

What Is Dry-Aged Beef?

Any Steak you eat has been aged, either dry aged or wet aged. Aging is the process by which the meat becomes tender. You can find steaks that have been dry aged from 7 even up to 120 days. The most common timeframe for a steak to be dry aged is 30 days. The meat doesn't spoil during this time, because you age it in conditions that tightly control the levels of moisture and bacteria. During the dry aging process, moisture is drawn out of the meat. This causes the beef flavour to become even beefier and more flavourful. What's more, the aging process causes the beef's natural enzymes to break down the connective tissue in the meat, making it more tender.

Qu'est-ce que le vieillissement à sec?

Tout "steak" que vous mangez est vieilli, soit à sec ou bien sous vide. Le vieillissement est l'étape qui permet d'attendrir la viande. Le vieillissement à sec permet d'attendrir la viande sur une durée plus prolongée sans qu'elle ne tourne à mal grâce aux conditions très précises dans laquelle elle est maintenue. Durant la durée du vieillissement, qui en moyenne prend 30 jours mais peut aller jusqu'à 120 jours, l'humidité sort de la viande laissant place à la saveur du boeuf. Aussi, les enzymes brise les tissu conjonctif, attendrissant la viande encore plus.

