

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Афанащенко Анна Віталіївна

здобувач вищої освіти факультету готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Київський національний університет культури і мистецтв, Україна

Науковий керівник: Пересічна Світлана Михайлівна

ORCID ID: 0000-0003-2023-558X

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри
готельно-ресторанного і туристичного бізнесу

Київський національний університет культури і мистецтв, Україна

Ресторанна індустрія одна із небагатьох видів діяльності, що набула популярності ще в стародавні часи. І хоч зараз ресторанный бізнес переживає складні часи, але продовжує триматись на плаву і розвиватися. Світовий досвід даного сегменту показує, що пристосуватись і знайти вихід можна з будь-якої кризової ситуації.

Щоб підприємство було прибутковим і працювало успішно потрібно слідкувати за основними тенденціями організації роботи закладів ресторанного бізнесу як у нашій країні, так і за її межами. Виробництво кулінарної продукції та її реалізацію у закладах ресторанного господарства забезпечує виробничо-технологічна діяльність.

До термічного кулінарного оброблення відносяться способи з охолодження, заморожування та нагрівання харчових продуктів. Теплове оброблення є основним прийомом у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції. Для більшості страв теплове оброблення є завершальним етапом кулінарного оброблення. Дія тепла на продукти змінює їх структурно-механічні, фізико-хімічні і органолептичні властивості, що визначає ступінь кулінарної готовності страви. Основна мета теплового оброблення кулінарної продукції – надання стравам певних органолептичних властивостей при максимальному збереженні харчової цінності, а також знищення мікроорганізмів. Теплове оброблення не повинно тривати довше, ніж це потрібно для доведення страви до готовності. Від більш тривалого теплового оброблення продукти втрачають значну кількість поживних речовин, смакові якості, а перетравлюваність та засвоюваність погіршуються. Теплове оброблення проводиться шляхом нагрівання продукту з використанням різноманітних середовищ, які передають тепло.

При виготовленні страв у більшості країн світу використовують сучасне кулінарне оброблення напівфабрикатів у сковорідці «вок». Особливістю є сферична форма сковороди, завдяки якій при великій температурі продукт нагрівається швидко. Дана сковорідка підходить для будь-яких термічних процесів: від варіння до смаження у фритюрі.

Італійська піца та паста заповнили весь світовий ринок, тому дедалі частіше на виробництві зустрічаються дров'яні печі для піци та пастоварки. Для приготування піци її викладають безпосередньо на поду печі і готують протягом 2-3 хв, повертаючи весь цей час, для рівномірного приготування.

Особливістю пастоварки є те, що на відміну від звичайної варильної ємкості, в ній використовують метод швидкого варіння із постійним підтриманням

необхідного рівня води без утворення піни. І багато моделей даного обладнання мають додатковий контейнер для підігрівання соусу до пасти, що значно скорочує час приготування даної страви [1].

На заміну дров'яній печі, прийшли пароконвектомати та подові печі, що складаються з 2-4 ярусів із незалежними один від одного елементами управління.

Пароконвектомати поєднують у собі функції пароварки та конвекційної печі. Приготування кулінарної продукції у пароконвектоматах здійснюється за допомогою циркуляції сухої пари та гарячих повітряних мас. Завдяки даному пристрою значно зменшується час приготування, збільшується вихід страв у порівнянні з приготуванням класичним способом, відбувається рівномірне приготування страви та краще зберігаються корисні властивості сировини. У конвектоматі можна здійснювати одночасно різні види термічної обробки: варіння на пару, випікання, смажіння або запікання та тушкування. Таким чином, один пароконвектомат в змозі замінити 40% від усього теплового обладнання.

Багато закладів ресторанного господарства у США для приготування картоплі, курки та інших смажених продуктів використовують фритюрницю «RoFry» німецької фірми UBERT з фронтальним завантаженням, що призначена для приготування продуктів без жиру. Адже ожиріння є великою проблемою населення даної країни. Принцип роботи даного апарату складається з трьох фаз:

- розпізнавання кількості завантажених параметрів і автоматичний вибір оптимальних і часу термообробки;
- обробка паром замороженого продукту у короткий час від -18°C до $+99^{\circ}\text{C}$;
- обсмажування напівфабрикату гарячим повітрям до хрумкої і підсмаженої кірочки.

