

ОСНАЩЕННЯ, НЕОБХІДНЕ ДЛЯ ВІДКРИТТЯ ПІЦЕРІЇ

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

Найпопулярніша страва Італії – це, звичайно, піца. Піца – це всього лише корж із тіста з томатами та моцарелою зверху. Тепер і в нашій країні піца – це невід’ємна частина багатьох трапез. Величезний попит на піцу не залишив байдужими сучасних рестораторів, які завжди правильно підходять до питання піци. У меню хорошого закладу обов’язково є кілька видів піци, і це абсолютно не залежить від того, чи це ресторан, кафе, закусова фаст-фуд – піца буде завжди.

Піца входить у топ-5 найпопулярніших страв світу. Це страва з безліччю варіантів – від вегетаріанської до десертної. Це швидко, смачно і доступно для клієнтів із різними доходами. Однією з переваг піца-бізнесу є порівняно невисокі витрати на виробництво. Окрім того, усього за кілька років роботи піцерія починає приносити стабільний дохід.

Перш ніж купувати обладнання для піцерії, слід провести ретельне маркетингове дослідження, щоб детально вивчити сильні та слабкі сторони своїх майбутніх конкурентів.

Необхідно також з’ясувати, які компанії займаються випуском напівфабрикатів, які ресторани, кафе і мережі швидкого харчування пропонують своїм відвідувачам піцу, ознайомитися з технологією приготування та ціноутворенням.

Також необхідно визначити концепцію піцерії. На сьогодні існують декілька форматів:

1. Піца в режимі фаст-фуд. Це може бути кіоск із піцею, фуд-корт або піцерія швидкого обслуговування клієнтів.

2. Піца-ресторан. Це місце, куди приходять спокійно і неквапно поїсти піцу, насолодитись інтер’єром і музикою, провести час у колі друзів, але й націнки тут інші.

3. Доставка піци. Може поєднуватися із двома попередніми форматами або існувати як окремий цех для виробництва і доставки піци (без столиків для відвідувачів). Замовлення можуть прийматися через сайт або по телефону.

Одним із основних завдань піцерії є розробка меню. Асортимент має включати щонайменше п’ять видів. Основними компонентами є сир, борошно, дріжджі та спеції.

Приготування піци включає в себе такі етапи:

– заміс тіста;

- бродіння тіста;
- розподіл тіста;
- приготування начинки;
- формування красту (тістової основи-заготовки для піци);
- збір піци;
- випікання.

Тісто – це те, із чого починається приготування піци. Багато в чому саме від цієї основи залежатиме кінцевий вигляд і смак продукту. Борошно перед замісом будь-якого тіста обов'язково має бути просіяне крізь сито. Це неодмінна умова забезпечення якості майбутньої піци.

Як правило, для красту (основа для піци) готується дріжджове тісто, замішувати яке можна вручну або на спіральному тістомісі. Усі піцайоли стверджують: «Уручну ніколи не вимішаєте тісто так рівно і гладко, як це зробить тістоміс».

Для розподілу тіста зручно використовувати ваги або тістоподільник для піци (за великих масштабів виробництва).

Також для приготування начинки, залежно від видів нарізки, можна використовувати слайсер або овочерізку.

Соуси змішують у блендері, деякі види соусів підлягають термообробці на кухонній плиті.

Збір піци полягає в намащуванні соусом сформованого красту і викладанні топінгу. Найбільш зручним для цього є холодильний стіл для піци, стільниця якого зроблена з граніту, із холодильною камерою всередині та охолоджувальною вітриною для топінгу зверху.

Далі на дерев'яній (або алюмінієвій) лопаті піцу з начинкою поміщають у спеціальну піч із кам'яним дном для рівномірного розподілу температури.

Піцайоли перевіряє готовність піци, піднімаючи край металевою лопатою, повертаючи піцу до вогню і використовуючи одну й ту саму зону дна печі, щоб уникнути пригорання піци через перепад температур. Важлива однорідна готовність піци на всій її поверхні.

За допомогою тієї самої металевої лопати піцайоли дістає піцу з печі після закінчення випікання і перекладає на тарілку або дошку для подачі.

Отже, для оснащення піцерії необхідна сукупність усього харчового обладнання. Кількість обладнання безпосередньо залежить від типу закладу, який відкривається.