

**Высокий
ВКУС**



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЗНАТОКОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ

ФЕВРАЛЬ • 2012

Мраморная говядина – гастрономический бренд Америки



Разнообразие продуктов, с которыми человечество познакомилось в последнее время благодаря большому количеству путешествий и глобальной торговой экспансии, поражает воображение любого. Кажется, что попробовать все продукты – не хватит жизни. Но даже при самой высокой степени любознательности самого «продвинутого» гурмана остаются неизменными и незбылемыми предпочтения в еде. Этот продукт сопровождал человечество с древнейших времен. Считался символом благополучия и достатка. Признан одним из самых важных для здоровья человека. Это – мясо. Любовь к этому продукту порой доходит до определенной степени поклонения. На протяжении многих веков потребление человеком мяса происходило постоянное совершенствование как самого продукта, так и способов его приготовления. Навышшим достижением стало «мраморное» мясо. Особенно преуспели в этом американцы – несомненные лидеры в его производстве. А приготовление этого мяса стало основой гастрономической – «стейковой» – культуры Америки. Этот номер газеты полностью посвящен американской мраморной говядине.

В России наблюдается все возрастающий интерес к мясным ресторанам с натуральными стейками и, следовательно, к выбору мяса и способам его приготовления. Именно поэтому известные московские шеф-повара, прошедшие стажировку в Америке, делятся своими рецептами приготовления блюд из американской мраморной говядины. Кроме этого, даются рекомендации по выбору правильного мяса и основным способам его приготовления в домашних условиях. Координирует всю работу по продвижению американской мраморной говядины в России московский офис USMEF – его деятельность направлена на более полное информирование российских потребителей. Об этом подробно и интересно рассказано в интервью и новом блоке. Но существует еще и American Beef Club – очень авторитетная и уважаемая организация, о ней тоже поведем нашим читателям. Надеемся, что вы ждете интересное и полезное чтение, а потом и приготовления вкусных блюд из мраморного мяса для родных и любимых.

Ваш Виктор Шишов



В течение 2011 года Американская Федерация по Экспорту Мясa (USMEF) организовала в России постоянно действующую программу, нацеленную на помощь профессионалам фудсервиса в освоении методов приготовления мраморной говядины. Тематические семинары и мастер-классы «Американская мраморная говядина. Премияльные и альтернативные разубы» были проведены в различных городах нашей страны. 2 апреля 2011 такой семинар состоялся в Самаре, 4 июня 2011 – в Екатеринбурге, 25 августа 2011 – в Сургуте, 8 сентября и 8 ноя-



бря 2011 – во Владивостоке, 13 октября 2011 – в Хабаровске, 31 октября 2011 – в Уфе. Кроме того, подобные семинары были с успехом проведены и в странах Ближнего Зарубежья, где также собрали большое число заинтересованных участников. Так, 10 ноября 2011 семинар состоялся в Киеве, Украина, а 28 ноября 2011 – в Минске, Беларусь. Координирует всю работу по продвижению американской мраморной говядины в России московский офис USMEF – его деятельность направлена на более полное информирование российских потребителей. Об этом подробно и интересно рассказано в интервью и новом блоке. Но существует еще и American Beef Club – очень авторитетная и уважаемая организация, о ней тоже поведем нашим читателям. Надеемся, что вы ждете интересное и полезное чтение, а потом и приготовления вкусных блюд из мраморного мяса для родных и любимых.

Целью четыре мастер-класса по американской говядине и телятине были проведены в рамках выставки «ПИР-2011» в Москве, 25–30 сентября 2011, на которых присутствовали не только московские шеф-повара, но и многочисленные гости из регионов. Одними из наиболее информативных и полезных стали мастер-классы от Джея МакКарти «Американская говядина в Техасском стиле», предназначенные для шеф-поваров отелей и сетевых ресторанов. Шеф-повар из США – корпоратив-



ный шеф-повар сети ресторанов Cattlekill Place в Колорадо, имеет огромный опыт в работе с мраморной говядиной. Он не только показал технологи-

ческие приемы работы с альтернативными отрубями американской мраморной говядины и продемонстрировал разрезку наиболее востребованных в гостиницах США отрубов (лопатка, грудка, chuck roll), но и рассказал, какие блюда из этих отрубов могут быть интересны гостям в меню ресторана при отеле. Такие мастер-классы состоялись 22 и 23 июня 2011 в ресторанах «На Крыше» гостиницы Ritz Carlton и «Революция» в Москве, 25 июня 2011 в гостинице «Ардора» в Санкт-Петербурге.

Помимо мастер-классов и обучающих семинаров в течение года были проведены Фестивали американской говядины, предназначенные для конечных потребителей – посетителей ресторанов. Этот способ привлечения внимания посетителей ресторанов к качественному американскому мясу пользовался неизменным интересом. В Москве такие мероприятия стали настоящим подарком для клиентов ресторанов, ориентированных на мясное меню. Фестиваль «Open America» состоялся в июле 2011 на площадке Гостеприимства на выставке «ЭкспоХороЕка-2011» с 10 по 12 марта 2011 и на III Кулинарном Конгрессе 28 июля 2011 в Санкт-Петербурге.

Целью четыре мастер-класса по американской говядине и телятине были проведены в рамках выставки «ПИР-2011» в Москве, 25–30 сентября 2011, на которых присутствовали не только московские шеф-повара, но и многочисленные гости из регионов. Одними из наиболее информативных и полезных стали мастер-классы от Джея МакКарти «Американская говядина в Техасском стиле», предназначенные для шеф-поваров отелей и сетевых ресторанов. Шеф-повар из США – корпоратив-

«Chicago Prime Steakhouse» открылся в Москве в 2010 году, специализация – стейки из премиальных отрубов мраморной говядины производства США. За короткий срок он стал необычайно популярным местом для любителей настоящего «правильного» мяса. Именно поэтому Представительство Американской Федерации по Экспорту Мясa в Москве решило провести здесь Фестиваль американской мраморной говядины, который продлился две недели в конце сентября. Специально для фестиваля, ознаменовавшего первый год рабо-



ты ресторана, шеф-повар ресторана разработал два сета, которые подавались в сопровождении американских вин. Так что у всех московских гурманов был повод устроить себе настоящую гастрономическую дегаустацию.

Во время сентябрьского фестиваля ресторан «Луизиана» работал как с премиальными отрубями, которые у него представлены в основном меню, так и с альтернативными отрубями, на которых базировалось фестивальное меню.

Фестивальные шестые американской говядины в Москве продолжились в сети ресторанов «Гудман» с 27 октября по 31 декабря 2011.

География Фестивалей Американских Стейков включила в себя многие российские города. Красочные по антуражу и вкусные «Техасские фестивали» состоялись в ресторанах «Кушавель 1850», «Конкиста» и «Ирландский Дворик» с 5–18 июня 2011 в Екатеринбурге и в ресторанах «Фрай Марта» и «Триколор» с 24 июня по 8 июля 2011 в Сочи.

Отдали дань американским стейкам 12 ресторанов Владивостока – с 8 по 22 сентября 2011. Фестиваль «Меню Техаса» успешно проведен в ресторане «Royal Beach» в июле 2011 в Санкт-Петербурге, а Фестиваль-дегустация «Рибай за 50%» привлек колоссальное количество горожан в ресторан «Радио Ирландия» с 25 октября по 15 декабря 2011. Рождественский фестиваль Американской Говядины также при большом стечении гостей состоялся в четырех ресторанах Красной Поляны, Сочи и Адлера с 15 по 31 декабря 2011.

