

*Érlelt*  
**MARHA**  
K Í N Á L A T



[WWW.MIRBEST.HU](http://WWW.MIRBEST.HU)







## TARTALOM

**10.**

Rib-Eye Steak

**12.**

Strip Steak

**14.**

Bélszín

**16.**

T-Bone

**20.**

A tökéletes sütés



CSAK A LEGJOBB  
MINŐSÉGŰ ALAPANYAGOKBÓL  
KÉSZÜLHET

# TÖKÉLETES STEAK

Éppen ezért a Mirbest csoportnál arra törekszünk,  
hogy a legkiválóbb érlelt marha alapanyagokkal lássuk el partnereinket.

*Uruguayi, brazil, argentin vagy amerikai érlelt marhahúsokkal színesítené kínálatát?  
Világszintű beszerzéseinknek köszönhetően ez ma már nem akadály.*



Olyan termékben gondolkozik, melyet nem talál a szortimentünkben?  
Forduljon hozzánk és mindent meg fogunk tenni, hogy még egyedibb termékekkel tudjuk segíteni munkáját.



FORDULJON HOZZÁNK BIZALOMMAL!





# A TÖKÉLETES STEAK NYOMÁBAN

” Ajánlhatok egy szaftos, ízletes érlelt marha steaket,  
frissen készített fűszervajjal és házi burgonyával? “



---

A marhahús az igazi királykategória,  
a húsok csúcsa. A legjobb fehérjeforrások  
és a legférfiasabb ételek egyike.  
Az ízvilága, a zamata nem téveszthető  
össze semmi mással.

Azonban a tökéletes steak elkészítéséhez  
kiváló minőségű érlelt alapanyagra és  
komoly szakmai felkészültségre van  
szükség.

A gasztronómia mindannyiunk  
szenvélye, a steakek beszerzése,  
elkészítése és elfogyasztása pedig  
sokunk legnagyobb kedvence.

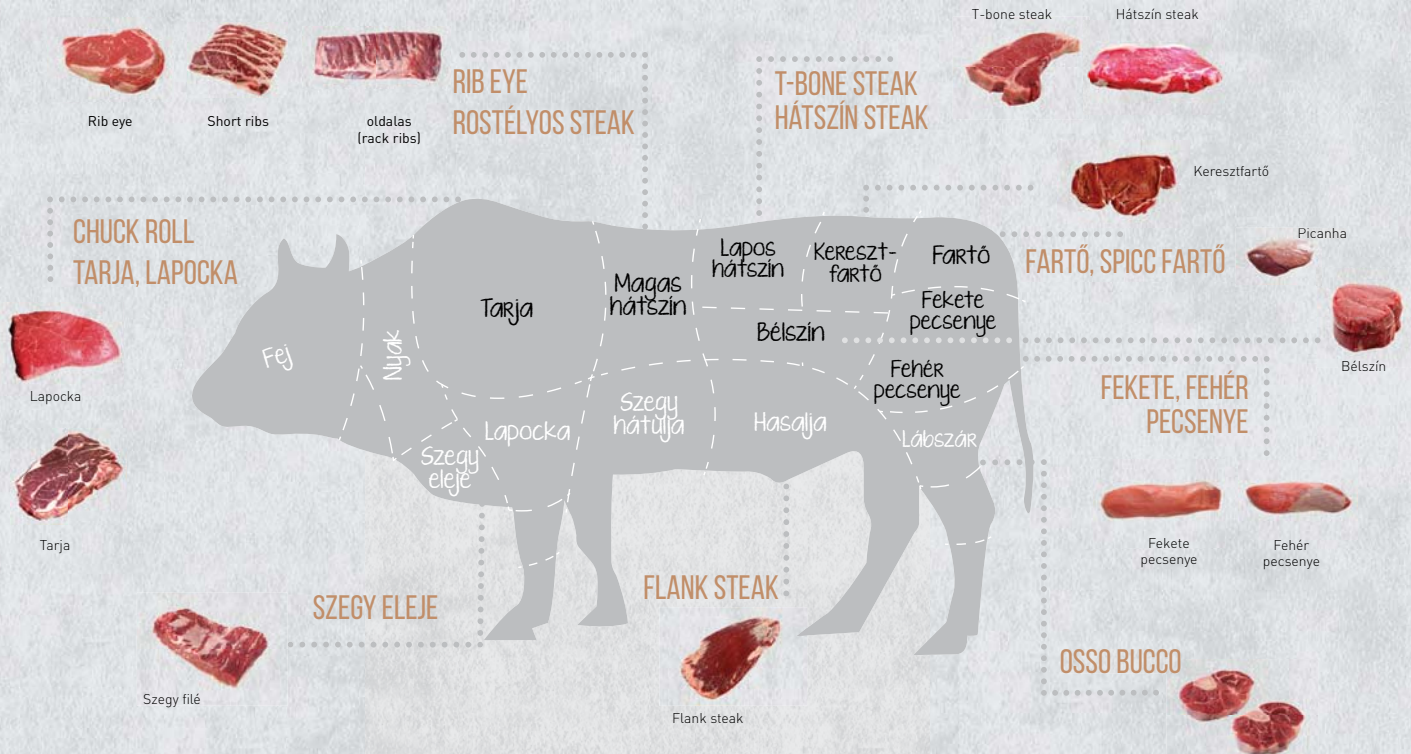
Mi a magunk részéről nagyon büszkék  
vagyunk minden vacsorára, ahol az  
általunk szállított márványos és  
porhanyós érlelt marhahúsból készült  
tökéletes steakek kerülnek a hozzáértő  
vendég asztalára.

