

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Баранова Т.А., гр. ТХ-38ск

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.М. Червоний**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з напрямів створення кулінарної продукції нового покоління є використання технології *sous vide*, що у буквальному перекладі означає «приготування без повітря», тобто під вакуумом.

Основні принципи технології *sous vide*:

– поєднання приготування у вакуумній упаковці при низьких температурах з подальшим швидким охолодженням і регенерацією;

– новий погляд на традиційні кулінарні прийоми – це теплова обробка в киплячій воді, парою або гарячим повітрям продуктів, упакованих у вакуумні пакети. Приготування у вакуумі дозволяє зберегти колір продукту, досягти стану медіум;

– застосування в кулінарії креативних правил: особливі методики приготування страв у бойлерних пароконвектоматах. Це дозволяє знизити втрати маси на етапі теплової обробки, при зберіганні і знизити енергозатрати;

– максимальне розкриття справжніх смаків продукту, збереження його консистенції, однорідності і корисних речовин. Страви готують без консервантів, стабілізаторів, загусників, забезпечується дієтичне харчування за рахунок зниження кількості солі, насичених жирів;

– ефективність та оптимізація ресторанного бізнесу. Така організація технологічного процесу дозволяє раціонально розподілити зайнятість персоналу протягом дня;

– посилений контроль виробництва, втрат і якості.

Продукти, виготовлені методом *sous vide*, захищені вакуумом від зовнішніх забруднень, хворобливих мікроорганізмів, здатні тривалий час зберігатися при температурі від 0 до 3 °С.

Під час розробки технології овочевих страв за технологією *sous vide* дотримувались основних етапів:

– вакуумування продукту;

– приготування в спеціальній водяній бані з термостатами.

Аналізуючи отримані дані, можна дійти висновку, що приготування у вакуумі овочевих страв дозволяє залишити склад мікроелементів продукту в незмінному стані (вітаміни, білки, вуглеводи і жири) і одержати страви високої харчової цінності.