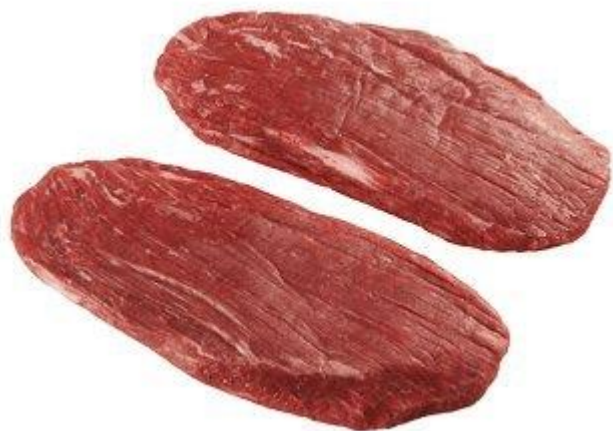


CHUCK

Врат до пето ребро

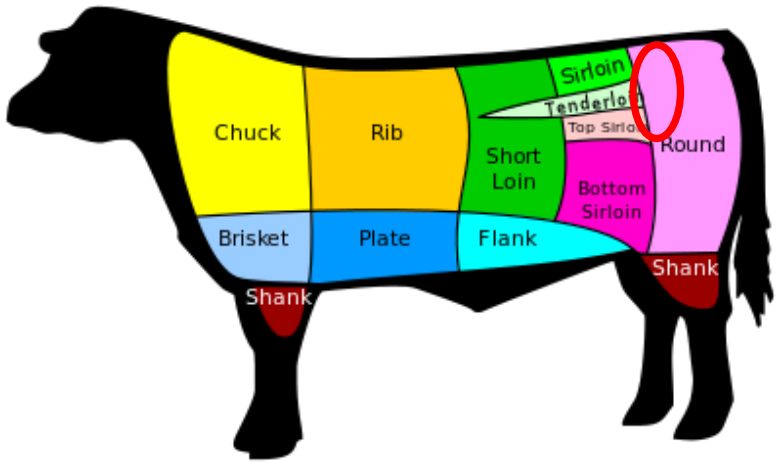


TRI TIP СЛАБИНА



FLANK STEAK

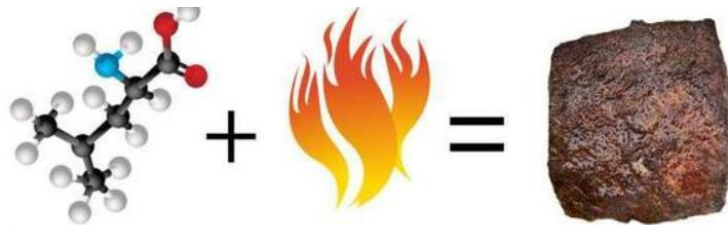
KOPEM



BALL TIP

ГОРНА ЧАСТ НА БУТА

Златистокафяво и вкусно



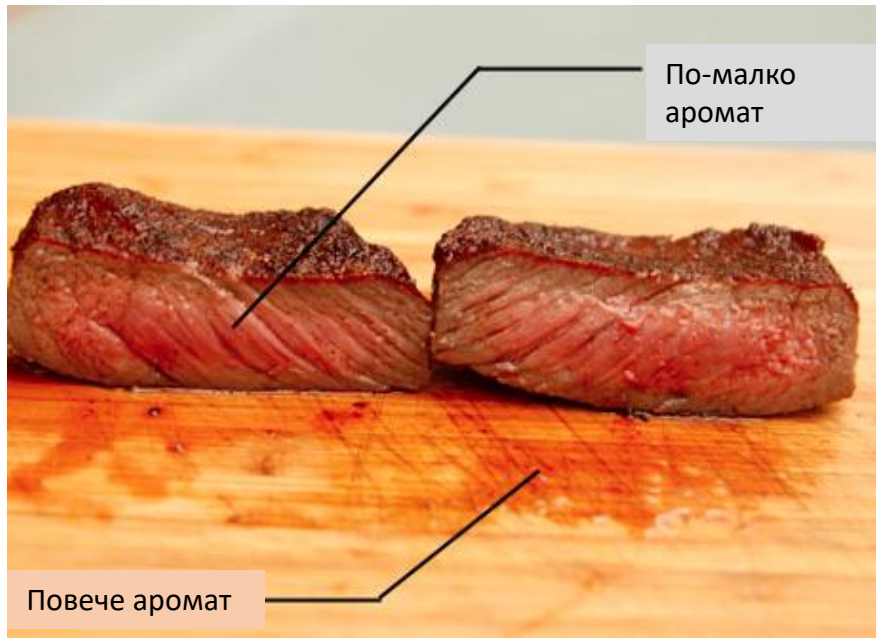
Аминокиселини Топлина ЗКВ



ПРИГОТВЯНЕ



ГОТБЕHE



ПОЧИВКА И УВИВАНЕ

ПРЕДИМСТВАТА НА АМЕРИКАНСКОТО ГОВЕЖДО

- 🐮 Извънредно последователни спецификации за разфасоване и рязане
- 🐮 Гарантирани мраморираност и зрелост
- 🐮 Многофункционално
- 🐮 Икономически изгодно
- 🐮 Дълъг срок на съхранение
- 🐮 Крехкостта е почти напълно гарантирана (от обработката, не от приготвянето)



CHUCK

САНДВИЧ С ПУШЕН ВРАТ, КОЛСЛО И ПРЯСНО МАРИНОВАНА КРАСТАВИЦА

Колсло

100 г	червено зеле
100 г	бяло зеле
50 г	напа зеле
50 г	морков
1 бр.	халапеньо
30 мл.	мирин
30 мл.	оризов оцет
10 г	подправка тогараши
5 г	горчица на прах

Маринована краставица

100 г	дълга краставица
1 бр.	бял лук
50 мл.	мирин
50 мл.	оризов оцет
10 г	захар
5 г	горчица на зърна черна
5 г	горчица на зърна жълта
10 г	семена от сминдух

6 бр.	питки за сандвич
100 г	майонеза
50 г	сос срирача
20 г	мед
10 г	див лук

1 бр.	Американски говежди врат
50 г	сол кашер
25 г	натрошен черен пипер
25 г	чеснова сол
25 г	чили на прах
25 г	червен пипер
15 г	лук на прах
250 г	масло
50 г	мед

Начин на приготвяне:

1. Махнете излишната тлъстина, почистете и овкусете добре
2. Загрейте предварително опушвателя до 275° F (135°C)
3. Поставете месото и оставете за 6-7 часа
4. Започнете да мажете с четка на 20-30 мин. в продължение на още 3,5-4 часа
5. Щом вътрешната температура достигне 195°F (90°C), махнете от огъня
6. Увийте в двойно фолио, като увийте без да отцеждате и оставете, докато вътрешната температура спадне до 140°F (60)°C
7. Отстранете всички сокове, прецедете през фина цедка и сервирайте отделно
8. Отрежете и извадете говеждото.

NB Най-важното, когато готвите врат, е усещането. Щом прехвърлите 10 часа, проверете крехкостта – трябва да се усеща меко, но не и да се разпада при допир.