---



# A MARHA

## RÉSZEI



# SZÁRMAZÁSI helyek

| Fajta                                                     | Ország                                                                                         | Húsrész                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Simmental                                                 | - Ausztria<br>- Svájc                                                                          | - Bélszín 1,8+<br>- Rib-eye 2,5+<br>- Hátszín 7+                                                                                                                                                             |
| Angus<br>- Black Angus<br>- Aberdeen Angus<br>- Red Angus | - USA<br>- Uruguay<br>- Nagy Britannia<br>- Brazília<br>- Argentína<br>- Anglia<br>- Új-Zéland | - Bélszín<br>- Hátszín<br>- Rib-eye<br>- T-Bone Steak, Marha nyak<br>- Hasaalja Steak<br>- Pichanta keresztfartő<br>- Hamis bélszín(oldal lapocka)<br>- Tomahawk Steak<br>- Stefáni lapocka<br>- Flank steak |
| Charolais                                                 | Franciaország                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |
| Magyar Tarka                                              | Magyarország                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
| Limusin                                                   | Franciaország                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |
| Wagyu                                                     | Ausztrália                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
| Kobe                                                      | Japán                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
| Skót Felföldi                                             | Skócia                                                                                         |                                                                                                                                                                                                              |
| Hereford                                                  | - Uruguay<br>- USA<br>- Anglia                                                                 | - Hátszín<br>- Bélszín<br>- Keresztfartő<br>- Fehér pecsenye                                                                                                                                                 |
| Blonde d'Aquitaine                                        | - Franciaország<br>- Hollandia                                                                 | - Borjú bélszín 1,3+<br>- Borjú Karaj<br>- Borjú Keresztfartő                                                                                                                                                |
| Brangus                                                   | Uruguay, Argentína                                                                             |                                                                                                                                                                                                              |
| Normando                                                  | Uruguay, Argentína                                                                             |                                                                                                                                                                                                              |
| Szürke Marha                                              | Uruguay, Argentína                                                                             |                                                                                                                                                                                                              |





# ÉRLELÉSI *típusok*

## SZÁRAZON ÉRLELT MARHAHÚS:

A száraz eljárás során a húsok csomagolás nélkül, függesztve kerülnek érlelésre, optimális esetben 2,5 °C-on 85%-os páratartalom mellett zárt, oxigén- és fényszegény helyen. Ez történhet hagyományos módon érlelő kamrákban vagy modern húsérlelő hűtőszekrényekben. A kamrákban rendkívül nehéz állandó hőmérsékletet és páratartalmat biztosítani, így a súlyvesztés akár 30%-os is lehet. Az érlelő gépek esetén ez a veszteség minimális szintre redukálódik.