Большая работа Американской Федерации по Экспорту мясa проводилась в течение прошлого года и на площадках предприятий розничной торговли. Так промоакции состоялись в 10 супермаркетах Metro Cash&Carry Москвы 11 июня 2011, а в Петербурге проводились 2 мастер-класса в супермаркете Metro Cash&Carry в ноябре и декабре 2011. Региональная программа продвижения американской говядины в розничные сети распространилась и на Красноярск – промоакции здесь состоялись в гастрономическом бутике «Сыр и Вино» с 10 по 12 июня 2011.

Из-за сильной засухи в 2011 году в южной части страны производство говядины в США в течение этого года несколько уменьшилось, однако, Американская Федерация по Экспорту Мясa прогнозирует дальнейшее увеличение экспорта, хотя и значительно более низкими темпами. Это возможно потому, что спрос на говядину в мире сегодня достиг такого уровня, когда потребители за пределами США готовы и в состоянии заплатить более высокую цену, чем американский потребитель, по сути, вытесняя продукт из внутреннего рынка. Многие, безусловно, будут зависеть от обменных курсов валют. Из-за финансовых проблем, особенно в Европейском Союзе, американский доллар все еще является зоной безопасности, имея тенденцию держать валюту на относительно высоких уровнях к импортирующим странам в ущерб экспорту. Но уменьшение стоимости кормов за последние месяцы, большой урожай зерновых и растущие общие запасы на мировых рынках должны способствовать смягчению последствий от роста доллара.



Итоги января–ноября 2011 года показывают, что мировой экспорт американской говядины превысил 1,25 млн. тонн, что примерно на 22% больше объемов предыдущего года, а в связи с увеличением цен на говядину во всем мире, на 35% или 5 млрд. долларов выше в денежном выражении. Это ставит Соединенные Штаты в лидеры мировых экспортеров мясa.

Всегда считалось, что самыми крупными рынками экспорта американской говядины являются Канада



Джон Брук – Региональный Директор USMEF по Европе, России и СНГ и Ближнему Востоку

важно для поддержания репутации ресторана или отеля. Мясные продукты крупного рогатого скота, выращиваемые в США для производства высококачественного продукта – мраморной говядины – (в противоположность мясу, полученному из молочных или смешанных пород скота, выращиваемых остальными поставщиками), сами по себе являются гарантиями качества говядины.

В 2012 году Американская Федерация по Экспорту Мясa в России продолжит работать

«МРАМОРНАЯ» ГОВЯДИНА – ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ БРЕНД АМЕРИКИ

и Мексика. Однако в этом году экспорт в Японию составил 704 млн. долларов, опередив по обороту Мексику. Объемы экспорта американской говядины в Японию уверенно восстановились на «до-запретном» уровне 2003 года, когда было введено эмбарго из-за случаев коровьего бешенства. В общей сложности в 2011 году США экспортировали около 14% общего производства говядины и говяжьих субпродуктов, что примерно на 2% выше объемов предыдущего года. Для американских фермеров доход с каждой проданной головы крупного рогатого скота составил около 204 долларов.

составил по данным статистики около 47000 тонн, что составляет объемы квоты, выделенной для американской говядины в 2011 году. Это можно рассматривать как положительный результат, учитывая тот факт, что квота США и фактический ввоз американской говядины в предыдущем году был вдвое меньше.

Российский импорт американских говяжьих субпродуктов (преимущественно печень) в 2011 году уменьши-

лся с российскими импортерами, дистрибуторами и операторами розничных сетей, а также с ресторанным бизнесом, чтобы расширить возможности использования высококачественной американской говядины и способствовать тому, чтобы как можно большее число российских потребителей попробовали этот замечательный продукт.

Перспектива для мирового рынка в 2012 остается положительной для всех экспортеров продуктов питания. Увеличение числа граждан с повышенной покупательной способностью обеспечивает устойчивый рост спроса на продукты питания, особенно на мясо. Последние шесть лет экономический рост в мире (и возрастающий жизненный уровень, сопровождаемый растущим потреблением мяса в рационе) в значительной степени были обусловлены экономическими системами Соединенных Штатов, Европы и Японии. Сейчас ситуация с «развивающимися» регионами в мире существенно изменилась – это можно сравнить с явным ростом и даже спадом, в то же самое время оставшая часть мира (в значительной степени Большая Азия, индийский субконтинент, Южная Америка и некоторые страны Африки) демонстрирует сильный экономический рост, высокий прирост населения, рост покупательной способности. Хотя в настоящее время ежегодное потребление говядины на душу населения в США и в Европе, большая численность населения и растущая покупательная способность даже при незначительном увеличении потребления на душу населения приведет к весьма значительному потребительскому спросу. Экспорт говядины из США был обусловлен избытками мясa на внутреннем рынке. Сегодня цена охлажденной говядины в супермаркете Египта и Турции, например, выше, чем в супермаркете США и Европы. Это дает возможность вывезти большое количество говядины с внутренних рынков США и Европы, уменьшая потребление этого продукта в тех странах, где у населения становится меньше средств, чтобы поддерживать их предыдущий уровень потребления.

январь – ноябрь	экспорт, тонн	январь – ноябрь	экспорт, тонн
Канада	125,207	160,579	
Мексика	144,735	144,513	
Япония	97,686	129,552	
Корея	91,991	123,456	
Азия	46,127	54,098	
Ближний Восток	40,535	51,471	
Россия	26,057	46,982	
Китай / Гонконг	32,641	43,675	
Тайвань	34,928	31,511	
ЕС	19,650	25,500	
Карибы	15,978	16,287	
Центральная и Южная Америка	6,341	10,675	
ИТОГО	685,882	846,244	

январь – ноябрь	экспорт, тонн	январь – ноябрь	экспорт, тонн
Ближний Восток	79,045	107,627	
Мексика	79,411	90,375	
Россия	28,930	22,149	
Япония	17,492	18,630	
Азия	16,921	18,136	
Корея	9,261	16,207	
Канада	11,989	13,543	
Центральная и Южная Америка	9,205	12,693	
Карибы	5,947	7,379	
Китай / Гонконг	1,657	4,558	
ЕС	3,615	4,283	
Тайвань	300	160	
ИТОГО	278,487	332,324	

Основная часть импортируемой в Россию американской говядины используется перерабатывающими предприятиями для изготовления колбасных изделий и готовой продукции. Высококачественная нежирная и сочная мраморная американская говядина высоко ценится российскими покупателями и предлагается в меню мясных ресторанов и стейкхаусов. Цены, на первый взгляд, кажутся высокими, являются оптимальными, так как использование американской говядины гарантирует постоянно высокое качество продукта и, как следствие, неизменный спрос, что

характеристики. Поэтому Сав, как бренд, является показателем говядины высшего стандарта. Кроме того, американские производители сертифицируют бренды для узнавания их продукта. И делают это с полной ответственностью, так как сертифицированный товарный знак необходим с точки зрения маркетинга и гарантии постоянства качества продукта.

