Тема 9. *Основні технології обробки харчових продуктів*

План:

1. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів.

2. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Продовольча сировина й харчові продукти зазнають

перероблення на різних стадіях технологічного процесу виробництва

продукції на підприємствах ресторанного господарства. Основними

стадіями технологічного процесу виробництва продукції в закладах

ресторанного господарства є: приймання продовольчої сировини й

харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та

гідромеханічна обробка сировини; теплова обробка напівфабрикатів і

приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація

споживання їжі.

Мета механічної та гідромеханічної обробки продовольчої

сировини – одержати напівфабрикати, призначені для теплової

обробки, і приготувати страви та кулінарні вироби.

Теплова обробка спричиняє хімічні зміни в продуктах і підвищує

засвоюваність їжі. Так, під час теплової обробки білки тваринного і

рослинного походження денатуруються, крохмаль клейстеризується,

продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які

впливають на виділення травних соків, що сприяє підвищенню

засвоюваності їжі.

Способи теплової кулінарної обробки, що застосовуються на

підприємствах ресторанного господарства, ґрунтуються на певних

теплофізичних і технологічних принципах передавання тепла

продукту:

– поверхневе нагрівання (контактний);

– випромінюваннями інфрачервоного спектра (ІЧ нагрівання);

– об'ємне нагрівання проникливим випромінюванням надвисокої

частоти (НВЧ нагрівання);

– комбіноване нагрівання (ІЧ нагрівання у поєднанні з

поверхневим або НВЧ нагріванням).

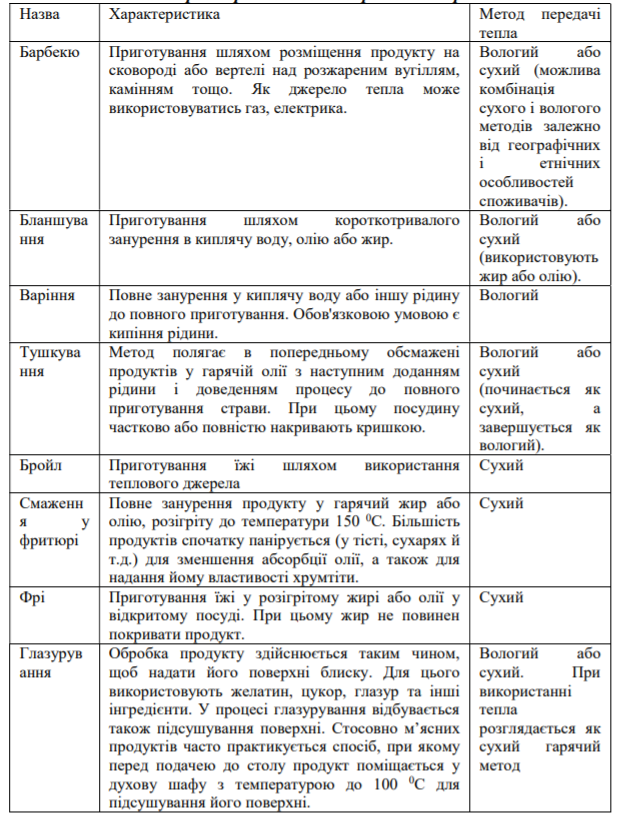
Основні способи теплового обробляння, що широко

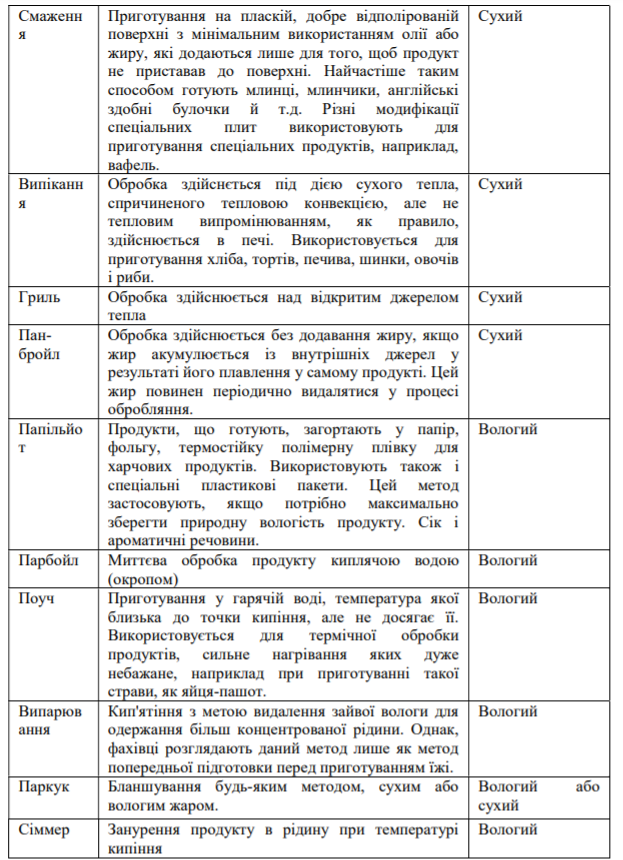
використовуються у закладах ресторанного господарства за кордоном

представлені в таблиці 1.

