

ІННОВАЦІЙНІ ВИДИ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Івашина Л.Л., канд. техн. наук, доц.
Черкаський державний технологічний університет

У світі конкуренції різноманітних закладів ресторанного господарства одним із головних завдань є утримання постійних клієнтів та залучення нових. Для досягнення цього лише поліпшення якості продукції та обслуговування замало. На сьогодні стає актуальним уведення інноваційної складової в технологію ресторанного господарства та пропозиція ексклюзивних послуг.

Тому закладам ресторанного господарства необхідно постійно проводити моніторинг світових новацій та тенденцій цієї сфери, адже впровадження інноваційних технологій та обладнання надає ресторонам можливість позиціонувати себе лідером серед аналогів.

Відомі шеф-кухарі стверджують, що з кожним днем у ресторанах України все більшої популярності набувають страви, приготовлені в печах на деревному вугіллі. Неповторний смак, апетитний вигляд, соковитість, рівномірне прожарювання, рум'яна скоринка, аромат «із димком» здатні задовольнити найвибагливішого споживача.

У роботі наведено аналітичне дослідження таких сучасних і популярних методів приготування їжі, як хоспер, стефан-гриль, термоміксинг, технологія *sous vide*.

Хоспер – це теплове обладнання, що дозволяє одночасно поєднувати функції мангала та печі.

Хоспер – це потужна іспанська піч, оснащена датчиком температури, повітроводом, заслінкою, чавунним колосником, на який засипають деревне вугілля та сталевими решітками, виготовленими методом пресування. Датчик сприяє зручній роботі та допомагає дотримуватися необхідного температурного режиму. Заслінкою можна збільшити або зменшити температуру. На решітці смажаться напівфабрикати. Особливість хоспера полягає в тому, що напівфабрикати готуються швидше, ніж на звичайному мангалі. Однією з головних переваг є висока температура (500 °C) усередині печі, тепло рівномірно розподіляється та підтримується протягом тривалого часу. У результаті дії високої температури всередині м'яса зберігається природний сік, а оскільки м'ясо смажиться на відкритому вогні, воно запікається та карамелізується ззовні.

Стефан-гриль був винайдений шеф-кухарем Стефаном Марквардом 2001 року. Температура обробки продукту зсередини

може досягати 650 °С без впливу на продукт відкритим вогнем; продукт різної товщини насаджується на шомпол і обсмажується зсередини. Технологія отримала назву cook in (від англ. – готувати зсередини). М'ясо смажиться до золотистої скоринки зсередини, а ззовні зберігає свій ніжний рожевий колір і соковитість; у процесі приготування зовнішні шари м'яса готуються за рахунок інтенсивного обдування гарячим повітрям за допомогою сопла, що постачається в комплекті до грилю. Стефан-гриль також призначений для приготування продуктів «із димком» із використанням обпалювача. Це дозволяє надати продукту запах і аромат страви, приготовленої на відкритому вогні за допомогою вугілля.

Технологія thermomix – це змішання і подрібнення компонентів тієї чи іншої страви за постійного нагрівання. Тобто фактично термоміксер – це міні-котел для приготування їжі з функцією перемішування. Унікальність сучасних приладів полягає в тому, що конструкція ножів термоміксера дозволяє обробляти як заморожені продукти, так і продукти з ніжною текстурою, такі як червоні породи риби або відварені спагеті. Чаша термоміксера нагрівається до +120 °С, що дозволяє топити масло, жир, шоколад, карамель, а також готувати соуси, муси, пасти, помадки. Для продуктів з овочів та фруктів надзвичайно важлива швидкість обробки продукту. Вплив високими температурами необхідний для мінімізації мікробіологічного фону, розчинення цукрів, гомогенізації маси. Чим менше при цьому час впливу високих температур на овочі чи фрукти, тим меншою мірою відбувається втрата вітамінної гами продукту. Важлива особливість термоміксера – автоматичне зважування продукту в чаші. Це дає можливість унесення продуктів відповідно до рецептури безпосередньо в чашу. Це досить зручно під час приготування концентратів для крем-супів, багатокомпонентних соусів, мусів тощо.

Технологія sous-vide – приготування їжі у вакуумному пакеті за температури не вище ніж 70 °С. Цей метод допомагає зберегти смаки й аромати всередині продукту та зберегти форму. Продукти виготовлені методом sous vide захищені вакуумом від зовнішніх забруднень, хворобливих мікроорганізмів, здатні тривалий час зберігатися за температури від 0 до +3 °С.

Отже, із вищеперерахованих технологій можна зробити висновок, що впровадження інноваційних методів і технологій є потужним засобом розвитку закладів ресторанного господарства в Україні та світі.