В США существует стандартная система разделения туш. Это отражено в едином каталоге NAMP (National Association of Meat Purveyors), где каждому номеру соответствует вид мясной продукции (говядина, телятина, свинина, птица), разуб или мышца, и его зачисления. Размеры животных могут варьироваться, но только молочные смеси. Другой стороны, мы стараемся развивать в России культуру потребления говядины в целом, так как традиционно основными любимыми и доступными для россиян видами мяса были свинина и птица. Для этого мы проводим фестивали американской говядины и телятины в мясных ресторанах, семинары и мастер-классы по использованию и приготовлению различных видов отрубов в ресторанах разных ценовых категорий, промо-акции и дегустации американской говядины и телятины в розничных сетях, другие мероприятия, направленные, в том числе, на узнаваемость качественного американского мяса.

Особое место отводится проведению обучающих семинаров и мастер-классов в различных регионах России. Профессионалы, которых мы приглашаем на наши мероприятия, с удовольствием обмениваются опытом, учатся новому, открыты для общения и всегда задают много вопросов.

Кроме того, у нас есть программы для импортеров по посещению американских перерабатывающих предприятий и программ по обучению шеф-поваров в США. Это дает возможность познакомиться с колоссальной индустрией производства говядины в США на всех этапах – от университета, где готовят специалистов сельского хозяйства, до розничных сетей и предприятий питания. В Соединенных Штатах вопросу узнаваемости продукта, пониманию его качественных особенностей уделяется большое внимание, поэтому нам особенно важно формирование у российских потребителей образа запоминающегося бренда американской говядины. Прежде всего, стоит сказать о таких программах по продвижению американской говядины, как Сав – Certified Angus Beef. Согласно законодательству США, ветеринарная служба Министерства Сельского Хозяйства определяет градацию туши на срезе рибая непосредственно на заводе. Для молодых животных до 42 ме-

С одной стороны, продвигать американскую говядину легко и приятно – ее качество говорит само за себя. Американская говядина отличается уникальным, сочным вкусом, а ее консистенция гораздо деликатнее, чем, скажем, у европейского, австралийского, латиноамериканского или российского мяса. Не случайно именно поэтому американский стейк является «классикой» в своем жанре. Секрет американской говядины состоит в особом способе откорма животных – это зерновой откорм скота: на специальных откормочных площадках животным дается специально подобранный зерновой рацион и обильное питье. Он помогает контро-

льцев в США существуют три основные градации по мраморности: Prime, Choice и Select. Такая программа гарантирует, что для производства данной говядины использовались животные породы Черный Ангус, с высокой мраморностью (Prime или Choice), с определенными размерами рибая и с определенными внешними



Один из основных рынков, которые привлекают внимание американских экспортеров мясa – российский. Он является наиболее ёмким и перспективным для производителей говядины высокого качества. О деятельности Американской Федерации по Экспорту Мясa нам рассказала руководитель Представительства в России Кочубеева Галина.

мировать, что и сколько животное ест, как много оно пьет воды, – ведь в конечном итоге это позволяет обеспечивать постоянство качества говядины. И именно такой способ откорма придает американской говядине ее уникальные свойства мраморности – тонкие вкрапления жира в постной мышечной ткани, которые так напоминают природный рисунок камня. В процессе готовки они тают и наполняют мясо соком, за счет чего приобретает неповторимую нежность. Мраморность – это важный показатель качества мясa. Американская телятина является молочной: для ее производства используются животные в возрасте 18–21 недели, причем в их рационе никогда не было травы, только молочные смеси.

Другой стороны, мы стараемся развивать в России культуру потребления говядины в целом, так как традиционно основными любимыми и доступными для россиян видами мяса были свинина и птица. Для этого мы проводим фестивали американской говядины и телятины в мясных ресторанах, семинары и мастер-классы по использованию и приготовлению различных видов отрубов в ресторанах разных ценовых категорий, промо-акции и дегустации американской говядины и телятины в розничных сетях, другие мероприятия, направленные, в том числе, на узнаваемость качественного американского мяса.

Особое место отводится проведению обучающих семинаров и мастер-классов в различных регионах России. Профессионалы, которых мы приглашаем на наши мероприятия, с удовольствием обмениваются опытом, учатся новому, открыты для общения и всегда задают много вопросов.

Кроме того, у нас есть программы для импортеров по посещению американских перерабатывающих предприятий и программ по обучению шеф-поваров в США. Это дает возможность познакомиться с колоссальной индустрией производства говядины в США на всех этапах – от университета, где готовят специалистов сельского хозяйства, до розничных сетей и предприятий питания. В Соединенных Штатах вопросу узнаваемости продукта, пониманию его качественных особенностей уделяется большое внимание, поэтому нам особенно важно формирование у российских потребителей образа запоминающегося бренда американской говядины. Прежде всего, стоит сказать о таких программах по продвижению американской говядины, как Сав – Certified Angus Beef. Согласно законодательству США, ветеринарная служба Министерства Сельского Хозяйства определяет градацию туши на срезе рибая непосредственно на заводе. Для молодых животных до 42 ме-

характеристики. Поэтому Сав, как бренд, является показателем говядины высшего стандарта. Кроме того, американские производители сертифицируют бренды для узнавания их продукта. И делают это с полной ответственностью, так как сертифицированный товарный знак необходим с точки зрения маркетинга и гарантии постоянства качества продукта.

В США существует стандартная система разделения туш. Это отражено в едином каталоге NAMP (National Association of Meat Purveyors), где каждому номеру соответствует вид мясной продукции (говядина, телятина, свинина, птица), разуб или мышца, и его зачисления. Размеры животных могут варьироваться, но только молочные смеси. Другой стороны, мы стараемся развивать в России культуру потребления говядины в целом, так как традиционно основными любимыми и доступными для россиян видами мяса были свинина и птица. Для этого мы проводим фестивали американской говядины и телятины в мясных ресторанах, семинары и мастер-классы по использованию и приготовлению различных видов отрубов в ресторанах разных ценовых категорий, промо-акции и дегустации американской говядины и телятины в розничных сетях, другие мероприятия, направленные, в том числе, на узнаваемость качественного американского мяса.

Особое место отводится проведению обучающих семинаров и мастер-классов в различных регионах России. Профессионалы, которых мы приглашаем на наши мероприятия, с удовольствием обмениваются опытом, учатся новому, открыты для общения и всегда задают много вопросов.

