

УДК 641.06

О.В. Ізьо

Львівський інститут економіки і туризму, Україна

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ (ХЕРБОФІЛЬТРІВ) ПРИ ПРИГОТУВАННІ ПЕРШИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

O.V. Izo

USING MODERN EQUIPMENT (HERBOFILTRIV) IN THE PREPARATION OF THE FIRST UKRAINIAN DISHES

Українська кухня складалася впродовж багатьох віків і з давніх часів відзначалася різноманітністю страв, високими смаковими та поживними якостями. Характерним для української народної кухні є широкий вибір перших страв, які готують з різноманітних продуктів. Перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення. Секрецію травних залоз збуджують екстрактивні речовини рідкої основи перших страв (бульйонів, відварів), органічні кислоти (томатів, квашеної капусти, квасів, солоних огірків, сметани тощо), смакові ароматичні речовини (цибулі, моркви, білого коріння), прянощі та приправи [1].

Якість бульйону, смак перших страв залежить від правильного використання сировини, додержання норм закладання її і технології приготування.

Рідкою основою багатьох перших страв є бульйони. Бульйони – це відвар з м'яса, кісток, сільськогосподарської птиці, риби з додаванням білого коріння, моркви, цибулі. У бульйон з продуктів переходять екстрактивні речовини, білки, жири, мінеральні і ароматичні речовини. В багатьох закладах ресторанного господарства зараз використовують нову інновацію для приготування чистих бульйонів, а саме хербофільтри. Вони є новинкою сучасної науки, яка допомагає за короткий термін часу очистити будь який бульйон від зайвого жиру, і за допомогою цього бульйони стають чистими та прозорими, що дає змогу привернути увагу клієнтів. Першість із розробки хербофільтрів належить Анхелю Леону, одному з найвидатніших іспанських кухарів сучасності, спільно з Департаментом Харчових Технологій Університету Кадіса розробив унікальний прилад для вдосконалення технології приготування бульйонів. Цей винахід було названо Ферраном Адрія "новою ерою" в приготуванні супів. Апарат під назвою Carimax за принципом роботи подібний до кавової машини. У завантажувальний резервуар наливається м'ясний або рибний бульйон. В фільтр машини вставляється спеціальна таблетка, яка зроблена з діатомових водоростей часів палеоліту. Ця таблетка при пропущенні через неї бульйону будь-якої температури дозволяє видалити до 94% жиру [2].

З урахуванням усіх властивостей хербофільтрів нами були розроблені такі бульйони: курячий і грибний які є придатними для приготування перших страв, а саме, «Бульйон з локшиною», «Курячий суп» та «Суп з грибними галушками». Це дало змогу в значній мірі підвищити біологічну цінність страв на широкий спектр вітамінів. Дегустаційно – бонусна оцінка запропонованих до впровадження страв свідчить також про їх високі стандарти за показниками смаку, запаху, кольору та констистенції.

Також можна зробити висновок, що використання хербофільтрів, дозволяє приготувати страви високої корисності на оздоровлення організму людини і має безліч переваг.

Література

1. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.–114 с. - Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>.

2. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування / авт. - Упоряд.: А.І. Здоб, В.А. Циганенко, М.І. Пересічний. - К.: А. С. К., 2005. - 656 с.