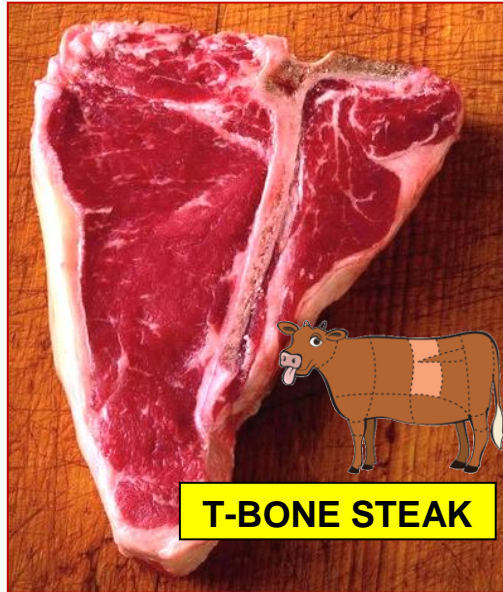
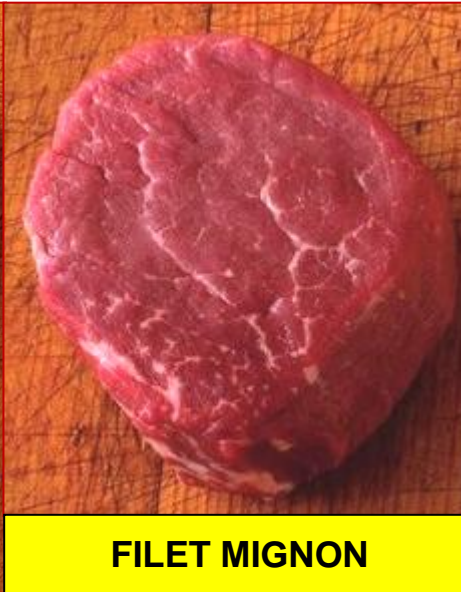
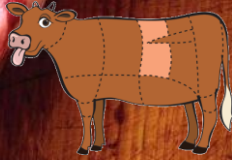


