

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ КУТЕРІВ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Гуціна І.В., гр. ГРС-48

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Д.В. Горелков
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кутер ковбасний – це спеціалізована машина, призначена для подрібнення харчових продуктів. Пристрій користується великою популярністю в промисловому виробництві продуктів харчування, а найчастіше промислові кутери використовуються для переробки м'яса в фарш або м'ясну емульсію. Це обладнання для подрібнення фаршу та інших продуктів, і змішування їх в однорідну масу. Машини широко використовують у м'ясо-ковбасному, кондитерському і плодоовочевому виробництві. Куттери застосовується на кухнях закладів ресторанного господарства різного розміру: від невеликих точок фаст-фуду до столових великих підприємств. Вони виконують функції м'ясорубки, міксера і овочерізки. Цей апарат дозволяє приготувати як дуже велику, так і невелику кількість продукту (соус або тісто на 1–2 порції) завдяки низькому розташуванню лез. В даний час у вітчизняних покупців професійної кухонної техніки особливою популярністю користуються кутери з підключенням до електромережі 220 В і 380 В, пропонувані компаніями Fimar, Robot Coupe і Sirman. Кутер складається з чаші й ріжучого механізму, встановлених на станині. На валу різального пристрою розміщені ножі, які по черзі занурюються в чашу з подрібнюють продуктом. За допомогою кутера можна подрібнити м'ясо безпосередньо перед приготуванням їжі, зберігши свіжість продукту. Це обладнання дозволяє отримати велико-, середньо- і дрібнопосіченого м'яса. Перший варіант актуальний для приготування м'ясних рулетів, розтягаїв з рибою і різних національних страв, а останній – для суфле і сосисок. Переваги промислових кутерів полягають у тому, що кілька режимів роботи дозволяють швидко і якісно виконувати поставлені завдання; продукція переробляється з великою швидкістю; обладнання має потужний і надійний двигун; простота експлуатації; велика кількість ножів дозволяють виконувати подрібнення різного ступеня; обладнання просте у догляді й техобслуговуванні; тривалий період експлуатації; бункер обладнується системою охолодження. Таким чином, за допомогою кутерів можна приготувати будь-які страви: від закусок і супів до десерту, що робить це обладнання просто незамінним на професійній кухні. Він дозволяє заощадити робочий простір на кухні й істотно знизити виробничі витрати.