

## ТЕХНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ РАСОЖЕТ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

**Коростельов М.О., гр. ПМ-16**

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

РасоJet (Пакоджет) – це пристрій для гомогенізації. Процес гомогенізації полягає в тому, що продукти, з яких виготовлена маса, попередньо заморожуються до  $-20 \dots -22$  °С.

РасоJet використовується кухарями для приготування різних мусів, соусів, супів, паштетів, морозива, сорбетів та інших страв з однорідною консистенцією.

Основний принцип роботи РасоJet полягає в змішуванні глибоко заморожених (до температури не менше  $-22$  °С) харчових продуктів без необхідності розморожування. РасоJet розмелює продукт в дуже дрібну фракцію, в результаті чого виходить охолоджена маса з яскраво вираженим природним смаком і ароматом. Це дозволяє обійтися без використання підсилювачів смаку та ароматизаторів і отримати повністю натуральний продукт. Структура і текстура продукту після обробки виходять ніжними і абсолютно однорідними (без грудок).

Таким чином, фарш з телятини, спецій і сухарів можна заморозити на добу, взяти з морозильника і подрібнити в апараті Пакоджет. Потім помістити гомогенну масу, що вийшла в полімерний рукав, і герметично зав'язати її, продукт відварювати протягом години при температурі  $130 \dots 140$  °С. Витягти й остудити масу. Ми отримаємо ніжний телячий фарш.

Переваги:

- 1) особлива міцність конструкції подрібнюючих ножів;
- 2) висока швидкість обробки продукту для того, щоб він не встиг розморозитися і підтанути;
- 3) універсальність – можна обробляти МАЙЖЕ будь-який харчовий продукт;
- 4) висока якість перемішування;
- 5) економія часу і праці;
- 6) скорочення харчових відходів.

Цикли доведені до автоматизму, що займають по 60 секунд кожен. Він дозволяє економити багато часу і праці, витратИ продуктів. Він зручний, універсальний і простий, а приготовані в ньому страви відрізняються виключно високою якістю.