

מדריך לסוגי בשר ושיטות בישול

1. מספר [1] אנטריקוט

- הפשרה: איטית – 24 שעות במקרר, על רשת לניקוז נוזלים. (אפשר גם בנייר מגבת, אבל חובה לייבש את הנוזלים).
- צלייה: צריבה מהירה – 2-3 דקות מכל צד, בהתאם לעובי ולמידת העשייה הרצויה.

2. מספר [2] צלעות

- מתאים לטשולנט, תבשילי קדירה או צלייה ממושכת בתנור.
- דורש הוספת מים במהלך צלייה בתנור.
- חלק מומלץ ביותר בגלל מחיר זול ותמורה מצוינת. ✓

3. מספר [3] בריסקט (חזה בקר)

- מתאים רק צלייה איטית מאוד בתנור, בטמפרטורה נמוכה (100°).
- להוסיף אדים.

4. מספר [4] כתף מרכזי

- דומה לבריסקט [3] אך דורש צלייה פחות ממושכת (ולכן מעלות טיפה גבוהות יותר).
- להוסיף מים.

5. מספר [5] צלי כתף

- מתאים לצלייה בתנור אך עדיף לבשל בסיר.

6. מספר [6] פילה מדומה

- מתאים לצלי, דומה לכתף מרכזי [4] אך מעט יותר רך.

7. מספר [7] מכסה אנטריקוט (מכסה הצלע)

- דומה לאסאדו, אך ללא עצם ופחות שומני.
- מתאים לצלייה איטית בתנור ללא תוספת נוזלים.
- מצוין לטשולנט בזכות המרקם שלו.
- חלק מומלץ בגלל תמורה טובה למחיר הסביר. "אסאדו במחיר שפוי". ✓

8. מספר [8] שריר

- מצוין לטשולנט.
- לא מתאים למרק.
- ניתן גם לצלות בתנור בחום של 170° לצלייה מהירה.

9. מספר [9] אסאדו (פלנקן / קשתית)

- מתאים לצלייה איטית ללא נוזלים.
- מושלם לטשולנט בזכות השומן והמרקם.

10. מספר [10] צוואר

- מתאים לטשולנט ולתבשילים ארוכים.
- דומה לחלקים 2 ו-8, אך 2 שומני יותר ולכן עשיר יותר בטעמים.

11. לשון

- יש לבשל במים למשך שעה וחצי (כדי לקלף את הקרום החיצוני "סחלה").
- לאחר מכן מחליפים מים וממשיכים לבשל כרגיל.

12. בשר ראש

- נתח עשיר מאוד בטעמים, מתאים במיוחד לטשולנט.
- דורש הרבה נוזלים ובישול ארוך.
- לא מתאים לצלייה בתנור.

בשרים מושלמים לטשולנט

✓ החלקים המומלצים ביותר: 2, 8, 10

♦ אופציונלי: אסאדו [9] (די יקר בשביל טשולנט) / [7] מכסה אנטריקוט / בשר ראש מושלם לטשולנט אבל נורא יקר.

הוראות לצליה בתנור:

לאחר הפשרה **מלאה**, שמים את הבשר בנייר אפייה, מוסיפים מה שרוצים (מומלץ ביותר פלפל שחור גרוס, מלח גס וזהו. אפשר גם שום, יין, עשבי תיבול ואגוז מוסקט. באופן כללי **לא צריך לתבל בשר!**) עוטפים את הבשר בנייר אפייה כמו סוכריה, שמים בתבנית, עוטפים בהמון נייר כסף בערך 5 שכבות. ככל שהמעלות **עולות** הזמן **מתקצר** משמעותית (לא ביחס המתבקש). כלומר 150° זה יותר מכפול מ 100° . צליה ממושכת יכולה להיות בין כמה שעות ליממה שלמה. (כן! בהחלט, 24 שעות הם זמן סביר!)

- כשכתוב **להוסיף מים** הכוונה להוסיף לבשר עצמו. לא צריך להגזים עם הכמות. רק שיהיה טיפה נוזלים.

- כשכתוב **להוסיף אדים** הכוונה להוסיף תבנית קטנה עם מים בתחתית התנור שחלל התנור יתמלא אדים.

הוראות לבישול בסיר:

- מבשלים 3 שעות ב'גוש' עם כל התבלינים (בשר במים חייב תיבול), כדאי להוסיף ירקות שורש, מוצאים למקרר, פורסים נגד הסיבים, ומבשלים כמה דקות בנוזלים המקוריים.

תשובות לשאלות נפוצות:

- **מה ההבדל בין 8 ל 88 או 2 ל 22?**
מספר נוסף זה קיצוב בתוך ה-8. כלומר זה לא החלק במלואו אלא קיצוב מתוכו. בד"כ הכוונה לחלק משובח יותר.
- **למה לחתוך נגד הסיבים?**
אם נחתוך עם הסיבים נקבל סיבים ארוכים שנתקעים בין השיניים. כדי למנוע את זה, אנו חותכים נגד הסיבים.
- **עוד שאלות?**

♥ תודה לשף **אודי לוי** על תרומתו הנכבדה בכתיבת המדריך הזה ♥