# Druhy steaků



**T-BONE STEAK**



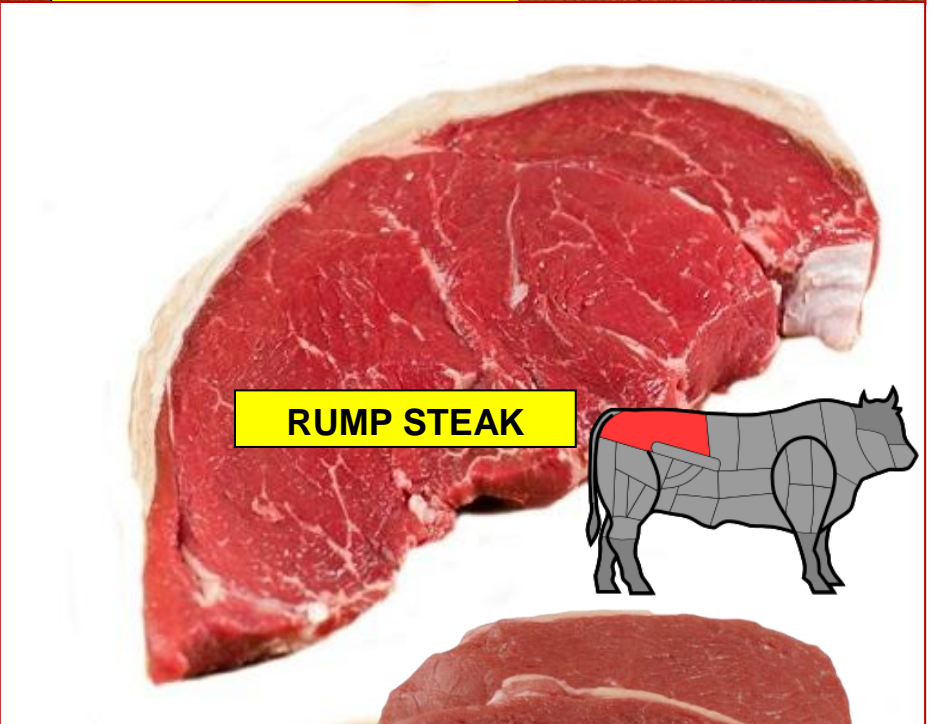
**FILET MIGNON**



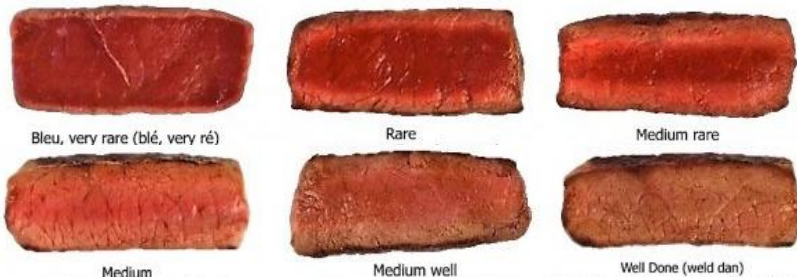
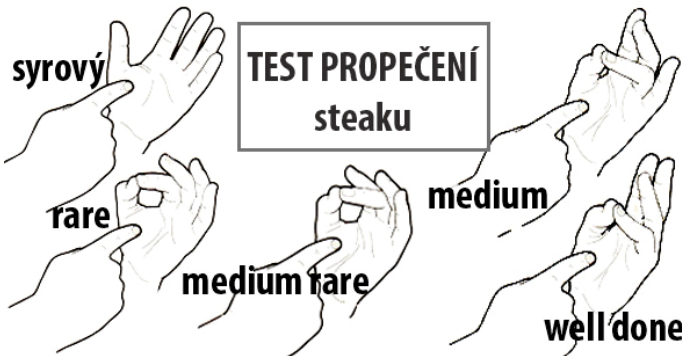
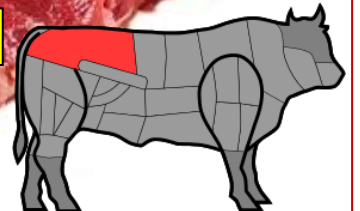
**RIB EYE STEAK**



**HANGER STEAK**



**RUMP STEAK**



### T-bone steak

svůj název získal podle hřbetní kosti ve tvaru písmene „T“, která protíná dva svaly: **pravou svíčkovou a nízký roštěnec**. Jedná se tedy v podstatě o **dva steaky vysoké kvality v jednom**. Většinou váží zhruba půl kila a chuť steaku dobře vynikne **grilováním**.

### Filet Mignon

Mignon znamená v překladu malý. Filet mignon steak pochází z malého kousku masa, který byl **odebrán z konce svíčkové** a má velice **jemnou a křehkou strukturu, lze ho krájet i vidličkou**. Steak nemá výrazné hovězí aroma a podává se nejčastěji středně nebo krvavě propečený.

### Rib eye

je **steak z vysokého roštěnce**, jehož **typickým znakem je „tukové oko“**, po kterém byl takto pojmenován. V restauracích se s ním můžete setkat pod názvem „**Entrecote**“. Pokud se řadíte mezi milovníky **šťavnatého masa s výraznou chutí**, dejte si Rib Eye steak! Ať už ho připravíte **na pánvi s troškou olivového oleje nebo na grilu**, je to sázka na jistotu. Je to jeden z nejlepších plátků hovězího masa díky tomu, že **se nachází ve velmi pohyblivé části zvířete (narozdíl od svíčkové)**. Je prorostlý tukem a hodí se **jak na pomalé pečení**.

### Rump steak

se připravuje z **horní části kýty**. **Maso je libové, proto je vhodné pro jakoukoliv tepelnou úpravu**. Skvěle chutná zprudka opečený během pár minut **na pánvi** nebo ugrilovaný **na uzavřeném grilu**.

Plátky steaku se krájí z vykoštěné hovězí zadní kýty. Maso **není tak jemné a křehké, ale je libové**. Část kýty ze které odřezáváme steaky se česky nazývá vnitřní špalík. **Pokud maso není dobře vyzrálé a odleželé, Rampsteak bude tužší**.

### Hanger steak

je maso **ze svalu bránice, které se u nás někdy říká „veverka“**. Nachází se v blízkosti jater, která masu dodávají **silně kořeněnou chuť**. Hanger steak je známý pro svou vysoce aromatickou chuť a jedná se o výběrový kus masa. Vhodný je na **grilování, prudké opékání na pánvi a na výrobu masových rolád**.

