

ЛОИН

Тунец



Преимущества: Лоин дает возможность самостоятельно определить, как нарезать тунец.

Из него возможно, как нарезать суши-стейки (SAKU), которые в дальнейшем идут для нарезки сашими и т.п., так и стейки для жарки.

Недостатки: В хвостовой части лоина присутствуют жилы. Если речь идет о нарезке saku, то при изготовлении будет оставаться обрезь.

Данные остатки используют на фарш, в качестве начинки для гунканов.

КАЧЕСТВО

Тунец

AA

Вид упаковки: вакуумная

Вес: 300-500г

Описание: Насыщенный красный цвет. Стейк меньше по размеру, чем AAA, трапециевидной формы. Допустимо небольшое количество жил. Подходит для нарезки.



AAA

Вид упаковки: вакуумная

Вес: 500-800г

Описание: Насыщенный рубиново-красный цвет. Стейк прямоугольной формы с небольшими обрезами с одной стороны. Плотная структура. Отсутствуют жилы. Идеально подходит для нарезки.



AAA+

Вид упаковки: вакуумная

Вес: 500-800г

Описание: Насыщенный рубиново-красный цвет. Стейк идеальной прямоугольной формы, из премиальной части лоина. Плотная структура. Отсутствуют жилы. Идеально подходит для нарезки.



КАК ВЫБРАТЬ?

Тунец

Запах: отсутствие ярко-выраженного морского запаха.

Вкус: отсутствует яркий рыбный вкус, часто сравнивают с телятиной.

Текстура: текстура плотная. Для проверки нажмите на кусок, ямка образовавшаяся после надавливания должна быстро исчезнуть.

Нарезка: форма нарезки стейка также говорит о качестве сырья из которого он сделан.

Жилы: наличие большого количества жил говорит о низком грейде тунца, вероятно вырезанного из хвостовой части.

КАК ВЫБРАТЬ?

Тунец

Упаковка: прозрачная вакуумная упаковка, чтобы иметь возможность оценить мясо. Оцените целостность упаковки, отсутствие развакуума.

Цвет: в зависимости от части может варьироваться от темно-рубинового красного до насыщенного розового

Иней: наличие инея или ледяных кристаллов на продукте говорит о нарушении температурного режима хранения или разморозке продукта.

Тип заморозки: немаловажную роль в сохранности тунца играет то, как скоро после вылова разделанный тунец подвергся заморозке. Идеальный вариант - шоковая заморозка сразу на борту (при -60С).

ПРОЦЕНТ ОТХОДА

Тунец

Для чего: Позволяет определить процентное содержание глазури в продукте.

Как считать:

$$\% \text{ отхода}_{\text{(глазурь)}} = \frac{\text{Изначальный вес продукта} - \text{Чистый вес продукта}}{1000} \times 100$$

Пример:

$$\% \text{ отхода}_{\text{(глазурь)}} = \frac{1000\text{г} - 900\text{г}}{1000} \times 100 = 10\%$$