Зарегистрирована в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия
Свидетельство ПИ №Ф77-21935 от 14 сентября 2005 г.
Учредитель ООО «Ангентство «АФК»
Издатель ООО «Ангентство «АФК»
Генеральный директор Анна Карпинович

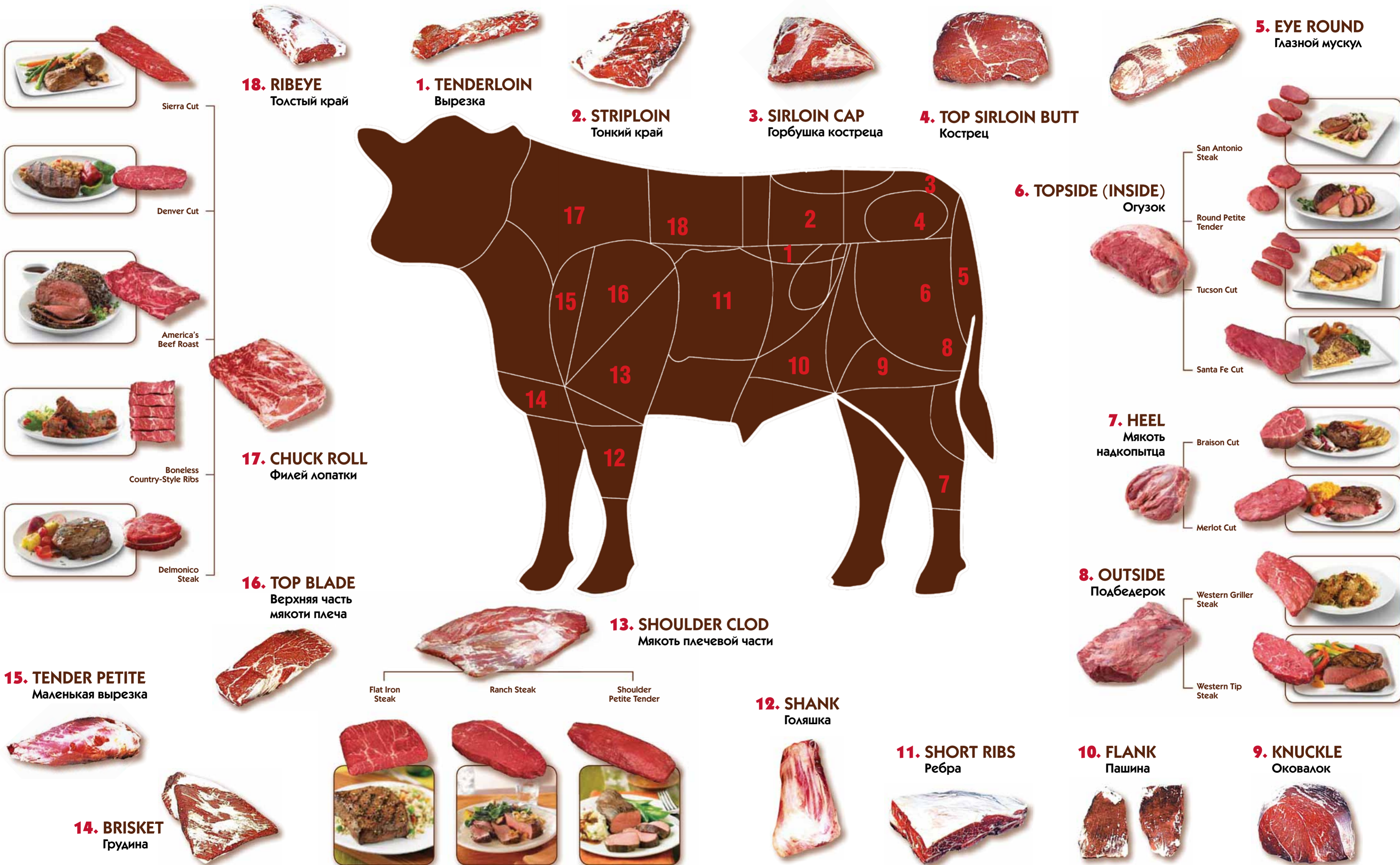
Редакция
Главный редактор Виктор Шишов
e-mail: vs@hi-taste.ru
Шеф-редактор Нина Алексеева
e-mail: na@hi-taste.ru
v_nakus@mail.ru
Над номером работами:
Лариса Коробкова
Ксения Торина
Анна Лабко
Наталья Попова

Дизайн и верстка Инна Семиверстова
Фото на обложке Американская Федерация по Экспорту Мясa (USMEF)
Телефон редакции (495) 772-36-14
Сайт: www.hi-taste.ru
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.
При использовании материалов газеты ссылка на «Ваш Высокий Вкус» обязательна.
Газета распространяется бесплатно в супермаркетах, магазинах, деловых центрах и ресторанах Москвы.
Отпечатано в Костроме. Тираж 5 000 экз. Зак. №756



ОСНОВНЫЕ РАЗРУБЫ

АМЕРИКАНСКОЙ ГОВЯДИНЫ



18. RIBEYE
Толстый край

1. TENDERLOIN
Вырезка

2. STRIPLIN
Тонкий край

3. SIRLOIN CAP
Горбушка костреца

4. TOP SIRLOIN BUTT
Кострец

5. EYE ROUND
Глазной мускул

6. TOPSIDE (INSIDE)
Огузок

7. HEEL
Мякоть надкопытца

8. OUTSIDE
Подбедерок

9. KNUCKLE
Оковалок

10. FLANK
Пашина

11. SHORT RIBS
Ребра

12. SHANK
Голяшка

13. SHOULDER CLOD
Мякоть плечевой части

16. TOP BLADE
Верхняя часть мякоти плеча

17. CHUCK ROLL
Филей лопатки

15. TENDER PETITE
Маленькая вырезка

14. BRISKET
Грудина



Sierra Cut



Denver Cut



America's Beef Roast



Boneless Country-Style Ribs



Delmonico Steak

San Antonio Steak

Round Petite Tender

Tucson Cut

Santa Fe Cut

Braison Cut

Merlot Cut

Western Griller Steak

Western Tip Steak

Flat Iron Steak

Ranch Steak

Shoulder Petite Tender

ПРАВИЛЬНЫЙ ВКУС

Отруба премиум-класса получают только из мышц середины спины, условно разделенной на три сегмента: rib, short loin и sirloin. Именно в этих местах у бычка находятся наименее нагруженные и одновременно мясистые мышцы. Чем меньше мышца нагружается, тем нежнее ее мясо, и наоборот. А что же остальные части мраморной говядины? Неужели они непригодны для жарки, или их качество должно разочаровать любителей стейков? К счастью – нет. И в этом можно убедиться, посетив различные мясные рестораны, благо, в настоящее время наблюдается просто бум их возникновения, а в меню появляются все новые, нетрадиционные, так называемые «альтернативные» стейки. Известные московские шеф-повара, возглавляющие кухни мясных ресторанов, каждый день сталкиваются с необходимостью выбирать и готовить мясо. Причем, готовить на высшем уровне, ведь в таких ресторанах мясо – основная тема. Мы попросили четверых мастеров поделиться своими рецептами в приготовлении. Их опыт – бесценный источник информации, тем более, что все они работают с американской мраморной говядиной, а постигаги премудрости ее приготовления непосредственно в Америке, в мясном Техасе. И все они – члены American Beef Club.



Дмитрий ЛАЗЬКО
бренд-шеф
ресторана
«Гудман»

В наших ресторанах практически вся линейка блюд готовится из американской говядины. Берем мы говядину Сав премиальных отрубов категории choice. Из нее мы делаем все стейки, но готовим блюда и из альтернативных отрубов. Примером может служить использование диафрагмы, из которой мы делаем скёрт-стейк. На одном из своих фестивалей готовили из лопаточной части айрон-стейк (в лопатке есть такая мышца, которая при правильной разделке



БУРГЕР

Но нашим неизменным блюдом является бургер «Премьер». Его мы делаем из американской говядины премиальных отрубов. Не секрет, что при нарезке стейков остаются кусочки мяса, которые можно использовать, переработав их. Мы готовим рубленый (достаточно крупно) говяжий фарш, добавляем в него горчицу, обжаренный репчатый лук, соль, перец. Готовим на решетке в хоспере при температуре 300–320°C в течение 5–6 мин. Сервируем бургер по классической американской традиции. На одну половину разрезанной булочки с кунжутом укладываем котлету, на другую – салат айсберг, немного маринованных огурцов, свежий помидор и красный лук. Соус майонез и кетчуп, а также картофель фри.

