

СВЕЖЕСТЬ



С ФЕРМ

МИРАТОРГ

МЯСНАЯ ПОРОДА БЛЭК АНГУС

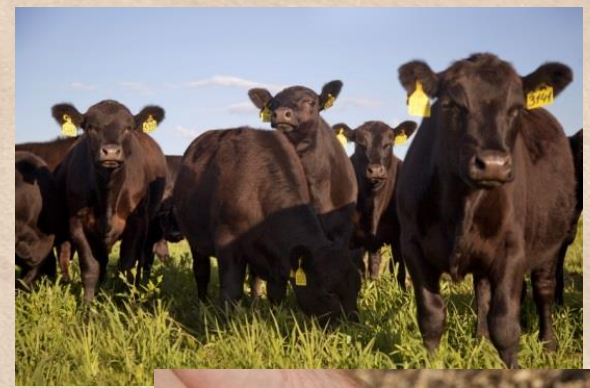
НАСТОЯЩАЯ ГОВЯДИНА



Это не просто ГОВЯДИНА - это гораздо больше!

«Мираторг» создал в Брянской области крупнейшее в Европе производство высококачественной говядины.

- **213 000 Га огороженных пастбищ**, засеянных многолетними травами, и пашен с зерновыми культурами
- **33 высокотехнологичных фермы** с парком самой современной техники
- **200 тысячное стадо породы Блэк Ангус**, из них 110 тысяч материнское стадо.
- **фидлот** (откормочная площадка) для одновременного содержания 45 тысяч животных.
- **400 тысяч голов в год** - мощность высокотехнологичной бойни и производство глубокой переработки



ПОЧЕМУ БЛЭК АНГУС?

Порода Блэк Ангус шотландского происхождения - наиболее популярная мясная порода крупного рогатого скота в мире.



Блэк Ангусы быстро и хорошо откармливаются, а по округлости форм, скороспелости и качеству мяса справедливо стоит на первом месте. Животные прекрасно адаптированы к российскому климату и живут на открытом воздухе круглый год, легко перенося даже самые сильные морозы. У Ангусов тонкий костяк, всего 15-18% веса туши, что гарантирует высокий выход мяса, а жировые прослойки в мускульных волокнах придают говядине особую нежность, отличную питательность и незабываемый вкус.

ПРАВИЛЬНЫЙ ПОДХОД К СОДЕРЖАНИЮ ФОРМИРУЕТ ПРАВИЛЬНЫЙ ВКУС

Маточное поголовье
породы Абердин-Ангус



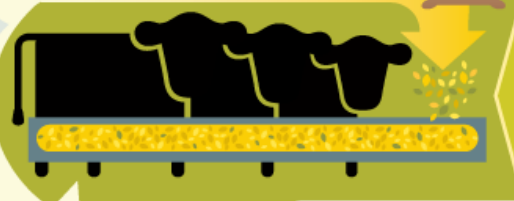
Выращивание
телят на подсосе



Доращивание
молодняка на пастбище



Интенсивный откорм на фидооте



Ветеринарно-профилактические мероприятия



Убой и переработка

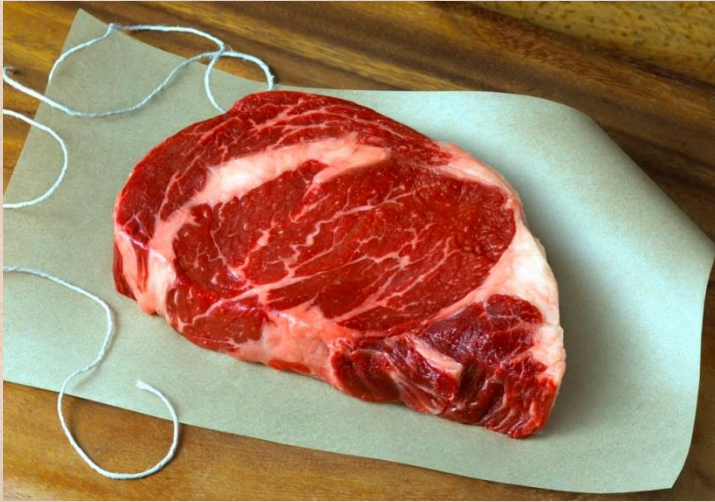


Мраморная
говядина



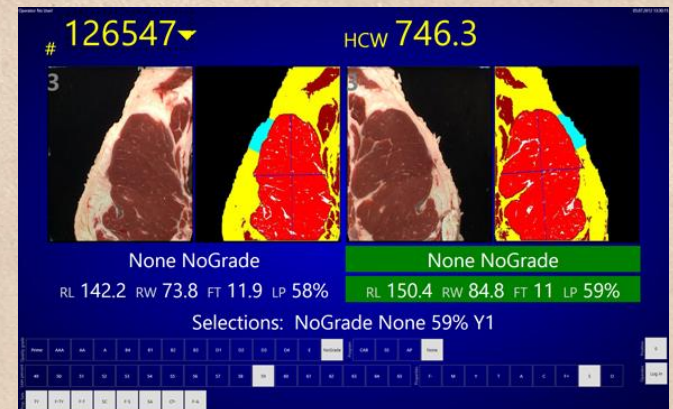
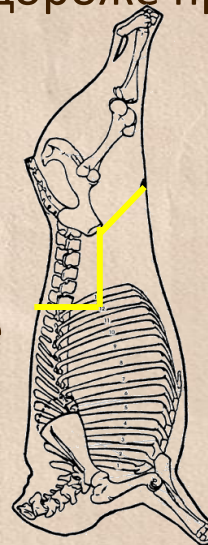
ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О НАШЕЙ ГОВЯДИНЕ?

Что такое мраморность?