ПРОДУКТИ

1 кг врат (ребра Денвър, големи кубчета), изчистен от излишната тлъстина

1 бутилка червено вино

2 с.л. растително масло

сол и натрошен черен пипер
брашно за паниране

8 бр. шалот – обелен, на половини

2 бр. моркови –на едри кубчета

2 бр. целина -на едри кубчета

1 бр. праз – на кръгчета

10 скил. чесън, обелен

6 стръка магданоз

2 бр. дафинов лист и 2 стръка мащерка

2 с.л. доматена паста

3 л неподсолнен говежди бульон
прясно смлян бял пипер

ПЮРЕ ОТ ЦЕЛИНА:

500 г корен от целина

100 г картофи сорт Yukon Gold

80 г масло

200 мл мляко

400 мл зеленчуков бульон

сол и пипер

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Излейте виното в голяма тенджера на средно силен котлон. Щом се загрее, внимателно запалете. Оставете пламъка да угасне, виното да остане наполовина. Запазете.
2. Поставете решетката на фурната в средата и загрейте предварително до 350°F / 177°C.
3. Овкусете целите ребра със солта и натрошения пипер. Поръсете половината ребра с около 1 супена лъжица брашно. Запечатайте 4 до 5 минути от всяка страна до кафяво. Прехвърлете ребрата в чиния. Повторете с останалите ребра. Оставете не повече от 1 супена лъжица мазнина в тенджерата, останалата махнете, намалете котлона до средно и добавете зеленчуците и подправките. Запечете зеленчуците леко, 5 до 7 минути, после разбъркайте с доматената паста и гответе още 1 минута.
4. Добавете в тенджерата виното, ребрата и бульона. Доведете до кипване, покрийте плътно и поставете във фурната с горно нагряване за 2 ½ часа или докато ребрата станат съвсем крехки. На всеки 30 минути обирайте и махайте мазнината от повърхността. (Най-добре е да се изпълни рецептата дотук, после да се охладят и изстудят ребрата и бульона в съда за през нощта; оберете мазнината на следващия ден. Затоплете, преди да продължите.)
5. Внимателно прехвърлете месото върху поднос; дръжте го топло. Кипнете течността в съда, докато не се редуцира до около 1.1-1.2 л. Овкусете със сол и бял пипер и прецедете през фина цедка; отстранете твърдите остатъци. (Ребрата и сосът могат да се комбинират и да се държат покрити в хладилник 2 до 3 дни. Затоплете леко, като често поливате със соса, на котлона или във фурната на 350°F / 177°C.)
6. За да сервирате, сипете с лъжица пюре от целина в средата на 8 чинии и поставете отгоре по едно късо ребро. Соса сипете в чинията около пюрето.

ПЮРЕ ОТ ЦЕЛИНА:

1. Поставете млякото, водата, солта, корените от целина и картофите в тенджера; доведете до кипване. Намалете котлона; оставете да къкри, докато зеленчуците не станат съвсем крехки, 20 до 25 минути; отцедете и ги върнете в тенджерата.
2. Оставете тенджерата на тих огън, за да излезе излишната влага; прехвърлете зеленчуците в кухненски робот. Добавете маслото, после пюрирайте, докато станат гладки и кремобразни. Подправете със сол и пипер. Дръжте ги топли.

-Гарнирайте с магданозено олио и пресен магданоз

Питка за бургер от тесто кадушка

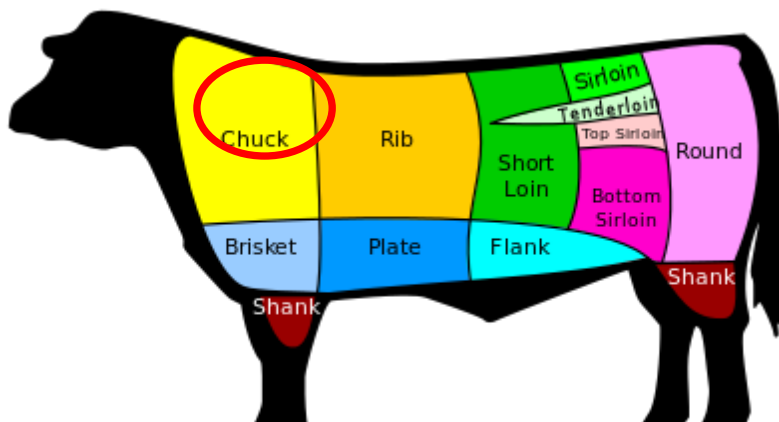
За 10-12 питки

925 г бяло брашно
75 г картофено брашно
40 г прясна мая
30 г сол
75 г захар
75 г неподсолено масло
2 бр. яйца
16р. яйчен жълтък
150 г суроватка
145 г мляко
180 г хладка вода