и готовке по своей мягкости не уступает стейку «Нью-Йорк»). Хотим на следующем фестивале приготовить пиканью (блюдо популярное в Южной Америке) из топ-сirloin, чтобы расширить для наших гостей ассортимент возможных мясных блюд.

МРАМОРНОЕ
МЯСО

Согласитесь, в ресторане, заказывая обыкновенный стейк, мы всегда (или почти всегда) получаем вкусный кусок мяса. Но на домашней кухне так не приготовить, наверное, нужна сноровка, особый талант кулинара. Однако не стоит опускать руки, нужно учиться правильно готовить, а также разбираться в качестве мяса. Любому повар скажет вам, что хорошее мясо трудно испортить, а плохое – трудно исправить. Наша проблема в том, что ни на рынке, ни в магазинах практически невозможно купить «правильное» мясо высокого качества. Еще одна проблема кроется в нашем неумении выбирать мясо для стейков.

При всем разнообразии способов приготовления и разработки блюд особое внимание уделяется тому, чтобы до гостя доходил натуральный продукт категории prime, с натуральным вкусом: мы в ресторане мясо не маринуем. В готовке используем из приправ только морскую соль и перец, а также оливковое масло для обжарки на гриле. Готовим разнообразные стейки, из вырезки делаем салаты, тар-тар, карпаччо – используем абсолютно все мясо. Из толстого края вырезки можно сделать стейк, а тонкий – пустить как ингредиент в салат.

СТРИПЛОЙН В СОЛИ

Это блюдо подается на большую компанию, поэтому берется кусок весом 1–2 кг. На 1 кг мяса используется 1 кг морской соли, пряные травы (семя фенхеля, тимьян и розмарин), которые придают мясу вкус и аромат, в соль добавляется

яйцо, чтобы ее скрепить. Из соли делается оболочка для куска мяса, и оно запекается в духовом шкафу при 180°C – 40–45 мин. для прожарки medium. С увеличением веса куска мяса пропорционально увеличивается и время приготовления.

ТАЙСКИЙ САЛАТ

Говяжья вырезка обжаривается буквально 5 мин. в устричном соусе на сковороде (Medium Rare), нарезается тонкими ломтиками и добавляется к другим ингредиентам. В салат идет свежий огурец, нарезанный

тонкими кружочками, мелко нарезанный лимон-грасс, красный лук, нарезанный некрупными перьями, кинза (не резать, а нарвать), обжаренные орешки кешью и все это поливается запражкой. Для приготовления запражки смешивается в равных частях рыбный соус, сладкое вино «Мирин», оливковое масло, добавляется уксус «Мицукан», сок лайма, пальмовый сахар и кайенский перец. Получается блюдо в стиле «легкий фьюжн».



Елена ЛЯМИНА
шеф-повар
ресторана
«Революция»

В ресторане упор делается на блюда из мяса, причем для готовки используется мясо только категории prime. Нет смысла держать мясо других категорий, если мы себя представляем как ресторан премиум-класса. Количество мясных блюд в меню постоянно увеличивается. Если сейчас мы используем мясо влажного созревания, то в планах готовить самостоятельно мясо сухого созревания. Работаем как с американской, так и австралийской мраморной говядиной.

очень затратный, ведь вместе с влажной массой, а также удлинится производственный цикл. Поэтому мясо, подвергнутое сухой выдержке, стоит намного дороже. Влажная выдержка более распространена: мясо закладывается в вакуумную упаковку, где, не теряя влаги, оно и выдерживается 4–7 дней. В это время происходит активная фаза ферментации, в результате плотность мяса становится более равномерной.

Таким образом, мясо влажной выдержки более нежное, а мясо сухой выдержки обладает более насыщенным и концентрированным вкусом.

Существует специально разработанная технология тепловой обработки, чтобы стейк был прожарен идеально: был сочным и сохранил натуральную фактуру мяса. После тепловой обработки стейк должен некоторое время полежать, чтобы сок равномерно распределился между волокнами.

Сначала стейк поджаривается в течение 15–20 секунд на нагретой до 250°C жарочной поверхности, при этом мясо покрывается корочкой, которая препятствует вытеканию сока. После этого стейк доводится до необходимой степени готовности на другой жарочной поверхности, нагретой до температуры 150°C.

При приготовлении стейка степень прожарки очень важна. От нее зависит сочность и вкус мяса, поэтому стейк всегда жарится до той степени, которую пожелал клиент. Степень прожарки зависит от выбранного температурного режима, которые различаются несколькими градусами.

В соответствии с американской системой классификации различают шесть степеней прожарки стейков:

- Blue (BL)** – (37,8°C) – мясо готовят на сильном огне до получения тонкой корочки. Внутри стейк остается сырым и холодным;

- Rear (R)** – (48,9°C) – мясо обжаривается по минуте с каждой стороны. Имеется поджаренная корочка, внутри стейк красный;

- Medium Rear (MR)** – (52,2°C) – мясо обжаривается в течение двух минут с каждой стороны. Внешняя часть зажаренная, из разрезанного мяса выделяется кровь;

- Medium (M)** – (57,2°C) – готовится в течение 10–12 минут. Внешняя часть зажаренная, глубина прожарки на разрезе большая, чем в двух первых случаях. Мясо на разрезе сыроватое, выделяется слегка розовый сок. Мясные волокна также имеют розовый цвет;

- Medium well (MW)** – (62,8°C) – процесс приготовления – 15 минут. Внешняя часть зажаренная, мясо на разрезе имеет сероватый цвет, при этом выделяется слегка прозрачный сок;

- Well Done (W)** – (73,9°C) – приготовление 18 минут. Мясные волокна имеют цвет готовой жареной говядины, выделение мясного сока отсутствует.

Не все виды мяса хорошо подходят для различных степеней прожарки. Общее правило таково, что более жирная говядина должна быть более прожаренной.

Сохранять нежность, сочность и аромат американской говядины несложно. Нужно просто выбрать подходящий метод ее приготовления, который определится типом и свойствами вырезки.

Два фактора определяют нежность говяжьей вырезки:

- Объем соединительной ткани.
- Местонахождение вырезки.

Вырезка из центральной части туши животного (поясничная часть и ребра) содержит подвешенные мышцы, которые мало используются животным, и поэтому нежные. Вырезка из передней и задней частей туши (chuck и round),



Вячеслав КОЛОТУШКИН
бренд-шеф
сети
ресторанов
«Ти-Бон»

В этом ресторане на Петровке, одном из четырех сетевых, мы работаем с американской и австралийской мраморной говядиной. Америка хорошо соблюдает стандарты качества – если заявлен prime, то он и будет, сюрпризы практически исключены. Мясо альтернативных отрубов очень недорогое, и его можно использовать в различных блюдах. Американцы его сейчас активно продвигают на российский рынок. Но именно в этом ресторане стейки из альтернативных отрубов не особо пользуются популярностью, гости предпочитают катего-



рию prime. При приготовлении мяса любой категории мы стремимся ничем не забывать его натуральный вкус. Поэтому используем только соль, перец и ароматное масло, которым смазывается поверхность мяса. Масло готовится ежедневно: в нагретое до 60°C оливковое масло добавляется тимьян и розмарин, смесь молотых перцев и настаивается.