Апарат RoFry має високу продуктивність: одночасно можна приготувати 2 кг заморожених напівфабрикатів або 2,5 кг охолодженої картоплі за 2 хвилини [2].

Іншою технологічною новинкою, що використовується у технологічному процесі приготування кулінарної продукції, є термомікс. Даний апарат виконує велику кількість операцій: подрібнювання сировини, перемішування, замішування тіста, варіння напівфабрикату основним способом, на пару, пасерування, бланшування, розтоплювання, охолодження, карамелізування та ін. Унікальність пристрою полягає в тому, що його ножі дозволяють обробляти як заморожені, так і ніжні за текстурою продукти. Термоміксери мають температуру нагрівання чаші до 120°C , що дає змогу розтоплювати такі продукти, як масло, шоколад, карамель та ін. Окрім цього, в ньому можна готувати соуси, бульйони, супи, каші, паштети, муси, пасти, основні страви з м'яса та гідробіонтів, пюре, суфле, фарші та начинки, напої та помадки. Завдяки його універсальності та високій швидкості приготування страв провідні шеф-кухарі різних країн світу надають йому перевагу [3].

Багато закладів харчування Європи та США, що спеціалізуються на приготуванні м'яса та риби, обирали для своєї роботи стефан-гриль. Це інноваційний винахід для кухарів, що допомагає приготувати страву і водночас підкоптити її. Це додає приємного запаху і аромату страві, приготовленої на відкритому вогні на дерев'яному вугіллі, крім того приготовлені страви мають неповторний смак завдяки даному устаткуванню та підкреслюють цю унікальність фірмовим штемпелем, випаленим прямо на порційному шматку м'яса чи риби.

При приготуванні страв заклади ресторанного господарства Європи використовують шокери для інтенсивного охолодження та шокового заморожування напівфабрикатів. Температура готового кулінарного виробу знижується до -18°C за пару годин, що значно економить час приготування. Даний спосіб замороження дає

змогу зменшити втрати вологи, мінімізувати небажані біохімічні зміни, зберегти поживну цінність харчового продукту. Страва, заморожена в такий спосіб, ідентична до свіжої чи охолодженої. Даний спосіб заморожування кулінарної продукції збільшує втричі час її зберігання, без втрат якості. Особливістю даного замороження є висока гігроскопічність і мінімальний розвиток мікроорганізмів у продуктах. Завдяки даному методу ресторани великої потужності можуть приготувати і заморозити достатню кількість готових кулінарних виробів, аби забезпечити мінімальну швидкість приготування і видачі страви гостям.

Одним із популярних способів приготування їжі в наш час є спосіб су-від. Підготовлену сировину поміщають у полімерні, герметично закриті пакети. Продукти готують на водяній бані або в пароконвектоматі Convotherme P3 (за температури 70-100° C), а потім їх охолоджують до 3°С. Даний спосіб дозволяє зберегти властивості продукту і не змінює його молекулярну структуру, зменшує деформацію продукту і забезпечує його приготування без використання жирів [4].

Кулінарологія поєднує у собі не тільки виготовлення високоякісної кулінарної продукції, а й вміння подавати її яскраво, використовуючи спосіб теплового оброблення – фламбування. Даний спосіб включає в себе підпалювання продукту, до складу рецептури якого входить алкоголь. Дуже ефектне шоу, що надає неповторний смак та аромат страві і незабутні емоції – гостям.

Отже, задля процвітання закладів ресторанного господарства, постійно весь час слідкувати за змінами основного виробництва, вносити новизну у виробничий процес, не стояти на місці та не упускати нових можливостей.

Список використаних джерел:

1. Нові способи теплової кулінарної обробки. (2022). Вилучено з: https://pidru4niki.com/84299/tovarovnavstvo/novi_sposobi_teplovoyi_kulinarnoyi_obrobki_produkativ.
2. Ubert RoFry – Фритюрниця безжирова. (2022). Вилучено з: <https://www.oborud.info/product/jump.php?2767&c=787>.
3. Термомікс – інноваційний кухонний комбайн. (2022). Вилучено з: <https://www.partner-inform.de/partner/detail/2017/3/324/8431/termomiks-i-kompanija..>
4. Пересічна, С.М., & Пересічна, О.М. (2016). Впровадження технології су-від в закладах ресторанного господарства. В Розвиток науки у XXI сторіччі, XIV Міжнародна заочна науково-практична конференція (с. 97-100). Харків: Знання.