

УДК 664

Подворняк М.- ст.-гр. 2-ВХП-116\9

ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»

АЛЬТЕРНАТИВНІ ШЛЯХИ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО УСТАТКУВАННЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ ТА ФЬЮЖН КУЛІНАРІЇ

Науковий керівник викладач спецдисциплін Горішна Г.П

Podvorniak M.

Ternopil College of Food Technology and Trade

ALTERNATIVE WAYS OF INNOVATION AND EQUIPMENT MOLECULAR CUISINE AND FUSION COOCSNG

Supervisor: Horishna H.P

Ключові слова: молекулярна кухня, **фьюжн кулінарія**, термостат.

Keywords: molecular cuisine , fusion cooking, thermostat.

Стаття присвячена використанню та порівняльному аналізу застосування сучасного устаткування в закладах ресторанного господарства. Розкрита необхідність введення інноваційних підходів до вибору устаткування та його безпечної експлуатації.

У наш час кулінарія набула високого рівня розвитку та досягла статусу кулінарного мистецтва за рахунок багатьох факторів: впровадження інноваційного устаткування, зростання споживчого попиту, випуску нової кулінарної продукції, використання сучасних технологій, високого інтелектуального рівня особистості та суспільства. Основними елементами сучасного кулінарного мистецтва виступає фьюжн кулінарія та молекулярна кухня.

Фьюжн – це симбіоз кількох культур не тільки в одній кухні, але і в одній страві. Він увібрав у себе все краще з кулінарних традицій Сходу і Заходу. Або несподіване, але гармонійне поєднання смаків, стилів, інгредієнтів та кулінарних традицій таких популярних кухонь світу.

Суть молекулярної кулінарії полягає в тому, що в процесі приготування використовуються новітні технології і досягнення молекулярної хімії, що дає можливість отримати страви незвичної консистенції та оригінальних смакових якостей. Головні прийоми цієї кухні: обробка продуктів рідким азотом, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферифікація (створення рідких сфер), желювання, карбонізація або збагачення вуглекислотою, вакуумна дистиляція. Особливістю молекулярної кулінарії є те, що завдяки правильному використанню устаткування можна суттєво розширити смакові якості продукту.

Якщо м'ясо буде смажитися або коптитися, неминуча втрата маси на 30-50% - це загальновідомий факт. Білок згортається, вода випаровується - маса втрачається. В молекулярної кухні при застосуванні новітніх технологій речовини, які утримують воду, не руйнуються і маса готової страви збільшується на 180%. Смак при цьому суттєво новий, соковитий. Холодне тістечко з гарячою начинкою виходить за допомогою надходження в суху заготовку солодкого лікеру, швидкого заморожування рідким азотом і нагрівання готової страви у мікрохвильовій печі. Саме тому в ресторанах молекулярної кулінарії найбільша стаття витрат - кухонне обладнання (термостат, анти – гриль, дегідратор, центрифуга, ротаційний кип'ятильник).

Низькотемпературна обробка тепловим устаткуванням м'ясних продуктів - найбільш прогресивний і економічний підхід в приготуванні їжі.

Сучасні насадки на гастрономічні тари з роторної системою обертання нагрівальних елементів дозволяють легко і не дорого вирішити проблему впровадження новітнього устаткування на кухні.

Науковий підхід до кулінарії ускладнюється тим, що страви повинні бути не тільки незвичайними і смачними, але і красивими. Необхідність продавати досягнення молекулярної кулінарії дещо гальмує прогрес цій галузі науки, але в якійсь мірі допомагає вивчати зв'язки між почуттями людини.

До речі, слід розрізняти молекулярну кулінарію і індустрію фаст-фуду. Картопляні чіпси, цукерки та напої з безліччю смаків - це досягнення хімічної промисловості. У молекулярної кулінарії використовуються сучасне устаткування і тільки натуральні інгредієнти. Тому страви молекулярної кухні збалансовані і корисні суспензії та емульсії, які широко набули попиту в закладах ресторанного господарства м.Тернополя.

УДК 664.85.55

Тимошук Н. – ст. гр. ХК-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

КЛАСИФІКАЦІЯ СОУСІВ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Мельнічук О.Є.

Tymoschuk N.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

CLASSIFICATION OF SAUCES

Supervisor: PhD, Melnichuk O.

Ключові слова: соус, майонез, сальса, песто, сацебелі, чатні.

Keywords: sauce, mayonnaise, salsa, pesto, satsebeli, chutney.

Соус – (від французької sause – підливка) – рідка приправа до основної страви або гарніру. Соуси надають більш соковиту консистенцію стравам та підвищують їх калорійність. Більшість соусів містять спеції та смакові інгредієнти, які підвищують апетит, а забарвлення соусів підтіняє кольори основних продуктів страв.

Власне слово соус використовували, ще в часи античного Риму (від лат. Salsus – підсолений або сальса). Одним із перших загальновідомих соусів – гарум.

Соуси можна умовно поділити на дві групи: тривалого зберігання (промислові); Не тривалого зберігання (складові до гарнірів, їх використовують у закладах громадського харчування).

До соусів тривалого зберігання можна віднести: томатні соуси, які виготовляють в такому асортименті: соус томатний гострий, Астраханський, Кубанський, Херсонський та інші.

Фруктові соуси (яблучний, абрикосовий, сливовий, персиковий) виготовляють з очищених уварених плодів з цукром. Їх подають до солодких круп'яних і борошняних страв (бабок, запіканок, налисників, млинців, оладок) та концентрати соусів промислового виробництва виробляють у порошках — червоні, білі, грибні. Перед використанням їх розводять водою, кип'ятять 2-3хв і заправляють вершковим маслом.