ЖАРЕННЫЕ РЕБРА

Это отруб шорт-рибс (поперечный срез ребер), на нем большое количество прекрасного мяса. Посолив, сбрызнув перцем и смазав нашим фирменным маслом, помещаем ребра на решетку в хоспер (печь на древесных углях) и готовим до прожарки medium rare. При температуре 250°C делаем колер – запекаем волокна, чтобы мясо осталось сочным, затем на более низкой температуре доводим до необходимой степени готовности. Поскольку мы подаем блюдо на индивидуальных мангалах, снабженных решеткой, под которой есть угли, и мясо еще продолжает готовиться, то изначально мы делаем прожарку немного ниже. Если гостю покажется, что прожарка слабее, чем он хотел, то он может довести мясо до готовности по собственному усмотрению. Жареные ребра подаются с томатным соусом, приготовленным из обжаренных на оливковом

масле томатов с луком и перцем чили, и сладким соусом на основе меда и цитрусовых. Гарнир – салат из капусты со сладким болгарским перцем и изюмом.

ЗАПЕЧЕННАЯ ЛОПАТКА

Альтернативный отруб, из которого также можно приготовить хороший стейк. Его нужно зачистить, посолить, поперчить, сбрызнуть соусом вочестер, смазать оливковым маслом с пряными травами и в хоспере при температуре 250°C сделать хороший колер. Затем поместить в печь «альтошам» и при температуре 93°C запекать 6 часов. При неспешной готовке мясо становится более мягким и имеет низкие потери в весе. У лопатки очень приятный, ярко выраженный мясной вкус, который сохраняется в процессе всего приготовления. Подача может быть различной: нарезать на стейки и прогреть в хоспере или можно сделать мясо тушеным, прогреть в каком-либо соусе. Можно подавать и в холодном виде, нарезав тонкими ломтиками, на чабате.

Для данного блюда мясо поливается грибным соусом, который приготовлен на основе сока, полученного при запекании лопатки и демигласа. На гарнир подается обжаренная кенийская фасоль с помидорами черри.

на любой вкус



Дмитрий ВАСИЛЬЕВ
executive
су-шеф
отеля
«Кортъяра
Марриотт
Павельская»

Работая с любимыми отрубами американской мраморной говядины, понимаешь, что из альтернативных отрубов, т.е. из отрубов, не входящих в категорию «прайм», получаются те же стейки, но с другой текстурой и своеобразным мясным насыщенным вкусом. Нужно только подобрать правильный способ разделки, приготовления и подачи блюда. А возможность попробовать блюда, приготовленные из различных отрубов, расширяет гастрономическую палитру вкусов.

Возьмем, к примеру, скёрт-стейк, это мясо довольно нежное, с жилаистой, но сочной

текстурой. Нарезается он из «шорт плейт» – самой рабочей части живота, между грудной частью и пашиной. Скёрт достаточно тонкий, он быстро готовится, две его плашки – верхнюю и нижнюю можно зачистить и получить нежное мясо. Советую для жарки выбрать говядину «чойс», вскормленную на сочных кормах.

СКЕРТ-СТЕЙК

Мясо замариновать в смеси шафая, тимьяна, розмарина и оливкового масла за 10 мин. до приготовления, обжарить на гриле до степени прожарки – medium rare. К готовому скёрт-стейку я рекомендую соусы «спайси», мексиканские, острые. При подаче скёрт нарезают, подают на шпажках, его можно красиво завернуть и подать целиком. В качестве гарнира хорошо подойдет грибовое рагу с луком и чесноком, обжаренное на оливковом масле, с добавлением винного соуса и сливок и бланшированные овощи. Мини-морковь, мини-кукурузу, зеленый

стручковый горошек и жемчужный лук быстро прогреть на сковороде на сливочном масле с добавлением меда, добавлением тимьяна и соуса «терьяки». Украсить блюдо перцем чили, листьями свежести. Другие альтернативные стейки: рамп-стейк – из тазобедренной части говяжьей туши и чак-стейк – из лопаточной части. Мясо этих стейков мягкое и ароматное, с богатой палитрой вкусов. Интересен также фланк-стейк из тонкого края пашины – хорошее структуриро-



ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ВЫБОРЕ И ПРИГОТОВЛЕНИИ

Ранг качества присваивается американскому мясу в зависимости от степени его мраморности и возраста животного.

Самый высокий ранг – Prime. Далее в порядке убывания следуют: Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter и Canner. Причем, говядина последних трех категорий практически не поступает в розницу и используется в основном для кулинарной переработки. Три верхние категории – Prime, Choice и Select – получают только из мяса молодого скота первой возрастной группы. Кстати, в категорию Prime попадает лишь 2–3% всей американской говядины. После забоя мясо подвергается сухой или влажной выдержке. При сухой – туши помещают в специальную охлаждающую до нуля градусов камеру и выдерживают там от двух до четырех недель. Считается, что сухая выдержка облагораживает и кардинально улучшает вкус мяса. Однако, процесс этот

очень затратный, ведь вместе с влажной массой, а также удлинится производственный цикл. Поэтому мясо, подвергнутое сухой выдержке, стоит намного дороже. Влажная выдержка более распространена: мясо закладывается в вакуумную упаковку, где, не теряя влаги, оно и выдерживается 4–7 дней. В это время происходит активная фаза ферментации, в результате плотность мяса становится более равномерной.

Таким образом, мясо влажной выдержки более нежное, а мясо сухой выдержки обладает более насыщенным и концентрированным вкусом.

Существует специально разработанная технология тепловой обработки, чтобы стейк был прожарен идеально: был сочным и сохранил натуральную фактуру мяса. После тепловой обработки стейк должен некоторое время полежать, чтобы сок равномерно распределился между волокнами.

Сначала стейк поджаривается в течение 15–20 секунд на нагретой до 250°C жарочной поверхности, при этом мясо покрывается корочкой, которая препятствует вытеканию сока. После этого стейк доводится до необходимой степени готовности на другой жарочной поверхности, нагретой до температуры 150°C.

При приготовлении стейка степень прожарки очень важна. От нее зависит сочность и вкус мяса, поэтому стейк всегда жарится до той степени, которую пожелал клиент. Степень прожарки зависит от выбранного температурного режима, которые различаются несколькими градусами.

В соответствии с американской системой классификации различают шесть степеней прожарки стейков:

- Blue (BL)** – (37,8°C) – мясо готовят на сильном огне до получения тонкой корочки. Внутри стейк остается сырым и холодным;

- Rear (R)** – (48,9°C) – мясо обжаривается по минуте с каждой стороны. Имеется поджаренная корочка, внутри стейк красный;

- Medium Rear (MR)** – (52,2°C) – мясо обжаривается в течение двух минут с каждой стороны. Внешняя часть зажаренная, из разрезанного мяса выделяется кровь;

- Medium (M)** – (57,2°C) – готовится в течение 10–12 минут. Внешняя часть зажаренная, глубина прожарки на разрезе большая, чем в двух первых случаях. Мясо на разрезе сыроватое, выделяется слегка розовый сок. Мясные волокна также имеют розовый цвет;

- Medium well (MW)** – (62,8°C) – процесс приготовления – 15 минут. Внешняя часть зажаренная, мясо на разрезе имеет сероватый цвет, при этом выделяется слегка прозрачный сок;

- Well Done (W)** – (73,9°C) – приготовление 18 минут. Мясные волокна имеют цвет готовой жареной говядины, выделение мясного сока отсутствует.

