

Εσκαλόπ – Σκαλοπίνια

Εσκαλόπ ονομάζουμε το κομμάτι κρέατος το οποίο είναι χωρίς οστό, κομμένο σε λεπτή φέτα και ζυγίζουν περίπου 220-230 γρ.

Ο τρόπος κοπής του, εξυπηρετεί το γρήγορο ψήσιμο και την ομοιομορφία.

Σε περίπτωση που θέλουμε να τηγανίσουμε τα εσκαλόπ, πχ σνίτσελ, τα περνάμε από ειδική συσκευή η οποία 'σπάει' τις ίνες του κρέατος ή τα χτυπάμε με πλάστη ή ειδικό σφυρί.

Τα σκαλοπίνια είναι εσκαλόπ σε μικρότερα κομμάτια, 110-120 γραμμάρια το καθένα.

Τα εσκαλόπ και τα σκαλοπίνια, μπορούν να ψηθούν στη σχάρα, να γίνουν σοτέ-φλαμπέ, να γίνουν γεμιστά σε ρολό στο φούρνο ή σοτέ.

Συνήθως χρησιμοποιούμε χοιρινό ή μοσχαρίσιο κρέας.

Νουά – αντρεκότ νουά

Είναι κομμάτι του πίσω μέρους του μηρού του μοσχαριού. Συνήθως μαγειρεύετε μπραιζέ, ψητό κατσαρόλας, κοκκινιστό ή λεμονάτο.

Το αντρεκότ νουά μοιάζει με το νουά, αλλά βρίσκεται στον ραχιαίο μυ. Μαγειρεύετε με τον ίδιο τρόπο όπως το νουά.

Σνίτσελ Χόφμαν

Χρησιμοποιούμε εσκαλόπ χοιρινά ή μοσχαρίσια τα οποία αφού τα αλατοπιπερώσουμε, τοποθετούμε μια φέτα κίτρινο τυρί, γκούντα ή κασέρι κτλ, μια φέτα ζαμπόν, τα πανάρουμε αλα-γκλέζ και τα τηγανίζουμε. Σερβίρονται με πουρέ ή ρύζι. Μπορούμε να τα συνοδεύσουμε με ζεστές σάλτσες όπως αλακρεμ μανιτάρια, εσπανιόλ, σασέρ.

Εσκαλόπ Μιλανέζ

Εσκαλόπ χοιρινά ή κοτόπουλο τα οποία πανάρουμε με αλεύρι, αυγό και ψίχα λευκού ψωμιού αντί για φριγανιά. Τηγανίζονται και σερβίρονται συνήθως με λαχανικά σωτέ ή βραστά.

Εσκαλόπ Βιεννουά

Σνίτσελ από μοσχάρι ή χοιρινό ή κοτόπουλο το οποίο πανάρουμε αλα-γκλέζ και σερβίρουμε με μια φέτα λεμόνι, πατάτες βραστές ή πουρέ. Η ονομασία του δηλώνει και την χώρα προέλευσης, την Βιέννη.