1. Смесете всички сухи съставки.
2. Сложете маята в топла вода.
3. Прибавете хладка вода към маята.
4. Комбинирайте всички течни съставки.
5. Бавно сипете в миксера, заедно с брашното, до пълно смесване.
6. Бавно прибавете омекналото масло.
7. Месете, докато не се оформи прозорец.
8. Разделете на топки от по 75 г, оформете и оставете да втасват.
9. Размесете отново и оставете да втаса до достигане на големината на питка.
10. Намажете с яйчен белтък и сусам.
11. Печете на 180° за 12-14 мин.

ПЕРФЕКТНИЯТ БУРГЕР

ПЕРФЕКТНИЯТ БУРГЕР ИДВА ОТ ТУК



СПЕЦИАЛЕН СОС

150мл	майонеза	
35 мл	кетчуп	
1	яйце	твърдо сварено и нарязано на ситно
1	кисела краставичка	на ситни кубчета
25 г	каперси	накълцани на ситно
капка	лимонов сок	
капка	табаско и сос уорчестър	
Сол и пипер		

Разбъркайте добре и добавете върху долната и горната част на питката.

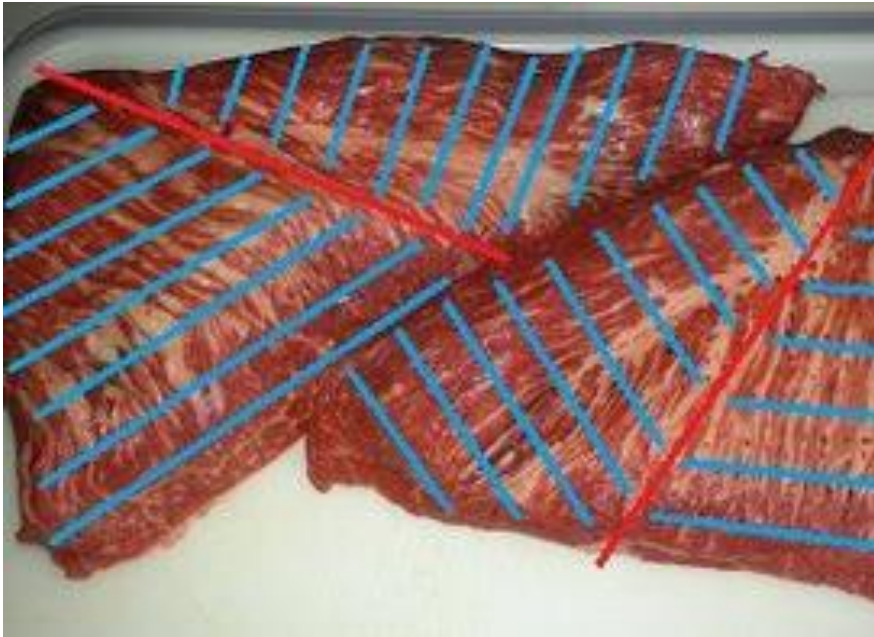


БУРГЕР

1000 г	Врат
	Продукти за соса:
8 г	сос уорчестър
18 г	соев сос
8 г	рибен сос

1. Уверете се, че месото е на кубчета и е висококачествено мраморирано американско говеждо.
2. Изстудете почти до замразяване.
3. Смелете на 8 мм в месомелачка.
4. ДОБАВЕТЕ от соса.
5. Разбъркайте месото внимателно и отново смелете на 4 мм.
6. Оформете на кюфтета по 224g/8oz и охладете преди готвене.