Не все виды мяса хорошо подходят для различных степеней прожарки. Общее правило таково, что более жирная говядина должна быть более прожаренной.

Сохранять нежность, сочность и аромат американской говядины несложно. Нужно просто выбрать подходящий метод ее приготовления, который определится типом и свойствами вырезки.

Два фактора определяют нежность говяжьей вырезки:

- Объем соединительной ткани.
- Местонахождение вырезки.

Вырезка из центральной части туши животного (поясничная часть и ребра) содержит подвешенные мышцы, которые мало используются животным, и поэтому нежные. Вырезка из передней и задней частей туши (chuck и round),

задействованных животным больше, соответственно менее нежная.

Обработка сухим теплом (жарение на открытом огне, жарение на сковороде, жарение с небольшим количеством жира, запекание и приготовление на жаровнях) обычно используется для приготовления нежных говяжьих вырезок. Говядина быстро приготавливается на среднем или сильном огне.

Важные методы приготовления (тушение, приготовление в жидкости) используются для менее нежных вырезок. Добавление жидкости и медленное тушение в плотно накрытых кастрюлях приводит к образованию аромата менее нежных кусков мяса и гарантирует их окончательную нежность.

Менее нежные вырезки (chuck shoulder, top round, eye round и flank) можно приготавливать сухим методом после выдерживания в маринаде, содержащем кислотный ингредиент (лимонный сок, простоквашу, вино или уксус), или естественные фер-

менты тендеризации, содержащиеся в папайе, имбире, ананасах и фигах.

МАРИНОВАНИЕ

1. Замаринованное мясо нужно держать в холодильнике, а не при комнатной температуре.
2. Менее нежные вырезки должны мариноваться не менее 6 часов, однако маринование более 24 часов может привести к излишнему размягчению.
3. Если собираетесь использовать маринад для помывки при жарении или в качестве соуса, сохраните его до использования на мясе. Если маринад был в контакте с сырым мясом, перед использованием его в качестве соуса доведите его до сильного кипения. Никогда не храните приготовленный маринад и не используйте его вторично.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Приготовить уголь в жаровне. Когда уголь покроется золой, разложить

его тонким слоем. Установить жарочную решетку. (Для проверки температуры можно держать руку на уровне, где будет готовиться говядина. Сосчитайте количество секунд, в течение которых можете держать руку над углями до необходимости убрать ее. Для средней температуры требуется приблизительно 4 сек.).

2. Посолить и поперчить говядину по вкусу, поместить на решетку непосредственно над углями.
3. Готовить, ориентируясь по времени на желаемую степень прожарки, временами переворачивая.

ЖАРЕНИЕ НА СКОВОРОДЕ

1. Нагреть тяжелую сковороду в течение 5 мин. при средней температуре.
2. Поперчить и посолить мясо по вкусу, положить на раскаленную сковороду достаточно свободно. (Не добавлять масло или воду и не накрывать).
3. Готовить, ориентируясь по времени на желаемую степень прожарки, пе-

реворачивая время от времени и удаляя избыток выделяющегося сока.

ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ

1. Нагреть духовку до нужной температуры.
2. Уложить мясо на решетку в мелком поддоне для запекания жиром вверх. Поперчить и посолить по вкусу. Установить специальный термометр так, чтобы его конец был в центре самой толстой части, но не касался жира или кости. (Не добавлять воду и не накрывать).
3. Запекать до готовности. Переложить мясо на разделочную доску, накрыть неплотно фольгой и дать отстояться в течение 15 мин. (температура повысится примерно на 3 градуса для достижения необходимого уровня готовности).

ТУШЕНИЕ

1. Обжарить говядину на слабом огне в небольшом количестве растительно-

го масла в тяжелой сковороде, слить жир, посолить и поперчить по вкусу.

2. Добавить немного (0,5–2 стакана) жидкости (воды, бульона, сока, пива или вина).
3. Плотно накрыть сковороду и готовить на слабом огне на плите или в духовке пока мясо не станет мягким. Уварить или загустить жидкость по желанию.

ВАРКА

1. Обвалить говядину в подсоленной и поперченной муке по желанию. Обжарить со всех сторон на слабом огне в небольшом количестве растительного масла, слить сок. (Не обжаривать консервированный Brisket).
2. Залить мясо жидкостью (бульоном, водой, соком, пивом или вином) до полного покрытия, добавить соль и перец по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь до слабого.
3. Плотно накрыть и варить на слабом огне пока мясо не станет мягким.

ИНОСТРАННЫЙ ВКУС

Американская говядина сегодня – это неизменный символ высокого качества продукции как на внутреннем рынке, так и в мировой гастрономической «табели о рангах». Но уже более 100 лет назад ее производители озаботились тем, чтобы этот продукт был выделен из разряда подобных, и американская говядина стала признанным выбором для обеда знатоков.

Именно тогда был создан Клуб американской говядины (American Beef Club), который подтверждал место происхождения и качество говядины, подаваемой в лучших ресторанах и отелях. Успех высококачественной американской говядины определяется тщательно контролируемым кормовым режимом, разработанным американскими скотоводческими фермами.

Одними из важных признаками качества говядины в Америке, что американская говядина подвергается добровольной строгой системе классификации. Эти сорта находятся под строгим контролем Министерства сельского хозяйства (USDA) и включают «prime», «choice», «select» и «standard», что означает уровни мраморности и консистенции мяса. Эта классификация помогает

потребителям во всем мире выбирать американскую говядину в соответствии с её вкусом и нежностью.

На предприятиях, принадлежащих Клубу американской говядины (American Beef Club), продают только «prime» или «choice» (наивысшие сорта).

В эпоху все возрастающей озабоченности общественности безопасностью пищевых продуктов требования организаций американского правительства к пищевой инспекции (сертификации) помогли сохранить и поддерживать превосходную репутацию американской говядины. Вся говядина, которая проходит жесткую инспекцию Министерства сельского хозяйства

Америки имеет печать федеральных ветеринаров USDA, гарантирующую, что говядина была обработана под наблюдением ветеринаров USDA и является полезным и безопасным продуктом. В Клубе американской говядины

(American Beef Club) продаётся только проверенная и одобренная USDA говядина. Он также имеет сеть лицензированных поставщиков и распределителей в США и за рубежом, которые получили одобрение на продажу говядины членам Клуба американской говядины.

Во всем мире – от Москвы до Мехико, от Сингапура до Шанхая – владельцы отелей и ресторанов признают превосходное качество американской говядины. Блюда из этой продукции настолько прочно ассоциируются с неизменным качеством и вкусом, что составляют большой процент позиций меню. Именно рестораны сообщают о росте продаж блюд из американской мраморной говядины: от котлет до знаменитого американского натурального бифштекса (стейка).

Однако American Beef Club представляет собой не просто структуру, оценивающую и продвигающую высококачественную американскую мраморную говядину. В дополнение к тому, что American Beef Club предлагает моментальную оценку блюда, приготовленного из говядины, важным фактором является ассоциирование клубного знака с говядиной наивысшего качества в мире.