## VÁKUUMCSOMAGOLÁSSAL ÉRLELT MARHAHÚS:

Az érlelést elérhetjük egy úgynevezett érlelő zacskó használatával is, mely során a szárazra törölt hús vákuumozva a zacskóban folyamatos forgatással 1°C-on tárolás mellett érik meg.

ÁLTALÁNOSÁGBAN ELMONDHATÓ, HOGY AZ ÉRLELT HÚSOK  
RENDKÍVÜL OMLÓSAK ÉS MEGLEPŐEN GAZDAG ÍZVILÁGOT KÉPVISELNEK.

# MIÉRT KELL A HÚST ÉRLELNI?

*A friss marhahús egyáltalán nem alkalmas igazi steak készítéshez!  
A tökéletes steak csakis érlelt marhahúsból készíthető el.*

*A vadhúsokhoz hasonlóan a húst hűtőkamrában kell érlelni, akár egy hónapig is – minél tovább, annál jobb!  
Az érlelt hús színe tehát mélyvörös, állaga puha és szaftos.*

A vágást követően biokémiai folyamatok indulnak meg a húspanban, amelyben jelenlévő mikroorganizmusok eredendően oxigén gazdag környezetben képesek lebontó folyamatokat végezni, ám ez magához a hús teljes gyors elbomlásához, illetve romlásához vezet. A darabolás után oxigénszegény környezetben történő tárolás megindítja a sejtekben a lebontódást és kicsapódnak a felesleges enzimek, megindul az erjedés. Az erjedés folyamata nem csak lassabban bontja a szövetet, hanem specifikus savak képződésével konzerválja a kezelt húst. Az erjedés következtében felszabaduló melléktermékek (savak, bontóenzimek) közvetve felelősek az ún. rigor mortis (merevség) állapotáért, aminek következménye, hogy a lágy izomszövetek csak kevés vizet képesek megtartani. Az érés folyamata csak ezen a fázist követően indul meg, ami pár nap elteltével már annyira előrehaladott lesz, hogy az izomrostok szöveti struktúrája felbomlik és ismét lágy állagú lesz a kezelt hús.



A hús érésének időtartama függ az állat fajtájától, korától és takarmányozásától.

Marha húskok esetén a minimum érlelési idő 21 nap, az ideális 42 nap. Az ízek intenzitása az érlelési idő hosszával egyenesen arányos, így minél hosszabb ideig érleljük a húskokat, annál erőteljesebb ízvilágot kapunk. A csonttal és faggyúval történő érlelés még karakteresebbé teszi a húst. A maximális érlelési időtartam 56 nap lehet, a további érlelés minőségvesztéshez vezet.

**A megmaradt érlelt steak lefagyasztható,  
de kiengedés után 24 órán belül fel kell használni (azaz érlelni tovább már nem lehetséges).**



# RIB-EYE *Steak*

◦ MAGAS HÁTSZÍN ◦

## HONNAN VÁGJÁK:

A gerincoszlop elülső vége a marha bordarészen.

Az állat fejéhez közeledve egyre magasabb lesz az izom aránya a steakben — ez a húsdarab veszi körül a steak zsírosabb végét.

## MILYEN AZ ÍZE:

Különösen jó állagú, megfelelő márványozottsággal bír, ami azt jelenti, hogy a zsír és a hús aránya a legoptimálisabb. A marhahús jellegzetes ízének jelentős részét a zsír adja, így a rib-eye egyike a beszerezhető marharészek ízben leggazdagabb, legjellegzetesebb fajtáinak.

## ÍGY ÉRDEMES ELKÉSZÍTENI:

Serpenyőben, grillezve, roston sütvé.

A legfinomabb ízélmény elérése végett célszerű pit-box grilleken vagy erre a célra speciálisan kialakított serpenyőkben elkészíteni.







## MAGAS HÁTSZÍN

A rib-eye-t sok felé beauty steaknek is hívják, nem véletlenül. Ez a szaftos, zsírszövetekkel gazdagon átszótt steak típus sok szakmabeli és steak rajongó legnagyobb kedvence.