### Sirloin

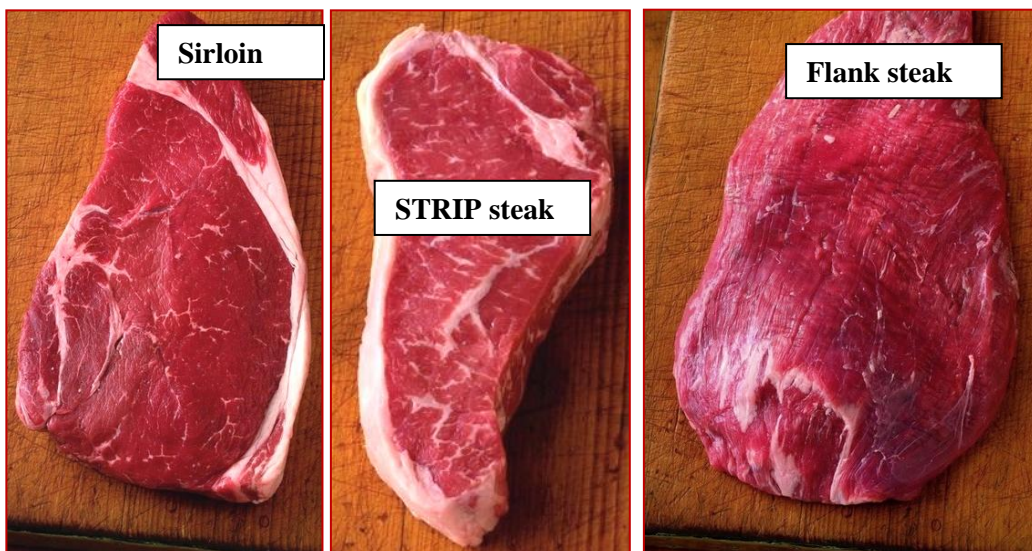
je téměř **bez tuku a pochází ze zadní části zvířete, konkrétně z kýty**. Hodí se zejména na **grilování nebo pečení**. Minimální výška steaku by měla být 2,5 centimetrů.

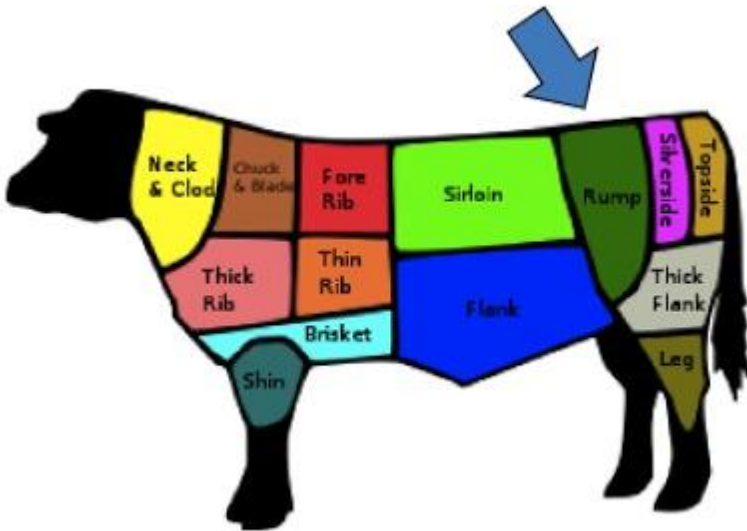
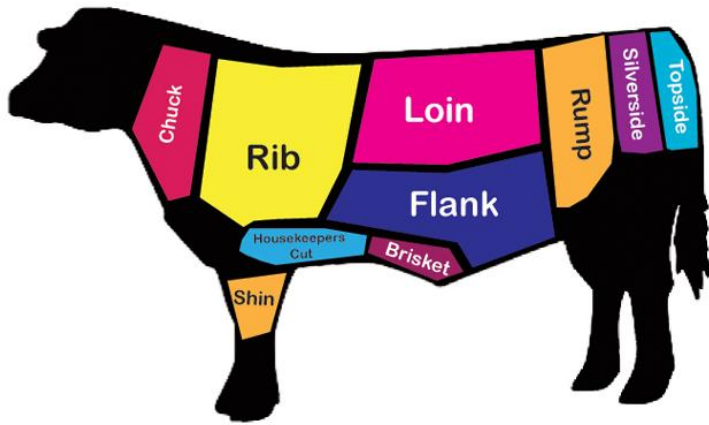
### Strip steak

**z nízkého roštěnce s nízkým obsahem tuku**. Maso není tolik prorostlé, jelikož se nachází v části svalu, který není příliš aktivní a většinou mívá pouze tenkou tukovou vrstvu. Nezapomeňte, že stejně jako všechny druhy masa na steak ho **můžete posolit až při tepelné úpravě**. Jinak byste přišli o všechnu šťávu a to by byla škoda!

### Flank steak

pochází ze **spodní části hovězího pupku**. Maso je vhodné na pečení, ideálně v celku, poté se krájí v šikmém úhlu na tenké plátky. Steak **obsahuje vyšší podíl vláken a maso je o něco tužší, proto musí být vyzrálé**.





