Известный шеф-повар раскрыл секрет приготовления идеального стейка

15.05.2020

Секрет приготовления идеального стейка раскрыл знаменитый австралийский шеф-повар Джон Тороде. Об этом рассказывает Daily Express.

По словам Тороде, главное - не дать мясу пересохнуть во время приготовления. Для этого необходимо вовремя переворачивать. Перевернуть мясо нужно в тот момент, когда прекращается шипение, появляющееся из-за смешения масла и воды на сковородке. После того, как жидкость испарилась, стейк начинает подгорать. Среднее время нахождения куска мяса на сковородке до момента переворачивания - около двух минут.

Тороде также отметил, что перед приготовлением кусок мяса нужно намазать маслом - вместо того, чтобы смазывать маслом сковородку, на которой планируете готовить. После того, как стейк будет готов, ему необходимо дать немного отдохнуть, остыть, чтобы соки распределились по всему куску, и только потом нарезать.