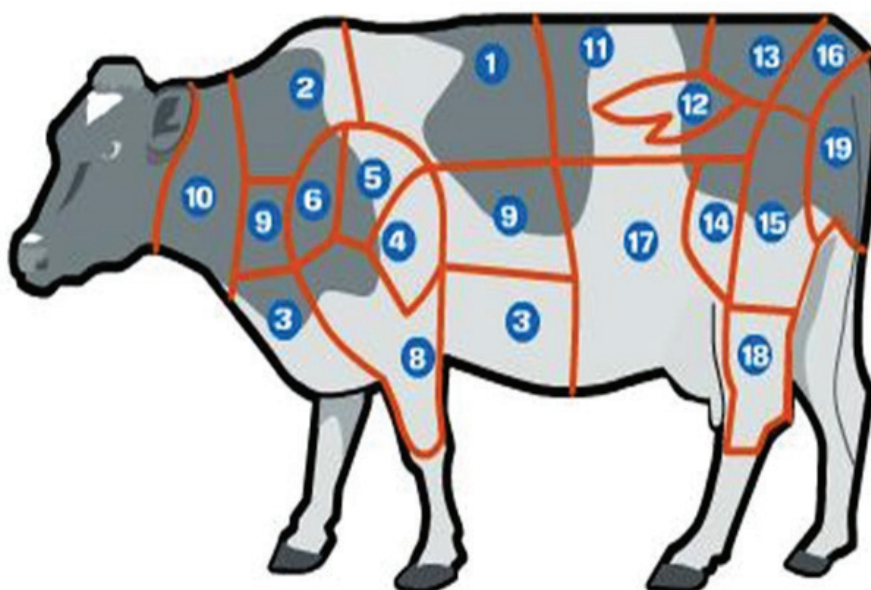


מדריך חלקי הבשר

שף אורנית עובדיה



מדריך חלקי הבשר / שף אורנית עובדיה



אפיון חלקי הבקר

נתחים קדמיים (הקיימים בכשרויות מהודרות):

מס' 1 - ורד הצלע, אנטריקוט, פריים ריב, סטייק עין

שריר ניח, נתח קדמי, צמוד לצלעות. משקלו נע בין 1.5-3.5 ק"ג.

נתח עשיר בשומן, נתח משויש.

לצלייה בנתחים - סטייקים ובעלמותו.

שיטות בישול: צלייה יבשה בתנור, טיגון במחבת, גריל, מוקפץ בתור נתחונים.

במהלך הצלייה והטיגון, השומן שבנתח נמס ומקנה לבשר את טעמו העסיסי והמשובח.

רצוי לתבל את ורד הצלע בתיבול מינימאלי של מלח ופלפל על מנת לשמור על טעמו הטבעי והנפלא של הנתח, אך גם רטבים מתאימים מאוד.

מס' 2 - צלעות נמוכות , אנטר ריב, ריפמן, עורף -

שריר נייד. משקלו נע בין 2-4 ק"ג.
הנתח נמצא בין האנטריקוט לצוואר.
משובץ בכמות שומן רבה יחסית ומאופיין במרקם מעט סיבי.
חלק קשה (דומה לצוואר) מעט פחות שמן מהצוואר ופחות גידים.
מתאים בעיקר לבישול ארוך, קדירה, טחינה.
שיטות בישול: בישול בנוזלים, צלי ברוטב.
כאשר עובר טחינה, מתאים לשיטות בישול קצרות (קבב, המבורגר, קציצות, ממולאים).

מס' 3 - חזה, ברוסט, בריסקט -

שריר נייד. נמצא מתחת לחלקו הקדמי של הצוואר.
משקלו נע בין 3.5-5.5 ק"ג.
נתח המאופיין בשומן רב (בעיקר חיצוני), הבשר סיבי ומצריך בישול ממושך בכדי לרככו.
לנתח אזור המאופיין בקצהו בצורת "שפיץ". באזור זה עובי הנתח כ 5 ס"מ בו השומן מועט יחסית לשאר הנתח.
מתאים בעיקר לצלייה בתנור כנתח או כגלילה, מתאים גם לעישון וכבישה.
שיטות בישול: בישול בנוזלים, צלוי ברוטב, צלייה יבשה בתנור (עטוף היטב).

