

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТІСТА ТИПУ «ФІЛО»

Мищенко А.П., ТХ-37

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Бреславець Т.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день розширення асортименту закладів ресторанного господарства є важливим аспектом конкурентної боротьби. Одним з шляхів вирішення цього питання є впровадження нових технологій з використанням у складі фірмових страв нових, нетрадиційних для України компонентів. Одним з таких компонентів є тісто філо.

Тісто філо, що означає «лист» на грецькій, – це надзвичайно тонкі листи тіста товщиною з папірусний папір. Останнім часом використовують переважно дві рецептури тіста філо. Згідно до першої (основної) рецептури використовують борошно, воду і рослинну олію. Друга, так звана європейська рецептура, окрім зазначених інгредієнтів передбачає використання оцту та яєчних жовтків.

Технологія тіста філо складається з наступних етапів: підготовка сировини, замішування тіста, відбивання, витримання, розкатка, витяжка і подальше використання або заморожування. Готові листи тіста філо викладаються шарами, які злегка змащуються розтопленим вершковим маслом або олією, що в результаті забезпечує ефект листковості.

Асортимент страв з тіста філо формується за рахунок форми, що надають тісту, і різноманітних начинок. Традиційними начинками є горіхи, фрукти, сир, суміші з овочів і рублене м'ясо.

Сьогодні тісто філо, як і листкове тісто, в багатьох країнах реалізується у вигляді попередньо запакованих заморожених напівфабрикатів. У свіжому вигляді його можна придбати лише в Греції та на Близькому Сході. Проте, на вітчизняному ринку тісто філо практично не представлено. Отже, з огляду на вищесказане, впровадження та удосконалення технології тіста філо є актуальним питанням.

Удосконалення технології тіста філо полягає у використанні в його рецептурному складі різноманітних овочевих, фруктових порошоків, таких як порошок зі шпинату, куркуми, полуниці та какао-порошку тощо. На наш погляд, використання зазначених добавок сприяє не лише розширенню асортиментного ряду і сферу використання тіста, але і підвищити його харчову цінність і роль у харчуванні людини.