Nevét a közepén található faggyúról kapta, melynek köszönhetően még nagyobb az élvezeti értéke. A rib-eye adja a leghatározottabb marha ízvilágot, így az egyik legjobb választás azoknak a séfeknek, akik étlapjukat egy igazán karakteres marhahússal szeretnék tovább erősíteni.

| Rib-eye       | Származási hely                                                                                                                                                         | Súly/db    | Eltarthatóság | ER | Megjegyzés   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|----|--------------|
| Egész Rib-Eye |                                                                                      | Kb. 3 kg   | 30 nap        | ✓  | Csont nélkül |
| Egész Rib-Eye |   | Kb. 2,5 kg | 45 nap        | ✓  |              |
| Egész Rib-Eye |                                                                                      | Kb. 5,5 kg | 70 nap        | ✓  |              |



# STRIP Steak

◦ SZELETELT LAPOS-MAGAS HÁTSZÍN ◦

## HONNAN VÁGJÁK:

A gerincoszlop hátsó végéről. Az elsődleges darabolás lapos hátszín.

## MILYEN AZ ÍZE:

A tömör textúra és határozott erezet révén a strip steak közepesen omlós, kissé rágósabb.

Jó a márványozottsága és erősen marha ízű, finoman érces.

Nem olyan robosztus, mint a Rib-eye, de a nagyobb zsírkötegek hiányában sokkal könnyebb szeletelni, ezért egyszerűen elkészíthető és könnyen fogyasztható húsdarab.

Finoman erezett, csonttal vagy nélküle kapható.

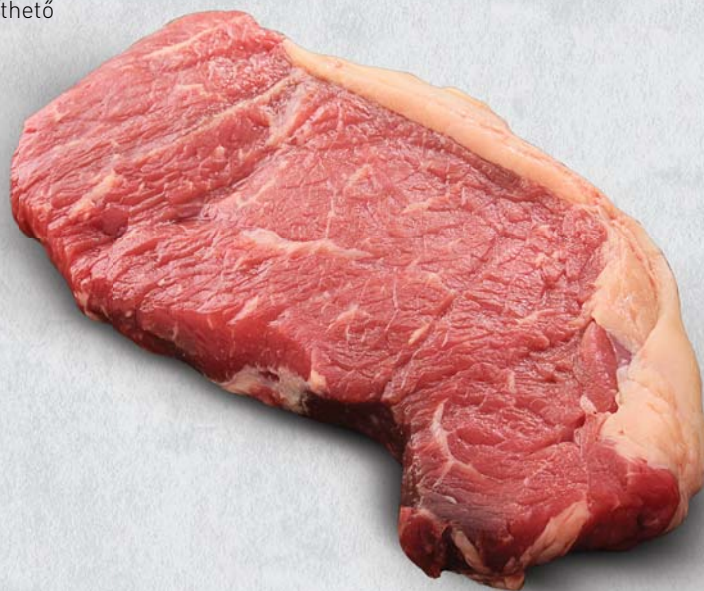
## ÍGY ÉRDEMES ELKÉSZÍTENI:

Speciális serpenyőben, grillezve, rostosn sütve.

Könnyebb grillezni, mint a rib-eye steaket,

mivel az alacsonyabb zsírtartalom miatt

kevésbé hajlamos az égésre.







LAPOS-MAGAS HÁTSZÍN

Könnyű felhasználhatósága és elérhető ára miatt a strip steak az egyik legszélesebb körben felhasznált steak típus. **Amerikai hátszínre volna igénye, esetleg egy ízletes, hártýáig tisztított, rosé borjú hátszínnel színesítené kínálatát? Állunk rendelkezésére.**

