

ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ ГРИЛЬ-РЕСТОРАНУ

Лешотна Т.О., гр. ГРС-32

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **Червоний В.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ресторан – заклад ресторанного господарства, де здійснюється виготовлення, реалізація і організація споживання широкого асортименту блюд і виробів складного приготування всіх основних груп із різноманітних продуктів. З кожним днем гостей стає все важче здивувати, тому ресторанний бізнес не стоїть на місці. Поширення набувають спеціалізовані ресторани – рибні, ресторани національної кухні, гриль-ресторани.

Основа успішної комерційної діяльності на ресторанному ринку – це використання передових високопродуктивних технологій для якісної обробки продуктів. Кожен шеф-кухар прагне до того, щоб процес приготування страв відбувався з мінімальними витратами часу, сировини та ресурсів, і завжди призводив до високого результату.

Страви, що готують на грилі, користуються попитом як у панянок, що суворо стежать за своєю фігурою, так і в справжніх чоловіків, які замовляють солідні стейки на вечерю.

Найчастіше під грилем розуміють теплове обладнання, що має поверхню з рифленим або перфорованим дном. Наприклад, головна відмінна ознака гриля з відкритим вогнем – це решітка для приготування продуктів. Вважається, що найкраща решітка для гриля повинна бути виконана з товстих сталевих прутів або бути литою з чавуну.

Однією з інновацій ресторанного бізнесу є використання грилів теппаньакі. Гриль теппаньакі призначений для приготування їжі на гарячій поверхні без використання посуду. Грилі зазвичай розташовують в залі або вбудовують в барну стійку, а приготування їжі на них перетворюється в ефектне шоу. На такому грилі можна приготувати різноманітні овочі, м'ясо та рибу. Головна перевага такого виду приготування – збереження вітамінів і нутрієнтів. Грилі мають великий розмір, як поверхня для смаження використовується плита товщиною 25 мм зі сплаву заліза з полірованою хромованою поверхнею. Вони є доповненням до традиційного комплексу кухонного обладнання, що дозволить розширити асортимент страв. Важливим питанням залишається обґрунтування використання газових або електричних грилів теппаньакі.