Таблиця 1 – Основні способи теплової обробки, що використовуються в

закладах ресторанного господарства за кордоном





У сучасній технології продукції ресторанного господарства

України також з'являється чимало технологічних інновацій:

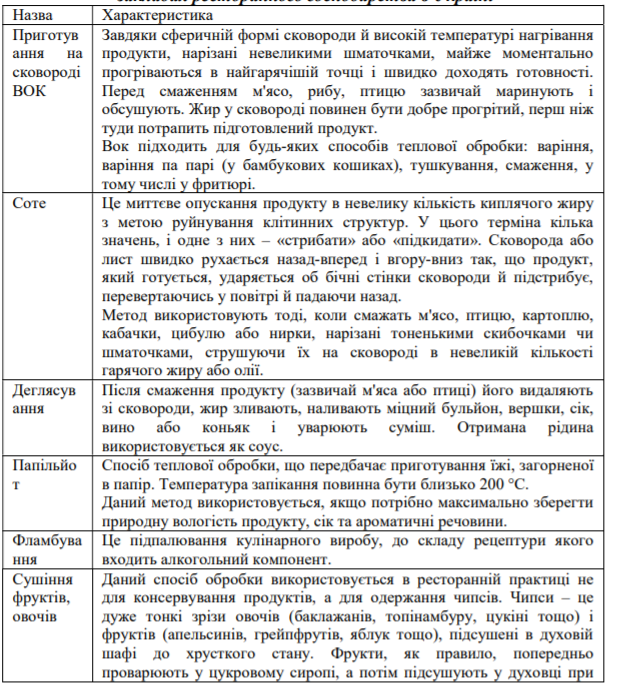
приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папільйот,

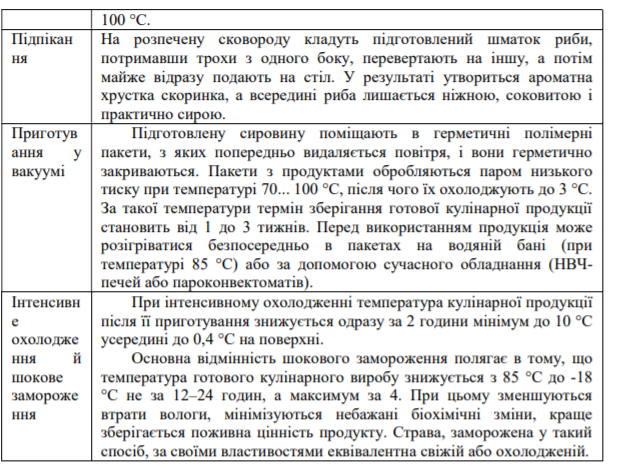
фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів,

підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження (табл. 2).

Таблиця 2 – Основні способи теплової обробки, що використовуються в

закладах ресторанного господарства в Україні





Кухня фьюжн. Під словом фьюжн (від англ. – «інтеграція,

об'єднання, зливання, зрощування») в кулінарії розуміється змішання

різних кулінарних традицій (продуктів та способів їх обробки) в одній

страві. Основний принцип кухні фьюжн – змішування. Це своєрідна

«філософія кулінарії», в якій важливо розуміти поєднання продуктів та

інтуїтивно відчувати «смакову» гармонію.

Молекулярна кулінарія – прогресивна кулінарія; суть її полягає в

тому, що в процесі приготування поєднуються харчові продукти

новітньої технології й молекулярної хімії, завдяки чому виходять

цікаві страви з незвичайною консистенцією й оригінальними

смаковими якостями; характерна риса молекулярної кулінарії в тому,

що завдяки їй можна широко розкрити смакові якості продукту; для

приготування таких страв необхідне спеціальне устаткування:

холодильні установки, центрифуги, прилади для подрібнювання

продуктів; крім того, необхідна допомога хіміків, мікробіологів;

молекулярна кухня корисна, вона не містить жирів, наявність

вуглеводів обмежена; це може бути суп у вигляді суфле; мус з м'яса

37

або зелень консистенції збитих вершків; білий шоколад з осетровою

ікрою; сир пармезан з медом; абрикоси під гострим соусом,

виготовленим з перцю й часнику; кава у вигляді печива; чай у вигляді

желе; морозиво зі смаком шинки та ін.

Питання до самопідготовки:

1. Основні способи теплової обробки, що використовуються в

закладах ресторанного господарства за кордоном.

2. Основні способи теплової обробки, що використовуються в

закладах ресторанного господарства в Україні.

3. Кухня фьюжн.

4. Молекулярна кухня.