מס' 4 כתף מרכזי, כתף אחורי -

שריר נייד. הכתף נמצא בחלקו העליון של הרגל. משקלו נע בין 3-5 ק"ג.
בשר לא שמן, אחוזי השומן בו נמוכים מאוד וניתן לנקותו מהשומן החיצוני בקלות.
מתאים לבישול ארוך בתנור / ברוטב, לטחינה, לשניצל בקר.
שיטות בישול: טיגון במחבת, צלוי ברוטב, קדירה.

מס' 5 צלי כתף -

שריר נייד. נתח צלי הכתף ממוקם סמוך לכתף המרכזית.
משקלו נע בין 1.5-3 ק"ג.
נתח ללא שומן, במרכזו פס גילטין.

להכנה בחתיכה אחת (בשלמותו), מתאים לבישול ארוך ובישול ברוטב.
שיטות בישול: צלייה ברוטב, קדירה.
כאשר מבשלים את הכתף ברוטב, בתום הבישול מומלץ לקרר את הנתח
היטב ולפרוס לפרוסות דקות יחסית ולהחזיר חזרה לרוטב.

מס' 6 - פילה מדומה, פלאש פילה -

שריר ניד. ממוקם בין צלי הכתף לקשתית. משקלו נע בין 0.8-1.8 ק"ג.
נתח בשר הדומה בשמו ובמידה מסוימת אף במראהו לפילה.
צורתו מעוגלת ומוארכת, ובעל מרקם לא שמן.
ניתן להוריד בקלות את עודפי השומן החיצוני שעוטפים אותו.
מתאים לבישול ארוך בקדירה.
שיטות בישול: צלייה ברוטב, קדירה.

מס' 7 - מכסה הצלע -

שריר ניד. ממוקם מתחת לורד הצלע. משקלו נע בין 0.7-1.5 ק"ג.
מתאים לבישול ארוך וטחינה.
שיטות בישול: צלייה ברוטב, קדירה.

מס' 8 - שוק, שריר הזרוע -

שריר ניד. הנתח ממוקם בחלק התחתון של הכתף.
משקלו נע בין 1.2-4 ק"ג.
מתאים לבישול ארוך חמין או לבישול ברוטב.
שיטות בישול: צלייה ברוטב, קדירה.

מס' 9 - קשתית, אסאדו, שפונדרה.

שריר ניד. החלק נמצא מיד בהמשך לחזה. משקלו נע בין 4-8 ק"ג.
הקשתית הוא נתח שטוח, המכסה את הצלעות.
הנתח נמכר עם או בלי עצם.
הנתח המאופיין בשכבות של בשר ושומן המקנה לבשר את טעמו

המשובח ועסיסיותו.
מתאים לגריל, לתנור וגם לתבשילים (מתאים לחמין ובישול ארוך).
שיטות בישול: צלייה ברוטב, קדירה, בישול בנוזלים.

מס' 10 - צוואר -

שריר נייד. נמצא מתחת לראש. משקלו נע בין 6-8 ק"ג.
נתח שריר גדול ושומני.
מתאים בעיקר לטחינה ולבישול ארוך.
שיטות בישול: צלייה ברוטב, קדירה.