Сосът по избор ще ви даде такъв умами взрив, че хората ще ви питат как е възможно бургерът ви да има такъв уникален вкус на ГОВЕЖДО! Освен това без добавяне на сол няма протеиново свързване.



TRI TIP

Кротко и бавно

Смес за намазване:

100 г жълта горчица
50 г чили на прах (меко)
25 мл сос уорчестър

Подправки

50 г сол кашер
50 г черен пипер, едро смлян
15 г пушен червен пипер (лют)
10 г чесън – на гранули
10 г лук – на гранули

Марината:

100 г масло
25 г мед
10 мл сос терияки

Начин на приготвяне:

1. Отстранете излишната тлъстина и подсушете месото и втрийте сместа за намазване с ръце.
2. Загрейте предварително опушвателя до 235°F / 113°C.
3. Гответе до постигане на желаната температура 130/140.
4. Маринатата се намазва по месото и се увива с алуминиево фолио и го оставяте за 15-20 мин.
5. Отстранете всички сокове, прецедете през фина цедка и сервирайте отстрани.

Може да се запече и сервира горещо на порции или да се реже на масата.



Люто и бързо

Смес за намазване:

100 г жълта горчица
50 г чили на прах (меко)
25 мл сос уорчестър
25 мл соев сос
10 мл сос терияки

Подправки

20 г сол
20 г едро смлян черен пипер
10 г червен пипер
5 г кайенски пипер

Марината:

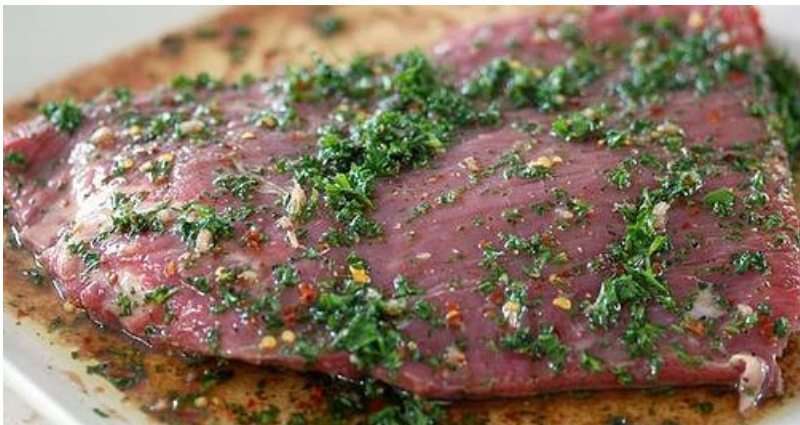
50 мл оцет от ябълков сайдер
150 мл мед
50 мл ябълков сок
20 мл сос уорчестър
50 г масло
20 г чесън (на паста)
10 мл джинджифов сок

Начин на приготвяне:

1. Отстранете излишната тлъстина и подсушете месото, втрийте сместа за намазване с ръце.
2. Овкусетے добре.
3. Поставете на силен огън, като обръщате и поливате до средна готовност.
4. Продължете да обръщате до образуване на хубава коричка.
5. Махнете от огъня и оставете да почине като през цялото време мажете с четка със затоплената маринатата.



Помнете, че рязането е най-важно. Погледнете накъде вървят мускулните влакна. Винаги режете напречно на тях.



FLANK STEAK

Чимичури

1 вр. магданоз
8 скил. чесън, ситно накълцан
200 мл зехтин
50 мл червен винен оцет
1 лимон сок и кора
20 г червен лук на кубчета
5 г червено чили на люспи
Сол и пипер

Приготовление

1. Нарежете всички съставки и ги смесете. На едро и по селски.
2. Мариновайте месото за 24 часа.
3. Отстранете излишната марината.
4. Сгответе на силен огън. Важен е не толкова начинът на приготвяне, колкото температурата.
5. Щом свалите от огъня, сложете месото на дъска и поръсете с марината.