| Hátszín                          | Származási hely                                                                     | Súly/db      | Eltarthatóság | ER | Megjegyzés            |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|----|-----------------------|
| Egész Hátszín                    |    | Kb. 6-7,5 kg | 30 nap        | ✓  | 5-8mm faggyuréteggel  |
| Borjú Hátszín, rosé              |                                                                                     | Kb. 3,5 kg   | 17 nap        | ✓  | Hártýáig tisztított   |
| Egész Borjú Hátszín - deklivel - |                                                                                     |              |               | ✓  |                       |
| Borjú Karaj 7 bordával           |                                                                                     | 2,3-4 kg     | 15 nap        | ✓  |                       |
| Egész Hátszín                    |  | Kb. 2,5 kg   | 45 nap        | ✓  |                       |
| Egész Hátszín                    |  | Kb. 3-4 kg   | 50 nap        | ✓  | 4-7 mm faggyuréteggel |
| Egész Hátszín - lánc nélkül -    |  |              | 60 nap        | ✓  | 4-7 mm faggyuréteggel |
| Egész Hátszín - láncsal -        |  |              |               | ✓  |                       |
| Egész Hátszín                    |  |              |               | ✓  |                       |
| Angus Hátszín                    |  | Kb. 3,5-4 kg | 45 nap        | ✓  | 4-7 mm faggyuréteggel |
| Egész Hátszín                    |  |              |               | ✓  | Gabonával etetett     |

# BÉLSZÍN

◦ VESEPECSENYE ◦

## HONNAN VÁGJÁK:

A hátszín és a fartó közötti részből.

## MILYEN AZ ÍZE:

Rendkívül porhanyós, vajszerű textúra.

Nagyon alacsony a zsírtartalma, ezért ízben szegény.

Alacsony zsírtartalmú vagy extra porhanyós húsok kedvelőinek nagy kedvence.

## ÍGY ÉRDEMES ELKÉSZÍTENI:

Speciális serpenyőben, grillezve, roston sütvé.

Mivel nagyon alacsony a zsírtartalma

és a zsír rosszabbul vezeti a hőt, mint az izom,

ezért a vesepecsenye sokkal gyorsabban elkészíthető, mint a többi steak.

Némileg gazdagítja, ha a serpenyőben történő sütés közben vajjal meglocsoljuk. Enyhe íze miatt gyakran ízletes mártásokkal vagy fűszervajjal tálalják.







### FILLET MIGNON

A vesepecsenyét senkinek sem kell bemutatni.  
Nincs a bélszínnél szélesebb körben ismert és közkedveltebb steak típus.  
Éppen ezért igen változatos szortimenttel készültünk az Ön számára friss, érlelt marhahúsokkal.  
Ausztrál vagy brazil, ír vagy argentin? Nálunk megtalálja!

| Bélszín                        | Származási hely                                                                     | Súly/db        | Eltarthatóság | ER | Megjegyzés            |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|----|-----------------------|
| Egész Bélszín                  |   | Kb. 1,8-2,5 kg | 21 nap        | ✓  |                       |
| Egész Bélszín - lánc nélkül -  |  | Kb. 1,8 kg     |               | ✓  |                       |
| Egész Bélszín - láncsal -      |  | Kb. 1,8 kg     |               | ✓  |                       |
| Borjú Bélszín - rosé -         |  | Kb. 1,3 kg     | 30 nap        | ✓  |                       |
| Egész Bélszín - lánc nélkül -  |  | Kb. 3,2-4 kg   | 60 nap        | ✓  | 4-8 mm faggyuréteggel |
| Egész Bélszín                  |  | Kb. 1,4 kg     |               | ✓  |                       |
| Egész Bélszín                  |  | Kb. 1,8-2,5 kg | 60 nap        | ✓  | Fűvel etetett         |
| Egész Bélszín - lánc nélkül -  |  | Kb. 1,4 kg     |               | ✓  |                       |
| Egész Bélszín - láncsal -      |  |                | 40 nap        | ✓  |                       |
| Bélszín Steak - lánc nélküli - |  | Kb. 1,8-2,2 kg | 50 nap        | ✓  |                       |



# T-BONE

## HONNAN VÁGJÁK:

A T-Bone egy darab bélszínből és egy darab lapos hátszínből áll, melyek között egy azokat elválasztó T-alakú csont van. A normál T-Bone szeletet az elsődleges darabolás lapos hátszín részének elejéből vágják, közvetlenül a bélszín rész után, így egy kis darab bélszín is lesz rajta (kb. 1,5-4 cm széles). A porterhouse steaket ezzel ellentétben hátrébb vágják, így a bélszín rész legalább 4 cm széles. A tomahawk steak olyan Rib-eye bordacsonttal, ami kb. 1 kg = 1 szelet kerül vágásra. Csak az erre specializálódott éttermekben kapható.