נתחים אחוריים (לנוהגים לפי הספרדים):

מס' 11 - סינטה, בר מותן, סירלון -
שריר ניח. ממוקם בצמוד הפנימי לפילה. משקלו נע בין 3-5 ק"ג.
נתח הסינטה הוא נתח משובח ביותר.
שכבת השומן העוטפת את הנתח מקנה לבשר טעם ועסיסיות מודגשים וטעימים במיוחד.
מתאים לסטייקים עבים עשויים במחבת או על האש או כרוסטביף, צלוי בתנור או על האש כנתח שלם.
שיטות בישול: צלייה יבשה בתנור, טיגון במחבת, גריל, מוקפץ במחבת כנתחונים.

מס' 12 - פילה, מותנית -

שריר ניח. הפילה ממוקם בצמוד לסינטה. משקלו נע בין 1.5-2.8 ק"ג.
הנתח האיכותי והיוקרתי ביותר בבקר, טעמו של הפילה עדין ומרקמו רך.
מתאים לצלייה או טיגון קצרים מאד כנתח שלם בתנור או פרוס לסטייקים עבים / נתחונים.
שיטות בישול: צלייה יבשה בתנור, טיגון במחבת, גריל, מוקפץ במחבת.
מומלץ לתבל את הפילה במלח ופלפל על מנת לשמור על טעמו הטבעי והנפלא, אך גם רטבים מתאימים מאוד.

מס' 13 - שייטל, כנף העוקץ, ראמפ -

שריר ניח, בשר לא שמן ורך. משקלו נע בין 1.6-2.5 ק"ג.
מתאים לשיפודים, סטייקים, שניצל וינאי ולצלייה קצרה.
שיטות בישול: צלייה בתנור, טיגון במחבת, גריל, טיגון, מוקפץ במחבת.

מס' 14 - אווזית, קצ'קע, נוס-אגוז -

שריר נייד. נתח רזה מאוד. משקלו נע בין 2.5-4 ק"ג.
מומלץ לתבשילי קדירה ובישול ארוך.
מתאים גם כבשר טחון.
שיטות בישול: צלייה ברוטב, צלייה יבשה בתנור, קדירה.

מס' 15 - צ'אך, ירכה -

שריר נייד. נתח לא שמן. מכיל מכסה שומן חיצוני בלבד שניתן להסרה.
מתאים לבישול ארוך, לצלי קדירה.
שיטות בישול: קדירה, צלוי ברוטב.

מס' 16 - כף, נוס -

שריר נייד. נתח רזה מאוד. יש עליו מכסה שומן שיוורד לגמרי.
מתאים לבישול קצר, סטייקים, אסקלופ, שניצלים.
שיטות בישול: צלייה יבשה בתנור, טיגון במחבת, גריל, טיגון, מוקפץ במחבת.

מס' 17 - פלדה, כסאליים -

שריר נייד. חלק בשר דק במיוחד (כמו מעטפת).
יחסית שמן, מרבית השומן חיצוני וניתן לנקותו מעודפי שומן עד רמה טובה יחסית.
מתאים לבישול בקדירה, לטיגון ולטחינה.

שיטות בישול: קדירה, טיגון, צלוי ברוטב.

מס' 18 – שוק אחורי, כולי -

שריר נייד. בשר המכיל הרבה גילטין!
ניתן לקנות גם כאוסובוקו פרוס עם עצם לפרוסות עבות של כ 2.5 – 3 ס"מ אשר במרכז כל פרוסה עצם עשירה במח עצם או ללא עצם.
מתאים במיוחד לבישול ארוך.
שיטות בישול: קדירה, בישול בנוזלים, צלוי ברוטב.

מס' 19 – וייסבראטן, ראש ירכה -

שריר נייד. נתח בשר רזה לגמרי.
מכיל מכסה שומן חיצוני שיורד בקלות.
נתח עגול ויפה מתאים אך ורק לצלי בבישול ארוך מאוד.
שיטות בישול: קדירה, צלוי ברוטב.


הקמפוס הקולינרי
בית הספר הגבוה למקצועות הקולינריה

רחוב תובל 1
חוממה ירושלים

02-532-8888
058-532-8887




PICK A DELI
קציית איכות בשר עופות דגים