Люто и пикантно

15 г чили на прах
5 скил. чесън
2 бр. зелен лук, нарязан
5 г кайенски пипер
50 мл растително масло
25 мл сирача
25 мл масло

Приготовление

1. Смесете всички съставки без маслото.
2. Мариновайте месото за 24 часа.
3. Отстранете излишната марината и подправете със сол и пипер.
4. Сгответе на силен огън. Важен е не толкова начинът на приготвяне, колкото температурата.
5. Сложете излишната марината в съд с масло и я сложете на котлона до завиране..
6. Сложете месото на дъска и поръсете с овкусеното масло.

Сладка топлина

25 мл сос терияки
15 мл соев сос
50 мл растително масло
5 скил. чесън
50 г джинджифил
5 г червено чили на люспи
10 мл сладка соя
1 бр. зелено чили, нарязано на филийки

Приготовление

1. Нарежете всички съставки и ги смесете, но без да пюрирате. На едро и по селски.
2. Мариновайте месото за 24 часа.
3. Отстранете излишната марината.
4. Сгответе на силен огън. Важен е не толкова начинът на приготвяне, колкото температурата.
5. Щом свалите от огъня, сложете на дъска и поръсете с марината.

NB. Най-добрият начин да се готви фланк е на силен огън от средно недопечено до средно готово, но не повече, в противен случай стекът ще стане сух и жилав. Помнете също, че рязането става напречно на мускулните влакна.



BALL TIP

Ball Tip с броколи

500 г Ball Tip – нарязан на тънки ивици
3 скил. чесън, накълцан
½ с.л. джинджирил - настърган
½ с.л. галангал
2 с.л. сусамово олио
80 мл ниско-натриев соев сос
55 г кафява захар
85 г мед
100 мл говежди бульон
700 г глава броколи
2 с.л. царевично нишесте
Няколко капки сладка соя
100 г калифорнийски бадеми – печени, филирани
Печено сусамово семе за поръсване

Начин на приготвяне:

1. В намастен чугунен тиган на силен огън запечете стека до готовност. Извадете от тигана.
2. Добавете в тигана още малко олио, след което сложете чесъна и джинджирила. Сотирайте докато омекнат.
3. Добавете сусамовото олио, 2/3 от соевия сос, кафявата захар, меда и говеждия бульон. Бъркайте, докато се смесят добре.
4. Добавете броколите.
5. В отделна купа смесете царевичното нишесте с 1/3 от соевия сос. Добавете към сместа с броколите. Доведете до кипване докато сосът е сгъсти.
6. Върнете говеждото обратно в сместа и сервирайте с филирани бадеми и сусамово семе.

Азиатски шишчета

500 г Ball Tip – нарязан на кубчета
1 червен лук, половината на филийки, половината на кубчета
150 мл соев сос
6 скил. чесън - накълцан
80 мл сусамово олио
80 мл растително масло
100 г палмова захар
10 мл рибен сос
50 мл мед
1 с.л. джинджирил - настърган
2 с.л. сусамово семе
100 г зеле – нарязано колкото се може по-ситно
.5bn кориандър
2 бр. червено чили (меко) – нарязано на филийки
Нарязан зелен лук за гарнитура.

Начин на приготвяне:

1. Нарежете стека на кубчета. Нарежете червения лук на едри парчета.
2. Разбийте заедно соевия сос, чесъна, сусамовото олио, растителното масло, захарта, джинджирила и сусамовото семе (запазете малко марината за гарнитурата) . Добавете стека да го покрие маринатата. Мариновайте в продължение на поне 3 часа или за цяла нощ.
3. Загрейте предварително грила до средно висока температура. Нанижете месото и червения лук на шишовете. Гриловайте за 8 до 10 минути, докато месото се изпече до желаната готовност.
4. Смесете зелето, чилито и кориандъра, добавете марината и овкусете със сусамово масло. Поставете върху шишовете.

Суперсандвич

500 г Ball Tip Roast
20 мл американско уиски
50 г масло
20 мл растително масло
Сол и пипер

2lg бял лук
20 г захар
20 г мед
100 г американско уиски
50 г масло

100 мл сос от говеждо печено
2 бр. хляб с хрупкава кора
50 г масло

Начин на приготвяне:

- Сгответе месото до 58', (58°C) по предпочитания от Вас начин
 - Sous vide- 2 часа, готвене, изстудяване, нарязване
 - запечатване на тиган, печене във фурна до 58' (58°C), масло до пяна, почивка, нарязване
 - гриловане на барбекю до 58' (58°C), овалване в масло и уиски докато почива, нарязване
- Нарежете лука на 5mm и прибавете в много силно нагрят чугунен тиган, докато започне да пуши, сгответе бързо до получаване на цвят, след което намалете огъня.
- Добавете захарта, меда и деглазирайте с американското уиски, оставете да покъкри. **и запазете**
- Намажете хляба добре с маслото и поставете на грила или барбекюто, за да се препече
- Топнете нарязаното месо в соса от печеното и го поставете върху препечения хляб, покрийте с лука и добавете още сос.

Люто и бързо

500 г Ball Tip Steaks or Roasts
10 г сол
10 г прясно смлян черен пипер
8 г чесън на прах
10 г пушен червен пипер
5 г лук на прах
5 г розмарин
2.5 г чили на прах

80 мл калифорнийско червено вино
10 мл червен винен оцет
80 мл растително олио
4 скил. чесън - кълцан
20 г дижонска горчица

Начин на приготвяне:

- Разбъркайте солта, черния пипер, чесъна на прах, червения пипер, лука на прах, розмарина и кайенския пипер заедно в купа. Поставете месото в стъклен съд за печене и го намажете от всички страни със сместа от подправки. Покрийте съда с фолио и оставете в хладилника за 4 часа.
- Смесете виното, растителното масло, кълцания чесън и дижонската горчица. Блендирайте.
- Извадете месото от хладилника, махнете фолиото и оставете на стайна температура за 30 минути.
- Загрейте предварително външен грил на висока температура и леко намазните решетката.
- Поставете месото върху предварително нагретия грил и намажете с четка с чесново-оцетната смес. Гриловайте и поливайте със соса до постигане на желаната температура.

ЗАКЛЮЧЕНИЯ

- 🐮 Всеки аспект от живота на говедото се отразява върху крайния продукт
- 🐮 Уважавайте храната и тя също ще Ви уважава
- 🐮 Обръщайте пак и пак (стековете и бургерите)
- 🐮 Купувайте от доказан доставчик
- 🐮 Избирайте правилния стек за правилната задача

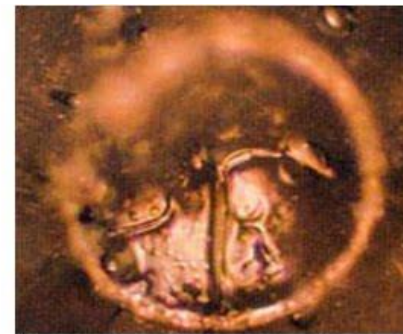
ЛЮБОВТА



Хеви метъл



Призлява ми от
теб, ще те гръмна



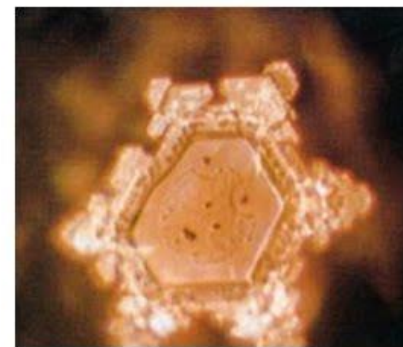
Адолф Хитлер



Благодаря



Любов и
признателност



Майка Тереза

Благодаря Ви!
Джон Кадю

IG John Cadieux
Johncadieux.com