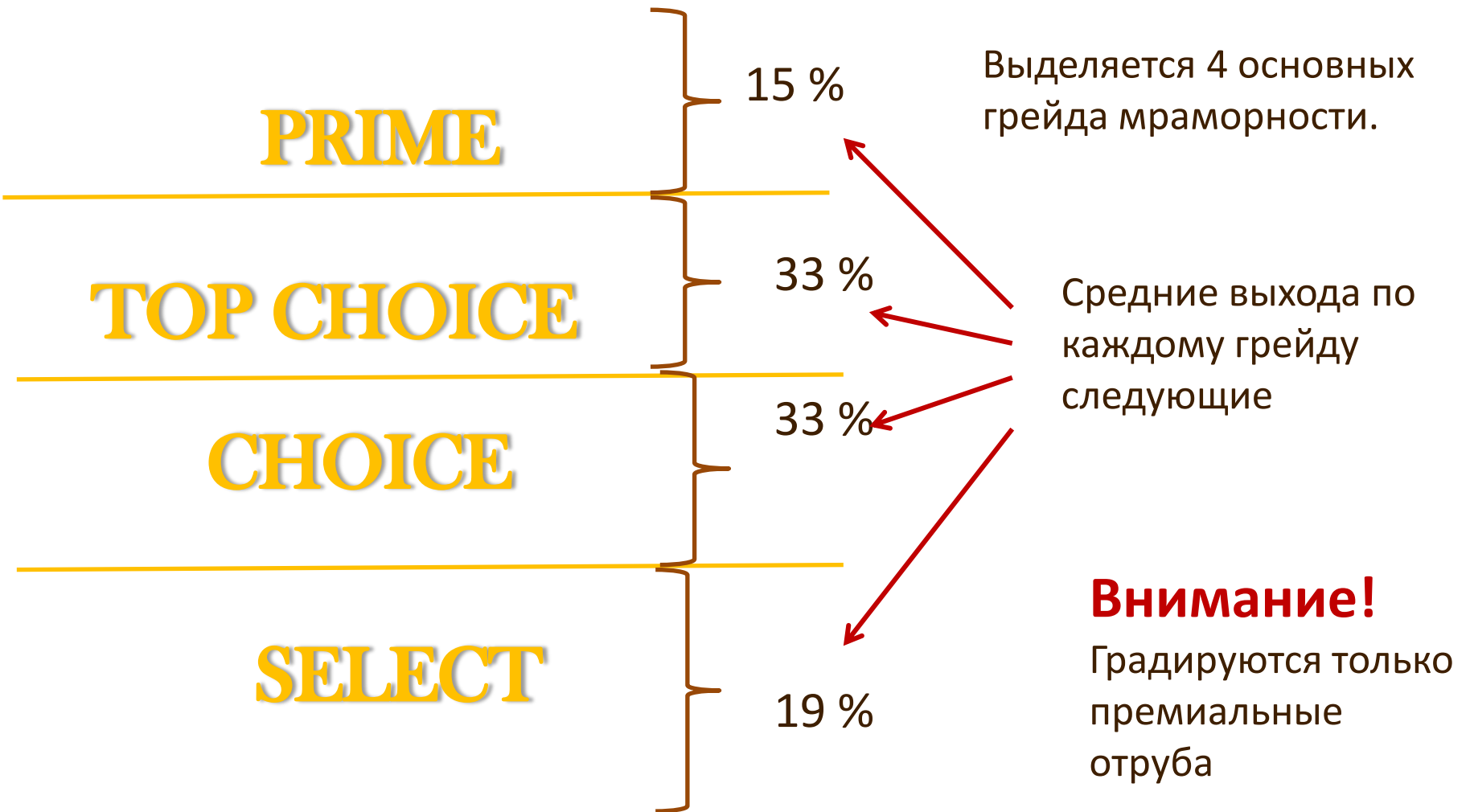
«Мраморное мясо» получило свое название из-за равномерно распределённых жировых прослоек в мышечных тканях, на срезе напоминающих природный рисунок мрамора. Уровень мраморности говядины формирует несколько показателей: количество внутримышечных жировых прослоек и их цвет, а также цвет и текстура мяса. Чем выше категория мраморности — тем дороже продукт.

На нашем производстве определение мраморности говядины происходит с помощью специального автоматического сканера, который считывает все параметры мяса на срезе между 12 и 13 ребром спинно-поясничного отруба.



ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О НАШЕЙ ГОВЯДИНЕ?

Основные грейды мраморности «Мираторг»



В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ ОТ КОНКУРЕНТОВ?

Сравнение с «российскими говядиной»

характеристики	Говядина от Мираторг	Говядина Российского производства
Порода скота	Специализированная порода Блэк Ангус создана- для получения хорошего мяса	Разные молочные породы-мясо жесткое и сухое
Содержание скота	Профессиональный подход к выращиванию, 100% генетика Блэк Ангус – стабильность качества и лучшие вкусовые качества	Сборный скот с разных хозяйств, разных пород-нестабильный продукт.
Откорм скота	Зерновой откорм скота (до 150 дней)- сочное, нежное мясо- можно и нужно жарить.	Мясо предназначено только для варки и тушения
Инновационное производство	Огромные мощности, лучшие специалисты России и Европы - гарантия и стабильность качества	В основном небольшие предприятия частного характера

У нас не просто ГОВЯДИНА

- у нас Блэк Ангус от Мираторг!

В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ ОТ КОНКУРЕНТОВ?

Сравнение с импортной говядиной

характеристики	Новая Зеландия	Южная Америка	МИРАТОРГ Блэк Ангус
Основные породы скота	Герефорд, Блэк Ангус	Континентально-Европейские	Блэк Ангус
Основной откорм	травяной	травяной	зерновой (до 150 дней)
Особенности содержания	свободный выпас	плохие условия, нет прослеживаемости качества	свободный выпас, Traceability (прослеживаемость на всех этапах содержания),
Отличительные качества мяса	ароматное, быстро готовится , но не имеет нежности и сочности (травяной откорм)	более постное, следовательно жесткое, сухое	нежное, мягкое, быстро готовится
Недостатки	Цена (четкая зависимость от курса валюты)	Цена (зависимость от курса валюты) + нет стабильного качества	

ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ЦЕНА-КАЧЕСТВО

НАСТОЯЩАЯ ГОВЯДИНА ОТ «МИРАТОРГ»



- **Для выделения на полке и создания особого стиля продукта и мы выводим новую торговую марку .**
- донесение до потребителя , что это не просто говядина- а особая мясная порода БЛЭК АНГУС
- дифференциации от всех продуктов на полке за счет уникального стиля

РЕКЛАМА СТАРТОВАЛА

ОКТАБРЬ- ДЕКАБРЬ 2014г/
ЯНВАРЬ- МАРТ 2015г

Журнал «Аэрофлот»

Журнал «Караван историй»

Журнал «Хлеб Соль»

Журнал «Афиша Еда»

Журнал «Гастроном»



СВЕЖЕСТЬ С ФЕРМ
МИРАТОРГ
особая мясная порода
ANGUS BEEF

**СТРАНА ВСТРЕЧАЕТ
НАСТОЯЩУЮ ГОВЯДИНУ**

ВЫРАЩЕНО
В БРЯНСКОЙ
ОБЛАСТИ

РЕКЛАМА

МИРАТОРГ
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ВСТРЕЧАЙТЕ ЗНАМЕНИТУЮ МЯСНУЮ ПОРОДУ БЫЧКОВ
ABERDEEN ANGUS – ГОВЯДИНУ, ВЫРАЩЕННУЮ В РОССИИ.
ТЕПЕРЬ КАЖДЫЙ МОЖЕТ ПРОСТО ВЗЯТЬ, ПОЖАРИТЬ
И НАСЛАДИТЬСЯ НАСТОЯЩИМ ВКУСНЕЙШИМ МЯСОМ

Инструменты продаж

Каталог- презентор:

- Описание проекта
- Описание каждого отруба с профессиональным подходом
- На двух языках- русский/английский
- Будет пополняться раз в квартал- при пополнении ассортимента



Инструменты продаж

Варианты оформления полки (фото в старом дизайне)





ВСТРЕЧАЙТЕ НАСТОЯЩУЮ ГОВЯДИНУ

Условные обозначения

Рекомендации по приготовлению



жарка на гриле,
барбекю



жарка на
сковороде



запекание



варка



тушение

Термическое состояние



Замороженный
продукт



Охлажденный
продукт

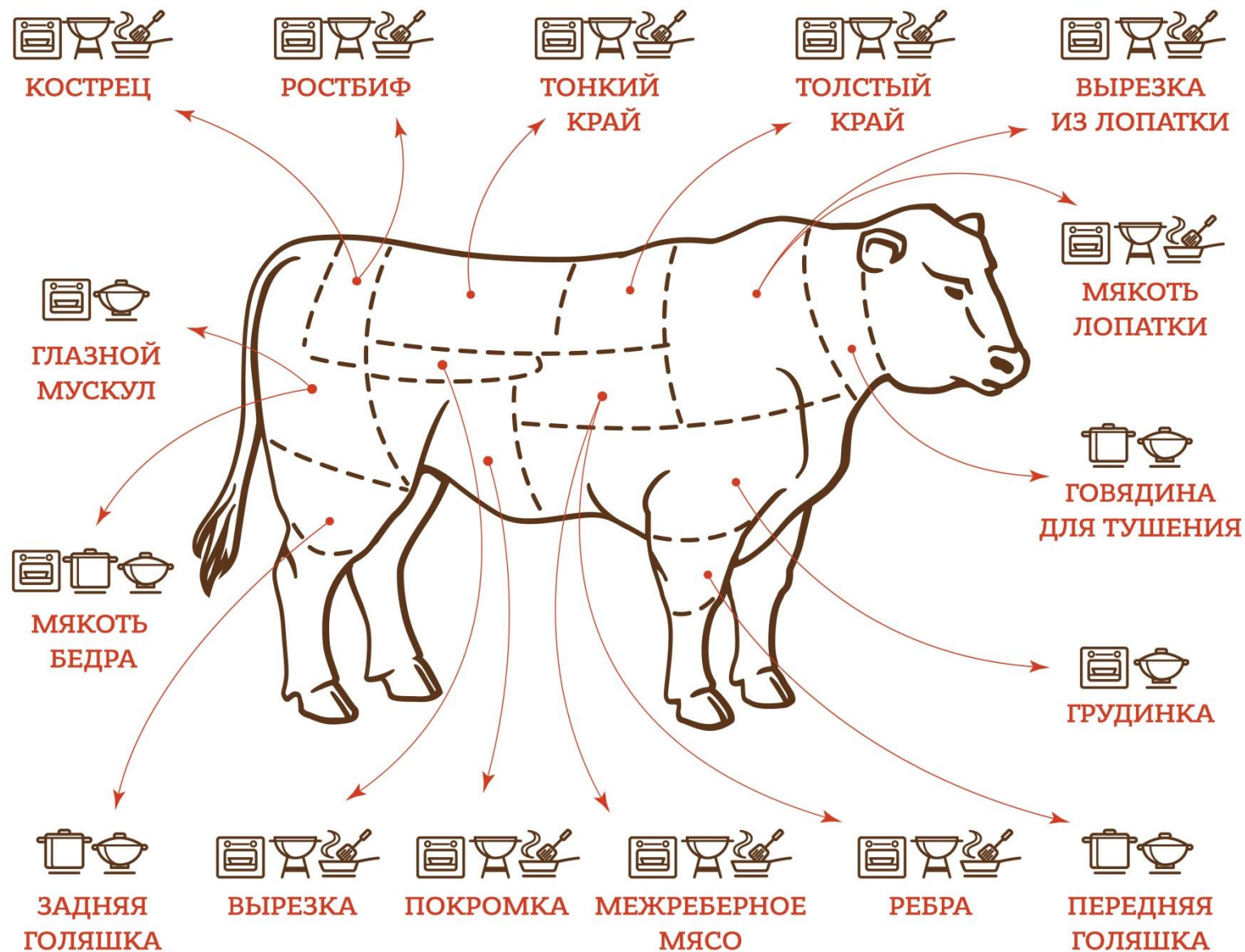
ОТРУБ –мясо на кости/без кости, полученные в результате разруба полутуши и первичной обвалки.

КУСОК – мясная мякоть на кости/без кости, полученная после обвалки и жиловки определенного отруба.

С/М – свежемороженый продукт.

Схема разделки

Говядина «Блэк Ангус» от Мираторг



Отруба ПРЕМИАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ-14 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
G012905	Толстый край говяжий б/к зачищ. (CHOICE) 7 ребер охл. в/у ~5кг*3 (~15кг) "БМК"	вакуум	~5кг	2 шт.	~10кг	2610023000000
G012906	Толстый край говяжий б/к зачищ. (TOP CHOICE) 7 ребер охл. в/у ~5кг*3 (~15кг) "БМК"	вакуум	~5кг	2 шт.	~10кг	2610024000000
G012907	Толстый край говяжий б/к зачищ. (PRIME) 7 ребер охл. в/у ~5кг*3 (~15кг) "БМК"	вакуум	~5кг	2 шт.	~10кг	2610025000000
G012909	Толстый край говяжий б/к (CHOICE) 7 ребер охл. в/у ~6кг*2 (~12кг) "БМК«- НЕЗАЧИЩЕННЫЙ (под заказ)	вакуум	~6 кг	2 шт.	~12кг	2610027000000
G012910	Толстый край говяжий б/к (TOP CHOICE) 7 ребер охл. в/у ~6кг*2 (~12кг) "БМК«- НЕЗАЧИЩЕННЫЙ (под заказ)	вакуум	~6 кг	2 шт.	~12кг	2610028000000
G012911	Толстый край говяжий б/к (PRIME) 7 ребер охл. в/у ~6кг*2 (~12кг) "БМК«- НЕЗАЧИЩЕННЫЙ (под заказ)	вакуум	~6 кг	2 шт.	~12кг	2610029000000
G012913	Тонкий край б/к говяжий зачищ. (CHOICE) 1 ребро охл. в/у ~3кг*2 (~6кг) "БМК"	вакуум	~3 кг	2 шт.	~6кг	2610031000000
G012914	Тонкий край б/к говяжий зачищ. (TOP CHOICE) 1 ребро охл. в/у ~3кг*2 (~6кг) "БМК"	вакуум	~3 кг	2 шт.	~6кг	2610032000000
G012915	Тонкий край б/к говяжий зачищ. (PRIME) 1 ребро охл. в/у ~3кг*2 (~6кг) "БМК"	вакуум	~3 кг	2 шт.	~6кг	2610033000000
G013312	Вырезка говяжья зачищ. (SELECT) охл. в/у ~2кг*6 (~12кг) "БМК"	вакуум	~2 кг	6 шт.	~12 кг	2836040000001
G013311	Вырезка говяжья зачищ. (CHOICE) охл. в/у ~2кг*6 (~12кг) "БМК"	вакуум	~2 кг	6 шт.	~12 кг	2943840000008
G012918	Вырезка говяжья зачищ. (TOP CHOICE) охл. в/у ~2кг*6 (~12кг) "БМК"	вакуум	~2 кг	6 шт.	~12 кг	2610036000000
G012919	Вырезка говяжья зачищ. (PRIME) охл. в/у ~2кг*6 (~12кг) "БМК"	вакуум	~2 кг	6 шт.	~12 кг	2610037000000
G013348	Вырезка говяжья зачищ. охл. в/у ~2кг*6 (~12кг) "БМК«- без градации	вакуум	~2 кг	6 шт.	~12 кг	2965461000000

Куски ПРЕМИАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ-2 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
G013349	Толстый край говяжий б/к зачищ. (КУСОК) охл. в/у ~1,3кг*4 (~5,2кг) "БМК«- без градации	вакуум	~1,3кг	4 шт.	~5,2кг	2965462000000
G013223	Тонкий край говяжий б/к зачищ. (КУСОК) охл. в/у ~1,5кг*4 (~6кг) "БМК«- без градации	вакуум	~5кг	2 шт.	~10кг	2965255000000

Арт. ГО12905 / ГО12906 / ГО12907

ТОЛСТЫЙ КРАЙ

зачищенный

(RIB EYE ROLL)



- PRIME
- TOP CHOICE
- CHOICE



Рекомендации по приготовлению

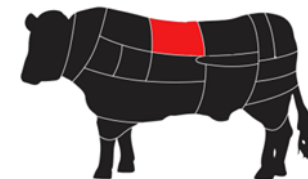


Штрих код EAN13

ГО12905- 2610023000000
 ГО12906- 2610024000000
 ГО12907-2610025000000

Описание отруба: надпозвоночная (вентрально-зубчатая) часть длинной мышцы и– пласт мяса, расположенный на остистых отростках первых трех грудных позвонков и на трех ребрах, зачищенный от сухожилий и грубых пленок, поверхность покрыта частично тонкой пленкой, межмышечная соединительная ткань удалена

Используется для приготовления стейков самого известного стейка РИБАЙ СТЕЙК



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	550×170×90	4.5-5.5 кг	гофро-короб	400*600*155	2 шт / ~10 кг	4 / 6	24

Арт. ГО12909/ГО12910/ ГО12911

ТОЛСТЫЙ КРАЙ

незачищенный

(RIB EYE. LIP-ON)



под заказ

- PRIME
- TOP CHOICE
- CHOICE



Рекомендации по приготовлению

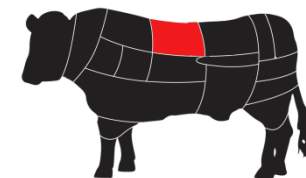


Штрих код EAN13

ГО12909-2610027000000
 ГО12910-2610028000000
 ГО12911-2610029000000

Описание отруба: надпозвоночная, вентрально-зубчатая, часть длинной мышцы и др. – пласт мяса, расположенный на остистых отростках первых трех грудных позвонков и на трех ребрах, имеет жировую прослойку.

Закупается рестораторами для вызревания в своих камерах (обязательно незачищенный)



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	140×190×90	5-6.5 кг	гофро-короб	400*600*155	2 шт / ~ 12 кг	4 / 6	24

Арт. ГО12913/ ГО12914 / ГО12915

ТОНКИЙ КРАЙ зачищенный (STRIPLOIN)



- PRIME
- TOP CHOICE
- CHOICE



Рекомендации по
приготовлению

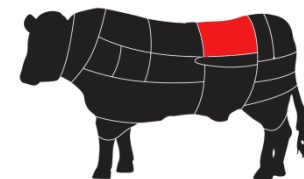


Штрих код EAN13

ГО12913-2610031000000
ГО12914-2610032000000
ГО12915-2610033000000

Описание отруба: надпозвоночная, (вентрально-зубчатая, часть длинной мышцы и др.) – пласт мяса, расположенный на грудных позвонках и на ребрах, зачищенный от сухожилий и грубых пленок, поверхность покрыта частично тонкой пленкой, межмышечная соединительная ткань удалена, имеет жировую прослойку

Используется для приготовления стейков СТРИПЛОЙН, НЬЮ-ЙОРК, КАНЗАС



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	4	45 суток	430×190×110	2.5-4 кг	гофро-короб	400*600*199	3 шт / 8-12 кг	4 / 6	24

Арт. ГО13312/ГО13311/ГО12918/ ГО12919 /ГО13348

ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ

зачищенная

(TENDERLOIN CHAIN OFF)



- PRIME
- TOP CHOICE
- CHOICE
- SELECT
- Без градации



Рекомендации по приготовлению

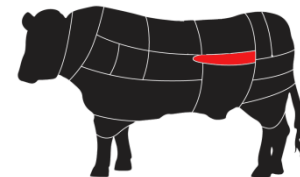


Штрих код EAN13

ГО13312-2836040000001
 ГО13311-2943840000008
 ГО12918-2610036000000
 ГО12919-2610037000000
 ГО13348-2965461000000

Описание отруба: кусок мясной мякоти спинно-реберного отруба (пояснично-подвздошная мышца) овально-продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, соединительной и жировой ткани.

Используется для приготовления стейков ФИЛЕ-МИНЬОН



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	590×150×50	2.5-3.5 кг	гофро-короб	400*600*155	6 шт / 15-21 кг	4/6	24



Арт. ГО13349

ТОЛСТЫЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ зачищенный (КУСОК) (RIB EYE ROLL JOINT)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

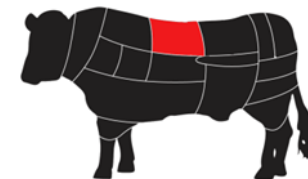
2965462000000

Штрих код _GTIN14

46300166101262

Описание отруба: кусок Толстого края говяжьего весом не менее 1,1 кг и не более 1,5 кг. Зачищен от грубой соединительной ткани и толстого слоя жира. На верхней стороне куска остается жировая прослойка не более 5 мм

Используется для приготовления стейков самого известного стейка РИБАЙ СТЕЙК



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое / в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	130×170×90	1,1-1,5 кг	гофро-короб	300*400*140	4 шт / ~5.2 кг	8/10	80



Арт. ГО13223

ТОНКИЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ зачищенный (КУСОК) (STRIPLOIN JOINT)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

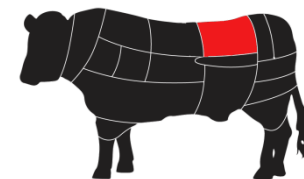
2965255000000

Штрих код _GTIN14

46300166100982

Описание отруба: кусок Тонкого края говяжьего весом не менее 1,2 кг и не более 1,7 кг. Зачищен от грубой соединительной ткани и толстого слоя жира. На одной стороне куса остается жировая прослойка не более 7 мм- для жарки сочных стейков.

