

Bélszín

Részei:

- egész bélszín
- Chateaubriand
- dupla bélszín
- steak
- szelet
- érmék

Sütési módok:

- Kékre sötve
 - maghőmérséklet: 52 fok
 - sütési idő: 2 perc egyik oldal, majd 2 perc másik oldal
- Angolos
 - maghőmérséklet: 55-60 fok
 - sütési idő: 4 perc egyik oldal, majd 5 perc másik oldal
- Félangolos
 - maghőmérséklet: 60-65 fok
 - sütési idő: 5 perc egyik oldal, majd 6 perc másik oldal
- Rózsaszín (rosé)
 - maghőmérséklet: 65-69 fok
 - sütési idő: 6 perc egyik oldal, majd 7 perc másik oldal
- Átsült:
 - maghőmérséklet: 72 fok
 - sütési idő: 7 perc egyik oldal, majd 9 perc másik oldal

Séfünk tippje: Mindig szobahőmérsékletű steaket használjunk, és felhevített serpenyőben süssük. Sütés után fontos a pihentetés.