

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ХОСПЕР-ПЕЧІ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Оскнер Д.Є., гр. ТХ-16

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

Сучасний розвиток сфер ресторанного господарства вимагає впровадження принципово нових технологій та обладнань щодо приготування страв. В цьому контексті використання хоспер-печі, яка поєднує в собі функції гриля і звичайної печі заслуговує на особливу увагу Jospet – це гармонійне поєднання гриля і печі в одному виробі. Приготування їжі в печах Jospet здійснюється при температурі 300...350 °С в спеціальному посуді або прямо на решітці. Компанія JOSPER спеціалізується на виробництві закритих грилів, що працюють на вугіллі. Печі вугільні Jospet широко застосовуються в ресторанах, орієнтованих на приготування м'ясних страв: пивні ресторани, стейк хауси, тапас-бари, кафе-бістро, ресторани традиційної та «високої кухні». Переваги печі-мангалу Хоспер: висока температура печі дозволяє смажити на грилі і запікати, забезпечує оптимальний розподіл тепла і гарантує рівномірне приготування їжі; висока якість приготуванні страв на грилі; час приготування на 35% менше, ніж на відкритому грилі; на 40% менше витрат вугілля; висока безпека: відсутній постійний прямиий контакт кухаря з вогнем. Печі Jospet користуються великим попитом. Вся справа в благородній, неповторному смаку і ароматі, який страв надає справжній деревне вугілля. До особливих переваг подібних печей можна віднести те, що при одночасному приготуванні декількох продуктів не відбувається змішання їх запахів. Модельний ряд печей складається з декількох різновидів. Основні види печей Jospet: піч вугільна Jospet HJX50, піч вугільна Jospet HJX45, піч вугільна Jospet HJX25, піч вугільна Jospet HJX38.

Саме завдяки печам Jospet можна отримати більш широкий асортимент продукції та меншу затрату часу при приготуванні декількох страв. Це пов'язано з тим, що гриль-меню і страви, що готуються на відкритому вогні або вугіллі, завжди будуть затребувані в будь-якому ресторані.

Отже, хоспер-піч – це одне із сучасних обладнань в ресторанному господарстві, оскільки його використання супроводжується безпекою, легкістю в користуванні, швидкістю і незмінністю властивостей продуктів.