

ІЧ-АПАРАТИ В СУЧАСНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Афукова Н.О., канд. техн. наук, проф.,
Гаєвський Н.С., студ.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Стрімке зростання темпу життя призводить до того, що населення все частіше споживає їжу швидкого приготування. У зв'язку з цим розробка новітнього устаткування для фаст-фудів та інших закладів ресторанного господарства спрямована не тільки на швидке обслуговування, але й на отримання продукту з високими смаковими характеристиками.

Найбільш ефективним рішенням цієї проблеми є використання грилів, які найкраще зберігають натуральний смак продуктів, що обсмажуються. Удосконалення конструкції грилів, надання їм широких функціональних можливостей дозволяє суттєво розширити галузь їх застосування. Сучасні моделі грилів є конкурентоспроможними щодо традиційних видів теплового устаткування.

У грилях теплова обробка здійснюється інтенсивним інфрачервоним випромінюванням. Верхній шар продукту поглинає електромагнітну енергію, яка потрапляє всередину продукту та перетворюється в теплоту. У результаті отримують ніжні та соковиті вироби, із хрусткою підсмаженою скоринкою та ароматом сировини.

Грилі можна класифікувати за конструктивними особливостями на контактні, лавові, роликові, грилі-саламандер, карусельні, вапо-грилі, конвекційні. У контактних грилях продукт обсмажується одночасно з двох боків: укладається на нижню поверхню, закриваючись верхньою. Двостороннє підведення теплоти дозволяє суттєво скоротити тривалість теплової обробки, зменшити втрати теплоти. Грилі мають гладку, рифлену або комбіновану поверхню, що виготовлена з чавуна або склокераміки. За допомогою контактних грилів обсмажують стейки з м'яса, риби, овочів, підігрівають шаурму, сандвичі тощо.

Лавові грилі призначені для приготування м'яса й риби на решітці. Лава-гриль використовує розжарені шматки лави, які є джерелом інфрачервоного випромінювання. Лавовий камінь усмоктує сік і жир, що стікають із продукту. При цьому такий гриль не димить і не коптить. За рахунок ефекту барбекю продукт набуває характерного аромату, у ньому зберігаються вітаміни та мінеральні речовини. Завдяки роликовому грилю можна смажити продукти безпосередньо

на поверхні роликів, що обертаються. Усередині цих роликів установлені нагрівальні елементи, терморегулятор підтримує температуру на поверхні роликів. За допомогою грилю-саламандер можна готувати шашлик, люля-кебаб, запечену цілком рибу, страви в горщиках, а також розігрівати кулінарні вироби на решітці. Особливістю теплової обробки апарата є одночасне об'ємне та поверхневе теплове прогрівання, за рахунок чого процес суттєво інтенсифікується. Гриль-саламандер розігріває продукт інфрачервоними нагрівальними елементами, що розташовані зверху. Продукт розміщують на нерухомо нижню частину.

Вертикальний гриль – це спеціальний гриль для приготування шаурми. Баранина, яловичина або куряче м'ясо насаджуються на вертел, що розташований вертикально, поряд із джерелом нагрівання. Вертел обертається щодо своєї осі, і готове м'ясо зрізається шматочками по колу. Грилі карусельного або шампурного типу застосовуються для смаження курей. Принцип роботи таких апаратів передбачає циклічне нагрівання продуктів під час їх безперервного обертання щодо нагрівальних елементів. Апарати відрізняються способами насаджування курки та обертання. У грилях карусельного типу в камері по замкненій траєкторії обертаються кошики з укладеними в них тушками. У шампурних грилях тушки насаджуються на вертел, що обертається, підрум'янюються рівномірно зі всіх боків.

Інновацією в устаткуванні для ресторанів і фаст-фудів є вапо-грилі та грилі з конвекцією. Основна особливість вапо-грилів – це використання зволоження, завдяки чому готовий продукт має особливий смак, зберігає велику кількість корисних речовин. Ефект парової ванни створює ємність із водою, яку розташовують над нагрівальним елементом. Вода перетворюється в пару, яка обіймає продукт. У результаті отримують більш ніжну та соковиту страву.

У грилях із конвекцією передбачена примусова обробка страв гарячим повітрям за допомогою вентилятора. У таких моделях продукти обсмажуються швидше за допомогою комбінованого нагрівання. Із використанням конвекції розширюється асортимент готових страв, який охоплює не тільки вироби з м'яса, риби, птиці, але й вироби з овочів, а також борошняні вироби. Отже, слід зазначити, що сучасні грилі є конкурентами з традиційними видами теплового устаткування, мають низку переваг, а саме: універсальність, інтенсифікацію процесу приготування їжі, високу якість готового продукту, підвищення продуктивності праці, поліпшення екологічних та санітарно-гігієнічних умов праці, надійність, простоту обслуговування.