

ВИКОРИСТАННЯ МАРИНАДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА

Горяний Ю.М., гр. ТХЗ-32

Науковий керівник – асист. **Сороколат Н.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Процес маринування знайшов широке використання в закладах ресторанного господарства. Традиційно маринади використовувалися тільки для виробництва шашлику або для заготовки грибів та овочів. Зараз використання маринадів більш поширилося: вони застосовуються для маринування м'яса, риби, птиці, овочів з метою отримання нових органолептичних властивостей страв (смаку і аромату), надання ніжності та соковитості м'ясу, прискорення його теплової обробки та зменшення специфічного смаку й аромату, що характерні для деяких видів м'яса (дичини, баранини, козлятини та ін.)

Маринади можуть бути як промислового виробництва, так і виготовлятися безпосередньо в закладах ресторанного господарства. Незалежно від місця виробництва основними компонентами маринадів є кислота (вино, сік, оцет), жировий компонент (здебільшого рослинна олія) та суміш спецій і приправ. Кислота запобігає втраті вологи при тепловій обробці та робить м'ясо м'якшим. Олія надає приємну рум'яну скоринку при смаженні та запіканні, а також виступає провідником для спецій і кислот.

Для маринування використовують як рідкі, так і сухі суміші, у холодному та прогрітому вигляді. Кожен з цих способів має свої переваги та недоліки – холодні маринади діють повільніше, проте при використанні прогрітих – м'ясо виходить більш ніжним та соковитим.

На сьогоднішній день промисловість пропонує велику кількість соусів, маринадів, заправок, сухих сумішей для маринування м'яса, що полегшує процес маринування та урізноманітнює асортимент страв, що виготовляється. До того ж, це дуже зручно – взяв готову суміш, додав її до м'яса, і вже через 30 хв. можна готувати страву, і не треба самому підбирати та компонувати спеції та приправи.

Об'єктом нашого дослідження стала суміш прянощів «Маринад до м'яса Express», торгової марки «Мрія», до складу якої входять: сироватка суха демінералізована, сіль кухонна, куркума, коріандр, кмин, кардамон, перець червоний, фенугрек, перець чорний, кориця, імбир, мускатний горіх, фенхель. В результаті дії даної суміші було скорочено час маринування, а готове м'ясо набуло пікантного східного смаку та аромату, консистенція була м'яка та соковита.