## vyzrálé hovězí maso z mladých býků

plemena  
Charolais  
Aberdeen Angus  
Hereford  
Limousine

1 t-bone steak

2 fillet mignon

3 rib eye steak

4 rump steak

5 hovězí plec

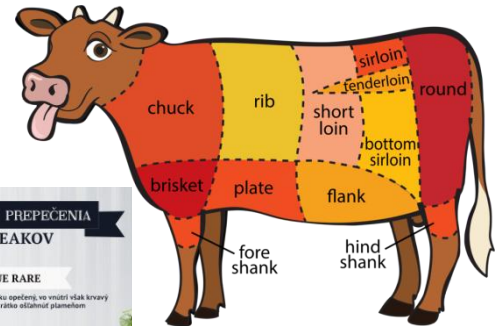
6 ossobuco

7 hanger steak

8 striploin steak

9 flank steak

**Objednávky**  
na naší prodejně, nebo 556 745 274



STUPNE PREPEČENIA STEAKOV	
STEAK	<b>BLUE RARE</b> Zvonko opéčený, vo vnútri vlák krvavý Len krátko ošľahnúť plameňom
STEAK	<b>RARE</b> Zvonko prepečený, vnútri vlák stále krvavý Pečieme 1 - 2 minúty, teplota stredú 52°
STEAK	<b>MEDIUM RARE</b> Zvonko dokonale prepečený, vnútri ružové Pečieme 3 - 4 minúty, teplota stredú 55°
STEAK	<b>MEDIUM</b> Prepečený do hĺbky, vnútri ružové. Kľamné! Pečieme 4 - 5 minúty, teplota stredú 60°
STEAK	<b>MEDIUM WELL</b> Takmer celý prepečený, kľamnatý so strážou Pečieme 5 - 6 minúty, teplota stredú 65°
STEAK	<b>WELL DONE</b> Dokonale prepečený až do hĺbky Pečieme 7 - 8 minúty, teplota stredú 71°



**RARE 51°C**  
**MEDIUM RARE 54-56°C**  
**MEDIUM 61°C**  
**MEDIUM WELL 64-65°C**  
**WELL DONE 70°C**

## Stupně propečenosti

**Raw** - syrový, steaky se v této podobě nepodávají, vhodné pouze na pokrmy jako tatarák nebo carpaccio

**Blue rare** - velmi jemně propečený steak, někdy též označován jako very rare. Je opečený na prudké teplotě, krátce. Uvnitř zůstává krvavý, opečené okraje jsou zhruba 1-3 mm silné.

**Rare** - jemně propečený steak, uvnitř by měl být zhruba 51 °C teplý. Okraj je více propečený, silnější, a celkově se začíná zbarvovat do hněda. Uvnitř je stále dočervena.

**Medium rare** - středně propečený steak, uvnitř by měl být asi 54-56 °C teplý. Vnitřek steaku je zbarven do růžova a postupně se směrem k okraji mění do hnědé barvy. V kvalitních steakhousech bude zákazníkovi připraven steak tímto způsobem, pokud neřekne jinak.

**Medium** - střed steaku by měl být asi 61 °C teplý, barva řezu je již téměř celá hnědá (až do šeda), avšak střed steaku by měl stále zůstat narůžovělý.

**Medium well** - teplota uvnitř steaku by měla být zhruba 64-65 °C, maso už je téměř celé hnědé, avšak uvnitř by stále měly být náznaky růžového středu. Takto upravený steak prakticky ztrácí již svoji šťavnatost.

**Well done** - teplota centra steaku je již vyšší než 70 °C, prakticky je propečený zcela do hnědé barvy. Absolutně se z něj vytratila svoje jemnost a šťavnatost a budete si připadat, že žvýkáte gumu. Ve steakhousech vám klidně nemusí chtít takový steak připravit.

## Názorná ukázka stupně propečení steaků



### BLUE RARE

Opečený zvenku, kompletně rudý uvnitř.



### MEDIUM

Propečený tak, že uvnitř zůstane z 25% růžový.



### RARE

Opečený zvenku a uvnitř stále ze 75% rudý.



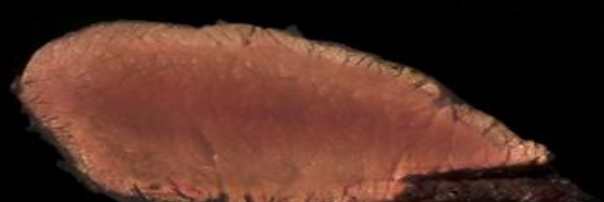
### MEDIUM WELL

Uvnitř stále známky růžové barvy.



### MEDIUM RARE

Opečený tak, aby byl uvnitř stále z 50% červený.



### WELL DONE

Pečeme, dokud steak není kompletně hnědý.