

## ОСОБЛИВОСТІ АМЕРИКАНСЬКОЇ КУХНІ – PULLED PORK

Гречаникова Г.С., гр. ТХ-15

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Т.М. Хаустова  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Pulled Pork – це свинина, що приготовлена особливим способом на повільному вогні, яка винайдена на півдні США. Недорогі і більш жорсткі шматки свинини готувалися довго і повільно, що починали розвалюватися. Даний спосіб приготування свинини на сьогоднішній день отримує популярність в закладах ресторанного господарства Харкова. В умовах жорсткої конкуренції необхідною є умова створення індивідуального та неповторного іміджу закладу ресторанного господарства, що знаходить відображення в його стратегії, інтер'єрі, кожній страві меню. Саме тому упровадження організаційно-технологічних заходів з постановки на виробництво страв BBQ із Pulled Pork є актуальним завданням.

Технологічний процес приготування свинини Pulled Pork складається з основних етапів:

- маринування, засіл (сухий або мокрий),
- копчення (або запікання) цілим шматком тривалий час при температурі 100...120 °С до повного розм'якшення,
- шматування м'яса (розбирається практично на волокна) за допомогою спеціальних кігтів «Грізлі»,
- поєднання з соусом барбекю.

Надалі готова свинина використовується в складі широкого асортименту страв: сандвічів (в тому числі в булочках по аналогу бургерів), тако, піци, подається з рисом, пастою, ячнею та ін. Класичний гарнір для Pulled Pork – це капустаєний салат Cole Slaw, кукурудза і/або тушкована бобова квасоля.

Таким чином, технологічний процес виробництва свинини Pulled Pork має наступні особливості:

- раціональне використання сировини (будь-яке м'ясо без кістки),
- високі споживчі властивості (спосіб Cooking Slou),
- різноманітність смаку та аромату (використання спецій),
- можливість приготування широкого асортименту страв з його використанням.