

ТЕХНІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОНОПІЦІ

Крамаренко Д.П., канд. техн. наук., ст. наук. співроб.
Харківський державний університет харчування та торгівлі,

Гіренко Н.І., асист.
Державний заклад «Луганський національний університет
ім. Т. Шевченка», м. Старобільськ

Розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки, а також впровадження інноваційного обладнання зі спеціалізацією за виробництвом вузького асортименту страв для підприємств ресторанного господарства, що спеціалізуються на швидкому харчуванні, є на сьогоднішній день перспективним завданням. У таких умовах набуває актуальності винахід італійського архітектора Марко Пива – піца конусної форми.

Цей продукт нічим не нагадує класичну піцу, з цієї причини страва, що виготовляється на її основі, називається конопіцею (Konopizza). Конусна піца дуже різноманітна – може бути м'ясною, овочевою і навіть солодкою (конопіца DOLCE). Основа конусної піци – стаканчик із тіста конусоподібної форми. У середину додається начинка, потім напівфабрикат запікається в печі.

Гарячий конус можна заповнити різними інгредієнтами, домігшись ідеального поєднання смаку, свіжості та аромату. Це можуть бути оливки, помідори, сир моцарелла, шинка, ковбаса, цибуля, артишоки, кукурудза, тунець, шоколадний крем, горіхи, свіжі фрукти тощо.

Виготовлення конопіци має низку переваг: швидке та легке приготування; використання традиційних інгредієнтів для піци; приготування на місці, під замовлення; тривалий час залишається гарячою, до самої покупки; не забруднює руки та одяг під час їжі; гарно споживається та легко засвоюється; може вживатися де завгодно й коли завгодно; немає необхідності в посуді.

Технічна основа виробництва конопіци – набори обладнання, що виконують процеси формування, випічки конусів і приготування готового продукту. Устаткування ідеальне для використання в кафе і піцеріях, торгових наметах, кіосках, ресторанах самообслуговування, пабах, у місцях відпочинку та розміщення туристів, на ярмарках і виставках, спеціальних заходах. Це сучасне обладнання та підходить

для розвитку серйозного бізнесу як малого, так і великого. Приклад підбору устаткування приведено на рис. 1.

Для організації повноцінної роботи необхідно наступне технологічне обладнання: тістоміс (1), механічний прес для формування тістових заготовок (2), лоток для наповнювачів (3), конвективна піч (4), ротаційна піч для випічки конопіци (5), тепла вітрина (6).



Рисунок – Технологічний процес приготування конопіци та варіант підбору устаткування

Проаналізувавши ринок технічних засобів для приготування конопіци, можна зробити висновок, що на сьогодні існує устаткування різних виробників, яке дозволяє організувати процес приготування з мінімальними затратами і не потребує значних вимог до електромережі під час монтажу. Наведений на рис. 1 набір устаткування потребує мережу 220 Вт і 50 Гц, має потужність 9,85 кВт.