## MILYEN AZ ÍZE:

Nagyon finom, érdekes ízelményt adó húsrész, egyik fele porhanyós, a másik fele fog puha.

## ÍGY ÉRDEMES ELKÉSZÍTENI:

Grillezve, roston sütve.

A szabálytalan alakú csont miatt nagyon nehéz a T-Bone steaket serpenyőben sütni.

Sütés közben a hús egyre zsugorodik, így végül a csont „kitüremkedik” és nem engedi, hogy az jól érintkezzen a serpenyővel, ezért nem pirul meg.

A fentiek miatt sokkal ésszerűbb inkább grillezni.

A grillezés vagy roston sütés során célszerű arra ügyelni, hogy a steak úgy legyen elhelyezve, hogy a bélszín rész távolabb van a hőforrástól, mint a hátszín.







T- BONE

Az egyik legjellegzetesebb és legrobosztusabb steak féle.

Már a pusztta látványa is igazi élmény, nagy valószínűséggel emiatt lett a húsimádó vendégek egyik legnagyobb kedvence. Kevés olyan étel van, amely a T-bone steaknél egyedibb és férfiasabb.

Éppen ezért egy tökéletesen elkészített T-bone steak, egy steakekkel foglalkozó étterem választékából sem hiányozhat.

| T-Bone Steak | Származási hely                                                                     | Súly/db | Eltarthatóság | ER | Megjegyzés |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----|------------|
| T-Bone Steak |  |         |               | ✓  |            |
| T-Bone Steak |                                                                                     |         |               | ✓  |            |

# PRÓBÁLJA KI

## TOVÁBBI ÉRLELT MARHAHÚSAINKAT

| További érlelt húsök            | Származási hely                                                                     | Súly/db | Eltarthatóság | ER | Megjegyzés            |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----|-----------------------|
| Tomahawk Steak                  |    |         |               | ✓  |                       |
| Flank Steak                     |    |         |               | ✓  |                       |
| Borjú keresztbartó              |                                                                                     |         |               | ✓  |                       |
| Keresztbartó                    |    |         |               | ✓  |                       |
| Keresztbartó                    |    |         |               | ✓  |                       |
| Hasalja steak                   |    |         |               | ✓  |                       |
| Marhanyak                       |   |         | 50 nap        | ✓  |                       |
| Hosszú fartó                    |  |         |               | ✓  |                       |
| Picanha keresztbartó            |  |         | 50 nap        | ✓  | 5-7 mm faggyuréteggel |
| Hamis bélszín - oldal lapocka - |  |         | 60 nap        | ✓  |                       |
| Stefánia lapocka                |  |         | 70 nap        | ✓  | 4-7 mm faggyuréteggel |
| Fehérpecsenye                   |  |         | 65 nap        | ✓  |                       |



—  
AKI EVETT MÁR  
MESTERIEN  
ELKÉSZÍTETT  
ÉRLELT MARHAHÚST,  
AZ JÓ DARABIG  
NEM FELEJTI EL  
AZ ÉLMÉNYT.  
—





# A TÖKÉLETES BÉLSZÍN STEAK SÜTÉSE

A hűtésből kivéve célszerű megvárni, míg a steak szobahőmérsékletűre melegedik. A serpenyőt vagy a grillt forróra kell melegíteni, majd bele/ráhelyezni a steaket. A fűszerezés akkor következik, ha a húsnedvek gyöngyözdnek a felső felületen. A húst egyszer 90 fokkal kell megforgatni és addig sütni, amíg eléri a vendég által megfelelőnek vélt állagot, amit ha kell, maghőmérővel ellenőrizni lehet. A jó steak kívül barna, belül rózsaszín.

A húst mindig pihentetni kell legalább 5 percig, hogy a húsnedvek újra bejárják a steaket. A megfelelő ízhatás érdekében olvasztott vajjal is meg lehet locsolni a húst.





