MAYER'S MEAT & TABLE

# Bontási útmutató japán wagyuhoz

Hogyan bontsa és szeletelje fel otthon az egész darabban vásárolt wagyut — hogy semmi ne menjen kárba, és minden szelet úgy süljön, ahogy kell.

*How to break down and slice a whole piece of Japanese wagyu at home. English version from page 4.*

01 — ELŐKÉSZÜLET

# Mielőtt kés hozzáér

A wagyu zsírja a testhőmérséklet alatt olvad. Ez teszi különlegessé — és ez teszi nehezen szeletelhetővé, ha melegen fog hozzá. Az alábbi három dolgon múlik a legtöbb.

## 1 Hűtse vissza, ne melegítse.

Szeletelés előtt tegye a húst 30–45 percre a fagyasztó felső polcára, amíg a külseje megszilárdul, de a belseje nem fagy meg. Szobahőmérsékletű wagyut nem lehet tisztán vágni: a zsír a kés alatt kenődik.

## 2 Éles, hosszú, sima pengéjű kés.

Egy 24–26 cm-es szeletelőkés vagy sujiki a megfelelő. A fogazott kenyérvágó szétszakítja

02 — BONTÁS

# Lépésről lépésre

## 1 Bontsa ki és szárítsa meg.

Vágja fel a vákuumzacskót, öntse le a levet, és itassa szárazra a húst. A kezdeti erős illat normális — pár perc levegőn elillan.

## 2 Vágja le a felesleges külső hártyát.

Csak az ezüstös, fényes inat vegye le, mert az sütés közben összehúzódik. A **zsírt hagyja rajta** — a wagyunál a zsír nem hulladék, hanem a termék lényege.

## 3 Ossza izomcsoportokra, ha a vágás több izomból áll.

ENGLISH

# Cutting guide for Japanese wagyu

Wagyu fat melts below body temperature. That is what makes it special, and what makes it hard to slice if you start warm. Three things matter most.

## 1 Chill it down, don't warm it up.

Put the piece on the top shelf of the freezer for 30–45 minutes before slicing, until the outside firms up but the centre is not frozen. Room-temperature wagyu cannot be cut cleanly — the fat smears under the blade.

## 2 A sharp, long, straight blade.

A 24–26 cm