Членство в American Beef Club поддерживается обширными рыночными ресурсами и опытом US Meat Export Federation. Благодаря членству в American Beef Club, компании участвуют в разнообразной рекламной деятельности, концентрирующейся на различных категориях посетителей ресторанов. Членство в American Beef Club обеспечивает дополнительные возможности маркетинга, повышающие популярность ресторана среди людей, знающих толк в качественном мясе. Для компаний, продающих высококачественную американскую говядину, членство в American Beef Club бесплатно.



Эта исключительная диета, включающая кукурузу и другие зерновые, а также сено и люцерну, помогает производить американскую говядину с мраморностью, ценимой во всем мире благодаря её вкусу и нежности. Эти составляющие считаются настоль-

КОНТАКТЫ АМЕРИКАНСКИХ ЭКСПОРТЕРОВ ГОВЯДИНЫ

AJC International, Inc
5188 Roswell Road
Atlanta, GA 30342
Tel: 404 252 6750;
+7 812 982 5406
Fax: 404 252 9340

American Foods Group
P.O. Box 8547
Green Bay, WI 54308
Tel: 920 436 4227
Fax: 920 436 6466

AMSA International Inc
30 River Road Suite 10P
New York, NY 10044
Tel: 917 370 7342

ATI International Corp
412 Jefferson Parkway,
Suite 200
Lake Oswego, OR 97035
Tel: 503 624 2610
Fax: 503 624 1870

Boston Agrex, Inc
295 Washington Street
Norwell, MA 02061
Tel: 781 659 0330
Fax: 781 659 0202



Cargill Meat Solutions Corp.
151 N. Main St.,
P.O. Box 2519 Wichita, KS
67201-2519
Tel: 316 291 8164;
+7 495 725 6560
Fax: 316 291 2839

**Creekstone Farms
Premium Beef LLC**
604 Golf Industrial Park Road
P.O. Box 1007

Arkansas City, KS 67005
Tel: 620 741 3100
Fax: 620 741 3195

Interra International
2000 Riveredge Parkway,
Suite 300
Atlanta, GA 30328
Tel: 678 302 1212
Fax: 678 905 1354



Imperial Meat, Inc
205 Brighton Beach Ave.
Brooklyn, N.Y. 11235
Tel: 718 368 2020
Fax: 631 392 1513

Fremont Beef Company
960 S. Schneider St.
P.O. Box 908
Fremont, NE 68026-0908
Tel: 402 727 7200
Fax: 402 727 0907

**Greater Omaha
Packing Co., Inc**
3001 «L» Street
P.O. Box 7566
Omaha, NE 68107
Tel: 402 731 1700
Fax: 402 731 8020

JBS Swift & Company
1770 Promontory Circle
Greeley, CO 80634
Tel: 970 506 7658
Fax: 970 331 6178

Kansas Packing
8 Pascack Ave
Park Avenue, NJ 07610
Tel: 201 750 9299
Fax: 201 768 1235

Lamex Foods, Inc
8500 Normandale Lake Blvd
Suite 1150
Bloomington, MN 55437
Tel: 952 844 0585
Fax: 952 844 0083

MacDonald Meat Company
2709 Airport Way
South Seattle, WA 98134
Tel: 206 623 7993
Fax: 206 623 3835

Meat Team North America LLC
144 N. Mason Street, Unit 3
Fort Collins, CO 80524
Tel: 970 682 2683
Fax: 970 797 1813

Meta Foods
2970 Clairmont Road,
Suite 510
Atlanta, GA 30329
Tel: 404 843 2400
Fax: 404 843 1119

Mirasco Inc
900 Circle 75 Parkway, Ste. 200
Atlanta, GA 30339
Tel: 770 956 1945
Fax: 770 956 0308

PM Beef Holdings
2850 E. Highway 60
Windom, MN 56101
Tel: 507 831 2761
Fax: 507 831 6215

Rastelli Foods Group
300 Heron Drive
Swedesboro, NJ 08085
Tel: 856 803 1100
Fax: 856 803 1115

Raymond J. Adams Company
1421 Gables Ct Plano, TX 75075
Tel: 972 398 8601
Fax: 972 758 0761

Tyson Foods Inc
800 Stevens Port Drive, Suite 813
Dakota Dunes, SD 57049
Tel: 605 235 2061;
+7 495 544 9392
Fax: 605 235 3678

Washington Beef, Ink
P.O. Box 832
Toppenish, WA 98948
Tel: 509 865 2121
Fax: 509 865 2827



National Beef
30 N. Michigan Avenue, Suite 1702
Chicago, IL 60602
Tel: 312 332 6166
Fax: 312 332 6170

В 2012 году USMEF намерена и далее продолжить работу по популяризации американской говядины на российском рынке и в странах Ближнего Зарубежья. Уже определены выставочные площадки, где со своими экспозициями выступят производители американского мяса, экспортеры американской говядины и партнеры-трейдеры. В первую очередь, это ежегодная международная выставка «Продэкспо-2012», которая будет работать с 13 по 17 февраля 2012 в Москве.

В Санкт-Петербурге на «ЭкспоHoReCa-2012» с 1 по 3 марта 2012, ведущей выставке индустрии гостеприимства на Северо-Западе России для специалистов гостиничного и ресторанного бизнеса, USMEF также примет участие. В сфере интересов Американской Федерации по Экспорту Мяса Fast Food Fair – Московская международная выставка индустрии быстрого питания с 14 по 16 марта 2012;



КУДА ОБРАТИТЬСЯ за дополнительной информацией

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО USMEF В РОССИИ

Москва
Ленинский пр-т, д.2, тел. +7 495 5449387
e-mail: Moscow@usmef.org

Санкт-Петербург
ул. Ефимова, д.4А, тел. +7 812 3091101
e-mail: stpete@usmef.org

www.usmef.org

EUROPEAN OFFICE

U.S. Meat Export Federation,
Rue des Colonies, 18-24, 1000 Brussels, Belgium
tel: +32 2 514 15 06, fax: +32 2 503 29 84
e-mail: eu@usmef.org

HEADQUARTERS

U.S. Meat Export Federation, Inc
1855 Blake Street Suite 200
Denver Colorado 80202 USA
tel: +1 303 623 63 18, fax: +1 303 623 02 97
e-mail: info@usmef.org

Сибирский Форум Гостеприимства «HoReCa-2012»; IV Чемпионат Стейков, который состоится с 5 по 7 апреля 2012 в Красноярске; IV Конгресс рестораторов и отельеров Северо-Запада России в июле 2012 в Санкт-Петербурге; «Весь Мир Питания-2012» – 21-я Международная выставка продуктов питания и напитков, проводимая с 17 по 20 сентября 2012 в Москве; «ПИР-2012» – XV Международная выставка индустрии питания и гостеприимства, которая намечена на 25-28 сентября 2012 в Москве.

В ближнем зарубежье USMEF примет участие в IV Кулинарном Конгрессе «Виртуозы Кухни» с 18 по 20 апреля 2012 в Астане (Казахстан) и в «Фестивале Мяса» 21-22 апреля 2012 в Киеве (Украина). Обо всех проводимых USMEF программах и мероприятиях можно узнать в Представительстве USMEF в России и на сайте www.usa-beef.org