# SÜTÉSI FOKOZATOK

(20 dkg steak esetében)



## Rare

1-1 perc – belül vörös, de átmelegedett  
belső hőmérséklet 35 °C fok



## Medium rare/done

3-3 perc – belül rózsaszín, véres mag



## Medium

5-5 perc – belül rózsaszín, már nincs véres mag



## Medium Well

6-6 perc – pont átsült, de a belső mag  
csak rózsaszín és nincs véres hús



## Well Done

8-8 perc – teljesen átsült



# SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE A VÁLASZTÁSBAN

*vagy*

## JÓL JÖNNÉ NÉHÁNY ELKÉSZÍTÉSI ÖTLET?

Dobja fel menüjét gasztronómiai szaktanácsadóink közreműködésével!  
Üzletkötőink örömmel segítenek az időpont egyeztetésben.







# GASZTORNÓMIAI SZAKTANÁCSADÓINK

állnak rendelkezésére



**Madarász Csaba**  
Telefon: +36 20 431 2204



**Kövér Sándor**  
Telefon: +36 30 268 1624



**Blendea Károly**  
Telefon: +36 30 607 8083



**Csányi Jenő**  
Telefon: +36 20 335 4886









EGYSÉGES SZOLGÁLTATÁS



ÉS ORSZÁGOS RENDELKEZÉSRE ÁLLÁS

**Baromfiudvar 2002 Kft.**

H-4002 Debrecen,  
Balmazújvárosi út 10.  
Telefon: +36 52/512-000  
Fax: +36 52/512-048

[www.baromfiudvar.hu](http://www.baromfiudvar.hu)

**Halker Kft.**

H-8630 Balatonboglár,  
Klapka u. 14.  
Telefon: +36 85 550-900  
Fax: +36 85 550-901

[www.halker.hu](http://www.halker.hu)



Halker  
Mirelit  
Depo

**Halker Mirelit Depó Kft.**

H-7630 Pécs,  
Edison u. 112.  
Telefon: +36 72 511-745  
Fax: +36 72 213-466

[www.halkermirelitdepo.hu](http://www.halkermirelitdepo.hu)

**Helit Kereskedelmi Kft.**

H-1117 Budapest,  
Budafoki út 209/b  
Telefon: 1 205-07-07  
Fax: 1 206-71-16

[www.helit.hu](http://www.helit.hu)

**Jégszilánk Kft.**

H-6000 Kecskemét,  
Matkói út 18.  
Telefon: +36 76 329-327  
Fax: +36 76 505-056

[www.jegszilank.hu](http://www.jegszilank.hu)

**Kedvenc JM Kft.**

H-3200 Gyöngyös,  
Kenyérgyár út. 9.  
Telefon: +36 37 507 020  
Fax: +36 37 373 782

[www.kedvencjm.hu](http://www.kedvencjm.hu)

**Micromeat Kft.**

H-6725 Szeged,  
Pulcz u. 46.  
Telefon: +36 62 493-930,  
Fax: +36 62 493-931

[www.micromeat.hu](http://www.micromeat.hu)

**SióFriss Kft.**

H-8600 Siófok,  
Május 1. u. HRSZ: 0306/30.  
Telefon: +36 84 550 017  
Fax: +36 84 550 018

[www.siofriss.hu](http://www.siofriss.hu)

**Spilák Kereskedelmi Kft.**

H-9944 Bajánsenye,  
Rákóczi u. 16.  
Telefon: +36 94 444-143  
Fax: +36 94 544-015

[www.spilakker.hu](http://www.spilakker.hu)

**Szőke és Társai Kft.**

H-5600 Békéscsaba,  
Almáskerti Ipari Park 18.  
Telefon: +36 66 444 262  
Fax: +36 66 444 262

[www.szokekft.eu](http://www.szokekft.eu)

**Gasztró Miskolc  
Élelmiszer Nagyker Kft.**

H-3526 Miskolc,  
Fonoda út 8.  
Telefon: +36 46 344 100  
Fax: +36 46 509 458

[www.eurogasztró.hu](http://www.eurogasztró.hu)



PRÓBÁLJA KI  
PRÉMIUM MARHA  
TERMÉKKÍNÁLATUNKAT!

További információkért keresse fel  
üzletkötőjét:

