
Stek wołowy doskonały wg. Mr.Dreser'a

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4169 razy.

No to teraz kawalek z mojej ukochanej książki, Roberta Courtine "Sto powodów do chwały francuskiej kuchni": Mr. Dreser, nowojorczyk, po wyjątkowo długich i kosztownych badaniach, opracował reguły konieczne dla przyrządzenia doskonałego steku.

Musi on wazyc jeden i trzy czwarte funta (wydaje sie, ze Mr. Dreser mysli o steku dla dwojga) i musi pochodic ze zwierzecia, najlepiej wolu, czteroletniego. Ubite zwierze musi kruszec zawieszony przez szesc tygodni, po czesci w temperaturze pokojowej, po czesci w chlodni. Wyciety z niego stek musi byc gruby na 3 cale. Nalezy go wyjac z lodowki szesc godzin przed przyrzeniem i z kazdej strony powinien byc nastepnie ogrzany cieplym powietrzem przez poltorej minuty. Pieczenie powinno zajac 8 minut, po cztery minuty z kazdej strony na rozrzuconym weglu drzewnym. W koncu, przed podaniem temperatura w jego wnetrzu powinna wyosic 210 F. ;-)

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)