Используется для приготовления стейков СТРИПЛОЙН, НЬЮ-ЙОРК, КАНЗАС



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	120×190×110	2.5-4 кг	гофро-короб	300*400*140	4 шт / ~6 кг	8 / 10	80

Отруба

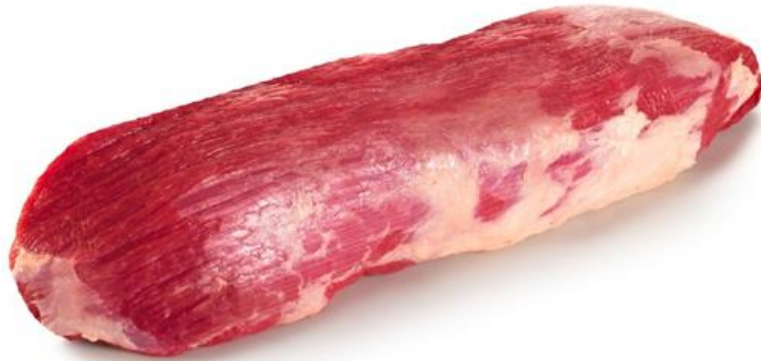
ТРАДИЦИОННЫЙ АССОРТИМЕНТ-6 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Тип групп. тары	Размеры тары, мм	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
Г013225	ГЛАЗНОЙ МУСКУЛ	вакуум	~2 кг	гофрокороб	400*600*155	8	~16 кг	2816230000004
Г013142	ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА	вакуум	~6кг	гофрокороб	400*600*155	2	~12 кг	2988130000009
Г013423	ОКОВАЛОК	вакуум	~5 кг	гофрокороб	400*600*155	3	~15 кг	2824390000000
Г013144	ЛОПАТКА ГОВЯЖЬЯ Б/К	вакуум	~ 3 кг	гофрокороб	400*600*155	3	~ 9 кг	2851230000005
Г013226	ПОКРОМКА ГОВЯЖЬЯ	вакуум	~1 кг	гофрокороб	400*600*155	6	~6 кг	2882270000007
Г013310	ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ	вакуум	~7 кг	гофрокороб	400*600*155	2	~14 кг	2906750000001

См. далее детализацию по каждой позиции



Арт. Г013225



ГЛАЗНОЙ МУСКУЛ (EYE OF ROUND)

Рекомендации по
приготовлению

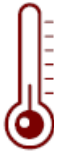


Штрих код EAN13

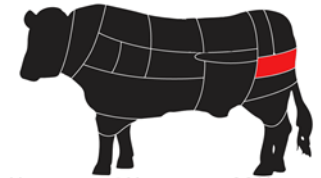
2816230000004

Штрих код _GTIN14

46300166101002



Описание отруба: выделяется из внешней части заднего отруба, путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: мышцы плоского отруба наружной части и мышцы глазка бедра.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое / в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	380×120×190	1,8-2,2 кг	гофро-короб	400*600*155	8 шт / ~ 16 кг	4 / 6	24



Арт. Г013142

**ВНУТРЕННЯЯ
ЧАСТЬ БЕДРА
ГОВЯЖЬЯ б/к
(TOP SIDE)**

Рекомендации по
приготовлению



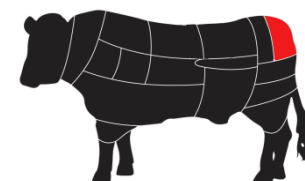
Штрих код EAN13

2988130000009

Штрих код _GTIN14

46800146100778

Описание отруба: состоит из двух толстых мышц-полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышц, расположенных с внутренней стороны бедра, и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	380×310×130	~6 кг	гофро-короб	400*600*155	2 шт / ~12 кг	4 / 6	24



Арт. Г013423

ОКОВАЛОК (KNUCKLE)

Рекомендации по
приготовлению



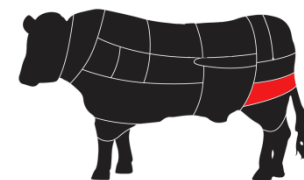
Штрих код EAN13

2824390000000

Штрих код _GTIN14

46300166101057

Описание отруба: мясная мякоть тазобедренного отруба, выделенные по фасциям с сохранением естественной поверхностной пленкой, сохраняющей форму мышц (с наличием средне ягодичной мышцы, сросшимися поперечной и приводящей, четырехглавой)



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое / в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	240*140*80	4.5 - 5.5кг	гофро-короб	400*600*155	3 шт / ~15кг	4 / 6	24

Арт. Г013144

ЛОПАТКА ГОВЯЖЬЯ

б/к
(CHUCK)



Рекомендации по
приготовлению



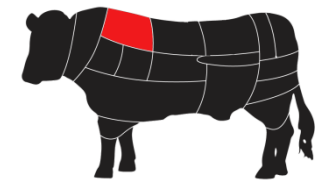
Штрих код EAN13

2851230000005

Штрих код _GTIN14

46800146100792

Описание отруба: мякоть, снятая с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой; заплочную – две мышцы (заостная и предостная) продолговатой формы, покрытые поверхностной пленкой.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	380×330×190	~3 кг	гофро-короб	400*600*155	3 шт / ~9 кг	4 / 6	24

Арт.Г013226



ПОКРОМКА ГОВЯЖЬЯ (FLANK STEAK)

Рекомендации по
приготовлению

Штрих код EAN13

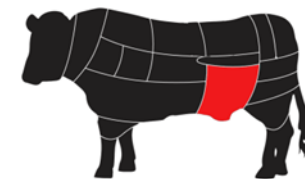
2882270000007

Штрих код _GTIN14

46300166101019



Описание отруба: кусок мышечной ткани, лежащий на поверхности средней части ребер с небольшими тонкими прожилками жира. Грубые сухожилия и пленки зачищаются.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	240*160*20	~ 1 кг	гофро-короб	400*600*199	1 шт / ~6кг	8 / 10	80

Арт. Г013310

ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ (NECK)



Рекомендации по
приготовлению



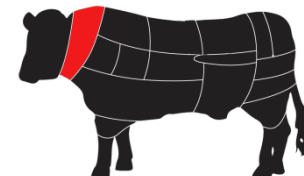
Штрих код EAN13

2906750000001

Штрих код _GTIN14

46300166101163

Описание отруба: мясная мякоть, выделенная параллельно оси шейных позвонков до лопаточного хряща, зачищенная от бахромок, кровяных сгустков.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	340×250×120	6-8 кг	гофро-короб	400*600*155	2 шт / ~ 14 кг	4 / 6	24

Куски

ТРАДИЦИОННЫЙ АССОРТИМЕНТ-6 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
Г013147	Говядина для тушения (Кусок) охл. в/у ~1,3кг*4 (~5,2кг) "БМК"	вакуум	1,3 кг	4 шт	~5,2 кг	2966170000005
Г013149	Мякоть лопатки говяжья б/к (Кусок) охл. в/у ~1,3кг*4 (~5,2кг) "БМК"	вакуум	1,53кг	4 шт	~5,2кг	2903690000009
Г013293	Вырезка из лопатки говяжья (Кусок) охл. в/у ~1,5кг*4 (~6кг) "БМК"	вакуум	1,5 кг	4 шт	~6 кг	2991640000001
Г013231	Ростбиф говяжий зачищ. б/к (Кусок) охл. в/у ~0,8кг*8 (~6,4кг) "БМК"	вакуум	1,5 кг	4 шт	~6 кг	2824370000006
Г013422	Мякоть бедра (Кусок) охл. в/у ~1,3кг*4 (~5,2кг) "БМК"	вакуум	1,3кг	4 шт	~5,2кг	2824860000004
Г013143	Голяшка говяжья б/к охл в/у ~1,3*8 (~10,4 кг) «БМК»	вакуум	~ 1,3 кг	8 шт	~10,4 кг	2851220000008

См. далее детализацию по каждой позиции



Арт. Г013147

ГОВЯДИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ б/к (КУСОК) (NECK JOINT)



Рекомендации по
приготовлению



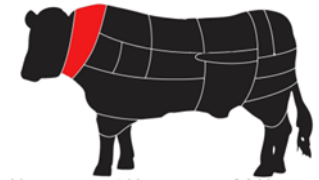
Штрих код EAN13

2966170000005

Штрих код _GTIN14

46800146100822

Описание отруба: Куски мясной мякоти из шейного отруба. Грубые сухожилия удалены, внутренняя сухожильная прослойка и тонкая поверхность пленки оставлены.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	150*150*110	1.0--1.5 кг	гофрокороб	300*400*140	4 шт / ~5,2 кг	8 / 10	80

Арт. Г013149

МЯКОТЬ ЛОПАТКИ ГОВЯЖЬЯ б/к (КУСОК) (BLADE JOINT)



Рекомендации по
приготовлению



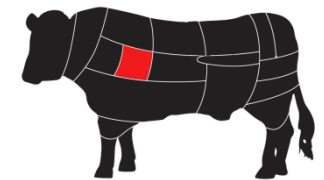
Штрих код EAN13

2903690000009

Штрих код _GTIN14

46800146100846

Описание отруба: Мякоть, снятая с лопаточной и плечевой костей, расположенная между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой (плечевая - трехглавая мышца). Допускаются жировые вкрапления, но не по всей поверхности и толщиной не более 3-5 мм



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	160*150*100	1.0--1.5 кг	гофро-короб	300*400*145	4 шт / ~5,2 кг	8 / 10	80

Арт. Г013293

ВЫРЕЗКА ИЗ ЛОПАТКИ ГОВЖЬЯ б/к (КУСОК) (CHUCK TENDER JOINT)



Рекомендации по
приготовлению



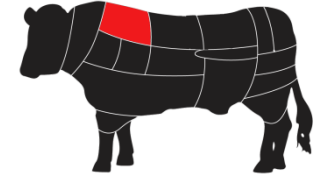
Штрих код EAN13

2991640000001

Штрих код _GTIN14

46800146100815

Описание отруба: При выделении этого полуфабриката от обваленной плечевой части лопаточного отруба отделяют мышцу клиновидной формы – вырезка из лопатки. Зачищается до поверхностной пленки, допускается наличие жира небольшими вкраплениями, но толщиной не более 3-5 мм.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	230*100*100	1.0--1.5 кг	гофророб	300*400*145	4 шт / ~6 кг	8 / 10	80

Арт. Г013231

РОСТБИФ ГОВЯЖИЙ б/к (КУСОК) (TOP SIRLOIN CENTRAL CUT, JOINT)



Рекомендации по
приготовлению



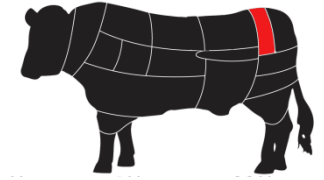
Штрих код EAN13

2824370000006

Штрих код _GTIN14

46300166101064

Описание отруба: Выделяется из центральной части костреца (среднегодичной мышца, расположенная на подвздошной кости). Грубые сухожилия удалены, тонкая поверхность пленки оставлены. Допускаются вкрапления жира, но не сплошным слоем и толщиной не более 3-5 мм.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое / в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	170*130**80	0,75-0,9	гофро-короб	300*400*145	8 шт / ~6,4 кг	8 / 10	80

Арт. Г013422

МЯКОТЬ БЕДРА б/к (КУСОК) (MEAT OF ROUND/ JOINT)



Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

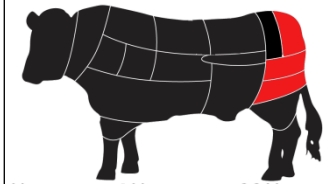
2824860000004

Штрих код _GTIN14

46300166101354

Описание отруба: Куски мясной мякоти с тазобедренной части (внутренняя, внешняя части бедра, оковалок), выделенные по фасциям с сохранением естественной поверхностной пленкой, сохраняющей форму мышц .

Допускаются жировые вкрапления, но не по всей поверхности и толщиной не более 3-5 мм



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	190*130**100	1.0--1.5 кг	гофро-короб	300*400*140	4 шт / ~5,2 кг	8 / 10	80

Арт. Г013143

ГОЛЯШКА ГОВЯЖЬЯ б/к (BONELESS SHANK)



Рекомендации по
приготовлению



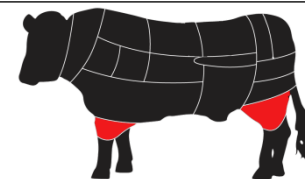
Штрих код EAN13

2851220000008

Штрих код _GTIN14

46800146100785

Описание отруба: выделяется из предплечья, отделенного от передней четвертины по линии расположения сустава, соединяющего локтевую и лучевую кости с плечевой. Или из задней четвертины, верхняя часть- по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями).



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум-пакет)	от -1,5 до +4	45 суток	350×140×90	1.0-1.5 кг	гофро-короб	400*600*199	8 шт / ~10,5 кг	4 / 6	24

Субпродукты

ЗАМОРОЖЕННЫЕ-6 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
Г013161	Печень говяжья с/м ~1кг*4 (~4кг) ТФ "БМК"	ТФ	~ 1кг	4	~ 4 кг	2903730000006
Г013162	Язык говяжий с/м ~1кг*4 (~4кг) ТФ "БМК"	ТФ	~ 1кг	4	~ 4 кг	2803080000001
Г013275	Язык говяжий для заливного с/м ~1кг*4 (~4кг) ТФ "БМК"	ТФ	~ 1кг	4	~ 4 кг	4630016230618
Г013163	Хвост говяжий с/м ~1кг*4 (~4кг) ТФ "БМК"	ТФ	~ 1кг	4	~ 4 кг	2803060000007
Г013276	Хвост бычий для тушения с/м ~1кг*4 (~4кг) ТФ "БМК"	ТФ	~ 1кг	4	~ 4 кг	4630016230625
Г013164	Сердце говяжье с/м ~1кг*4 (~4кг) ТФ "БМК"	ТФ	~ 1кг	4	~ 4 кг	2936640000002

См. далее детализацию по каждой позиции



Арт. Г013161

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ с/м (BEEF LIVER)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2903730000006

Штрих код _GTIN14

46800148100202

Описание отруба: печень с гладкой влажной блестящей или подсохшей поверхностью без жировой ткани, без наличия крупных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов и желчного пузыря. Допускается незначительная прирезь жировой ткани. Вес одного кусочка – 1000-1200г.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
TF	от -18 С	180 суток	170*130*100	~1.0 кг	гофро-короб	300*400*140	4шт / ~4 кг	8 / 10	80



Арт. Г013162

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

с/м

(BEEF TONGUE)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2803080000001

Штрих код _GTIN14

46800148100219

Описание отруба: цельный говяжий язык без порезов и других повреждений; без подъязычного мяса, калтыка, и подъязычной кости. За счет особенности породы Блэк Ангус зачастую имеет черный цвет.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
TF	от -18 С	180 суток	350*130*100	~1.0 кг	гофро-короб	300*400*140	4шт / ~4 кг	8 / 10	80

Арт. Г013275

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ДЛЯ ЗАЛИЧНОГО

с/м

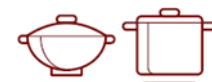
**(BEEF TONGUE FOR
ASPIC)**



Ограниченный
выпуск



Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

4630016230625

Штрих код _GTIN14

46300168100416

Описание продукта: язык нарезанный на стейки толщиной 12-15 мм, уложен в ячейку , упакован под вакуумом. Удобен в использовании для приготовления порционных блюд (нет необходимости размораживать и варить целый язык), а также для заливного.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
TF	от -18 С	180 суток	350*130*100	~1.0 кг	гофро-короб	300*400*140	4шт / ~4 кг	8 / 10	80



Арт. Г013163

ХВОСТ ГОВЯЖИЙ

с/м

(BEEF TAIL)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2803060000007

Штрих код _GTIN14

46800148100226

Описание отруба: хвост длиной не менее поверхностный жир удаляется, допускается остаток не более 2-3 мм.
Промыт от крови и загрязнений без шкуры и волоса.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
TF	от -18 С	180 суток	350*130*100	~1.0 кг	гофро-короб	300*400*140	4шт / ~4 кг	8 / 10	80

Арт. Г013276

ХВОСТ БЫЧИЙ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

с/м

**(BEEF L TAIL FOR
STEWING)**

**Ограниченный
выпуск**



Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

4630016230625

Штрих код _GTIN14

46300168100416

Описание продукта: бычий хвост , нарезанный на куски по позвонкам. Удобен для приготовления тушеных/ томленных блюд- не требует дополнительного нарезания.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
TF	от -18 С	180 суток	170*130*100	~1.0 кг	гофрокороб	300*400*140	4шт / ~4 кг	8 / 10	80



Арт. Г013164

СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ

с/м

(BEEF HEART)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2936640000002

Штрих код _GTIN14

46800148100233

Описание отруба: сердце разрезанное на 2 примерно равные доли без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов, с плотно прилегающим жиром ; с продольными и поперечными разрезами со стороны полостей; промыто от крови и загрязнений. Допускается остаток аорты, сросшейся с мышечной тканью, высотой не более 1,5 см , остаток жировой ткани не более 2-3 мм

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
TF	от -18 С	180 суток	170*130*100	~1.0 кг	гофро-короб	300*400*140	4шт / ~4 кг	8 / 10	80

Ребрышки

ЗАМОРОЖЕННЫЕ-3 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
Г013183	Ребрышки говяжьи Традиционные с/м в/у ~1,2кг*4 (~4,8кг) "БМК"	в/у	~ 1,2кг	4	~ 4 ,8кг	2810027000000
Г013177	Ребрышки говяжьи с/м в/у 3кг* (6кг) "БМК"	в/у	~ 3кг	2	~ 6 кг	2810026000000
Г013182	Ребра говяжьи "Мираторг" с/м в/у 2,2кг*2 (4,4кг) "БМК"	в/у	~ 2,2кг	2	~ 4,4 кг	2810028000000

Мясокостные

ЗАМОРОЖЕННЫЕ-2 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
Г013176	Суповой набор «Экстра» с/м (~10 кг) "БМК"	вес	~ 10кг		~ 10 кг	
Г013175	Кость говяжья пищевая с/м (~10 кг) "БМК"	вес	~ 10кг		~ 10 кг	

См. далее детализацию по каждой позиции



Арт. Г013183

РЕБРЫШКИ ГОВЯЖЬИ «ТРАДИЦИОННЫЕ»

в/у, с/м

(BACK RIBS "Traditional")

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2810027000000

Штрих код _GTIN14

46800148100271

Описание продукта:

Производятся из центральной лопаточной части реберного отруба, кусок рёберной части длиной ребра ~12см , шириной в 3-4 ребра. Параметры куска 200*120*30 мм.

Доля мякотной части - не менее 50 %. Упаковано по 2 штуки в в/у пакет.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум пакет)	-18 °С	60 суток	200*120*60	~ 1,2 кг.	гофро-короб	300*400*140	4/ ~4,8 кг	8 / 10	80



под заказ

Арт. Г013177

РЕБРЫШКИ ГОВЯЖЬИ в/у, с/м

(SHORT RIBS)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2810026000000

Штрих код _GTIN14

46800148100264

Описание продукта: грудная часть реберной части, покрытая грудной и поверхностной грудной мышцами, нарезаются ребра шириной 5 см под прямым углом, по бокам убирается толстый слой жира. Реберная лента разрезается пополам по 4 ребра. Упаковано по 4 шт. в в/у пакете.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум пакет)	-18 °С	60 суток	250*50*60 (уп.250*200*60)	~ 3.	гофро-короб	300*400*140	2/ ~6 кг	8 / 10	80

Арт. Г013182

РЕБРА ГОВЯЖЬИ «МИРАТОРГ»

в/у, с/м
(SHORT RIBS
«MIRATORG»)

под заказ



Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

2810028000000

Штрих код _GTIN14

46800148100288

Описание продукта: грудная часть вместе с реберными хрящами, покрытая грудной и поверхностной грудной мышцами.

Нарезаются ребра длиной 15см, кусок по 3 ребра. Длина куска 18-20см, ширина 5см.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ИУ (вакуум пакет)	-18 °С	60 суток	200*150*50	~ 2,2	гофро-короб	300*400*140	2/ ~4,4 кг	8 / 10	80



Арт. Г013176

СУПОВОЙ НАБОР «ЭКСТРА»

с/м

(SOUP BONES «EXTRA»)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

Штрих код _GTIN14

46800148100257

Описание продукта: Шейные позвонки, мягкие ребра, спилы с реберной части, распиливают на куски примерно 10*10 см. Остаток мышечной ткани на кости не менее 20%.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
Короб (навалом)	-18 °С	60 суток		.	гофро-короб	400*600*165	~ 10 кг	4 / 10	40



Арт. Г013175

**КОСТЬ ГОВЯЖЬЯ
ПИЩЕВАЯ
С/М
(BEEF BONES)**

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

Штрих код _GTIN14

46800148100240

Описание продукта: Суставы бедренной, лучевой, плечевой костей, коленные чашечки - распиленные на куски средним размером куска 10*10 см, чистые, без мяса. Допускается остаток мякотной ткани, но не более 10 %.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
Короб (навалом)	-18 °С	60 суток		~ 100 гр.	гофро-короб	400*600*165	~ 10 кг	4 / 10	40

Продукция в лотках- 4 SKU

арт.	Наименование	Тип упаковки	Вес 1 ед. упаковки	Кол-во вложений, ШТ	Кол-во вложений, КГ	Штрихкод
Г013219	Фарш Домашний из гов.охл.лоток 400г*8 (3,2кг)ГЗМС	в/у	~ 1,2кг	4	~ 4 ,8кг	4630016230588
Г013220	Котлеты из говядины охл.лоток 400г*8 (3,2кг) ГЗМС"	в/у	~ 3кг	2	~ 6 кг	4630016230526
Г013221	Гуляш из говядины охл.лоток 500г*8 (4,0кг) ГЗМС"	в/у	~ 2,2кг	2	~ 4,4 кг	4630016230502



См. далее детализацию по каждой позиции



Арт. Г013178

ФАРШ ГОВЯЖИЙ, постность 80% 400 гр. (BEEF MINCE, 80%)

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

4630016230588

Штрих код _GTIN14

14630016230509

Описание продукта: фарш говяжий рубленый , постностью 80%. Производится из отборного охлажденного мяса- говядины Блэк Ангус собственного производства, без каких либо примесей побочного сырья.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ПУ (ГЗМС лоток)	от -1,5 до +4	10 суток	190*144**55	400 гр.	гофророб	300*400*140	8шт / 3,2 кг	8 / 10	80



Арт. Г013220

**КОТЛЕТЫ ИЗ
ГОВЯДИНЫ,
постность 80%
400 гр.
(BEEF CUTLETS, 80 %)**

Рекомендации по
приготовлению



Штрих код EAN13

4630016230526

Штрих код _GTIN14

14630016230523

Описание продукта: котлеты рубленые из мраморной говядины Блэк Ангус. Форма овально-приплюснутая, округлая .

Размер котлеты - 100*60*15 мм. Количество котлет в упаковке- 4 шт.

Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ПУ (ГЗМС лоток)	от -1,5 до +4	10 суток	190*144*55	400 гр.	гофро-короб	300*400*140	8шт / 3,2 кг	8 / 10	80



Арт. Г013221

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ, 500 гр.

(BEEF DICE)

Рекомендации по
приготовлению



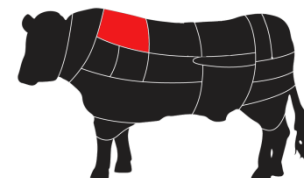
Штрих код EAN13

4630016230502

Штрих код _GTIN14

14630016230509

Описание продукта: кусочки мясной мякоти из лопаточной части говядины Блэк Ангус, размером 25*25 мм.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое / в ряду	итого
ПУ (ГЗМС лоток)	от -1,5 до +4	10 суток	190*144*65	500 гр.	гофро-короб	300*400*160	8шт / 4.0 кг	8 / 10	80



Арт. Г013222

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ, 500 гр.

(BEEF STROGANOFF)

Рекомендации по приготовлению

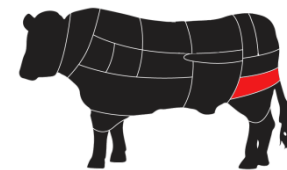


Штрих код EAN13

4630016230595

Штрих код _GTIN14

Описание продукта: кусочки мясной мякоти из оковалка говядины Блэк Ангус, размером ориентировочно 50 *10*10 мм.



Тип упаковки	Условия хранения, °С	Сроки годности	Размеры продукт, мм	Вес 1 ед.	Тип тары	Размеры тары, мм	Вложение шт/кг	Паллетирование	
								в слое /в ряду	итого
ПУ (ГЗМС лоток)	от -1,5 до +4	10 суток	190*144*65	500 гр.	гофро-короб	300*400*160	8шт / 4.0 кг	8 / 10	80

Описание используемой тары



Тип тары: гофрокороб дно-крышка
Размер (мм): 400*600*155
Параметры использования: крупные отрубы



Тип тары: гофролоток
Размер (мм): 300*400*140/ 300*400*160
Параметры использования: куски (премиальные и традиционные), субпродукты ТФ, продукция в лотках (ПУ), ребра.



Тип тары: гофролоток
Размер (мм): 400*600*120
Параметры использования: с/м продукция без упаковки (навалом)

Как правильно ГОТОВИТЬ ГОВЯДИНУ?

Чтобы успешно работать с продуктом, нужно его «любить и понимать», а точнее уметь правильно готовить.

Предлагаем Вам основные инструкции по приготовлению говядины Блэк Ангус от МИРАТОРГ от нашего шеф-повара

Дмитрия Лазько



Как правильно жарить стейк

Ингредиенты:

- Говядина – Тонкий Край или Толстый край/ Кострец /Ростбиф/Вырезка
- Соль/ Перец черный молотый
- Растительное масло



1. Для данного стейка мы будем использовать отруб под названием Тонкий край или Толстый край/ Кострец/ Ростбиф/Вырезку
2. Тонкий край нужно правильно зачистить, т.к. у него с широкой стороны проходит небольшая жилка, которую мы рекомендуем удалить.
3. Правильно отрезаем стейк. Стейк должен быть не менее 2 см толщиной.
4. Далее стейк должен полежать при комнатной температуре 40-50 минут, мясо нельзя жарить холодным.
5. Разогреваем сковороду, смазываем стейки маслом, ни в коем случае ни солим и не перчим!!!
6. Кладем стейк на раскаленную сковородку (гриль, мангал, барбекю). Обжариваем с каждой стороны по 3 минуты. Затем слегка убавляем огонь и дожариваем переворачивая 2-3 минут для получения красивого рисунка
7. Снимаем стейк с огня и даем ему отдохнуть в течении 5 минут.
8. Добавляем крупномолотую соль и перец.
9. Рекомендованная прожарка для данного стейка – Medium Rare
10. Рекомендация от шеф-повара подавать стейк на теплой тарелке. Чтобы сок от стейка не остывал и стейк оставался теплым.

Как правильно запекать мясо



Ингредиенты:

- Говядина – ростбиф (500 гр.)
- Соль
- Перец
- Сливочное масло
- Дижонская горчица

1. Мясо солим и перчим
2. Обжариваем на раскаленной сковороде, со всех сторон, до золотистой корочки.
3. Перекладываем на фольгу , смазанную растительным маслом, натираем солью, перцем и сливочным маслом с горчицей.
4. Заворачиваем и ставим в духовку, при температуре 180 градусов, на 15-20 минут.



Как правильно тушить мясо

Ингредиенты:

- 600 гр говядины – мякоть бедра или лопатка / шея
- Лук
- Морковь
- Картофель
- Протертые томаты
- Соль
- Кайенский перец
- Укроп/ Петрушка



1. Перед приготовлением даем мясу насытиться кислородом 10-15 минут
2. Для тушения мяса требуется посуда большого объема, чтобы мясо не варилось перед тушением, а обжаривалось до золотистой корочки.
3. Нарезаем мясо кубиками. Обратите внимание, что резать мясо надо поперек волокон.
4. Обжариваем мясо в хорошо нагретом сотейнике, 6-7 минут до золотистой корочки
5. Добавляем крупно нарезанный лук, морковь, и продолжаем обжаривать в течение 5 минут
6. Добавляем протертые томаты, обжариваем 5 минут
7. Добавляем говяжий бульон, чтобы полностью покрыть продукт, доводим до кипения.
8. Уменьшаем огонь, тушим в течение 30 минут, при закрытой крышке
9. Добавляем крупнонарезанный картофель, специи по вкусу: соль, кайенский перец, укроп, петрушка. Продолжаем тушить 20 минут.
10. Подаем на стол вместе в бульоне, сверху посыпав зеленью.





**УСПЕХОВ
В РАБОТЕ !**