



МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК

***СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ
ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА***



Стрий 2020р.

**Пильо Г.П. Сучасні напрями розвитку інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства/
Методичний посібник**

Зміст

Вступ

1. Сучасні напрями розвитку іноваційних технологій у закладах ресторанного господарства.
 - 1.1. Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності. Класифікація інновацій.
 - 1.2. Інноваційні розробки і тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства.
2. Сучасний стан та перспективні напрями розвитку іноваційних технологій продукції ресторанного господарства.
 - 2.1. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів.
 - 2.2. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.
 - 2.3. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції.
3. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства.
 - 3.1. Використання «кейтеринг» формату в ресторанному господарстві.
4. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з картоплі, овочів, грибів.
 - 4.1. Значення картоплі, овочів та грибів в раціоні харчування.
 - 4.2. Характеристика сировини. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва.
 - 4.3. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.
5. Інноваційні технології виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та готових страв з птиці та дичини.
 - 5.1. Значення птиці та дичини в раціоні харчування.
 - 5.2. Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва.

Список рекомендованої літератури

ВСТУП

Перехід до ринкових відносин в Україні, розширення споживчих ринків, впровадження нових форм господарювання, відобразились в усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. Кожного року в Україні з'являються нові типи та форми закладів ресторанного господарства, від фаст-фудів до елітних ресторанів. Сучасний керівник закладу ресторанного господарства повинен зважати на інноваційний контекст сьогодення, тобто ситуацію, в якій впровадження безперервних або окремих нововведень складного характеру стають суттєвою частиною організації та її галузевого сегмента. Для підвищення темпів інноваційного зростання необхідно забезпечити підтримку реалізації відповідних науково-дослідних робіт, що мають проводитися як підприємцями, так і науковцями в тісному зв'язку із виробництвом. Вони повинні бути націлені на задоволення різноманітних споживацьких потреб в організованому харчуванні.

За ринкових умов господарювання доцільно використовувати низку понять, що розкривають сутність інновацій. Перш за все слід відзначити, що це поняття є українським варіантом англійського слова *innovation*, що в перекладі означає введення нового. Новація – новий порядок, звичай, метод, винахід; нове явище. Нововведення означає процес використання новацій. З моменту прийняття до розповсюдження новація набуває нової якості – стає нововведенням (інновацією).

Інновації в ресторанному господарстві, з одного боку, можуть бути охарактеризовані як виробничі (виробництво продукції харчування), а з іншого, невиробничі (надання послуг з організації харчування та і несучих до них послуг). Всі різновиди інновацій у сфері ресторанного господарства надають переваги як виробникам продукції/послуг ресторанного господарства, так і споживачам. Це можна пояснити специфікою виду економічної діяльності, яка передбачає те, що з одного боку, споживачі задовольняють у закладах ресторанного господарства свою фізіологічну потребу у харчуванні та різні рекреаційні потреби, а з іншого – обсяги виробництва та успіх закладів ресторанного господарства на ринку залежить від вподобань споживачів, частоти та величини їх потоку до нього.

Інновації у сфері ресторанного господарства надають переваги як виробникам, так і споживачам.

СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності. Класифікація інновацій

Діяльність кожної організації спрямована на задоволення потреб споживачів відповідного сегмента ринку. Незалежно від того, до якої галузі вона належить, яких споживачів обслуговує, поряд із нею на ринку функціонують інші підприємницькі структури, що займаються аналогічною діяльністю. Чим привабливіший з погляду доходів ринковий сегмент, тим щільніша на ньому конкуренція. Конкурентна боротьба між суб'єктами господарювання змушує їх дбати про ефективність своєї діяльності, що можливо лише за умов систематичних нововведень у виробничий процес з метою вдосконалення способу виготовлення продукції, і в саму продукцію для її модифікації, надання нових властивостей, поліпшення дизайну, експлуатаційних характеристик, що формує її вищу споживчу цінність і робить привабливішою для покупців. Отже, здатність суб'єктів господарювання створювати те, чого ще немає на ринку товарів і послуг, але потрібне споживачам, забезпечує умови їх тривалому існуванню і розвитку.

Складність і надзвичайно висока рухливість ринкових процесів, поява нових запитів і зміна позицій споживачів, масштабні технологічні зрушення, стрімкий розвиток інформаційних мереж, а отже, швидке поширення та отримання інформації, її доступність не тільки ускладнюють роботу підприємств, а й сприяють появі нових, часто несподіваних можливостей для бізнесу, що ґрунтуються на інноваційних баченнях. Отже, за допомогою інновації організація здатна конкурувати на ринку, що потребує пильної уваги менеджерів усіх рівнів до формування системи управління новаціями.

Загальні терміни ресторанного господарства

Клас закладу ресторанного господарства - сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Технологічний процес закладу ресторанного господарства – сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж.

Готова продукція - продукція (товар), вироблена з використанням давальницької сировини (крім тієї частини, що використовується для проведення розрахунків за її переробку) і визначена як кінцева у контракті між замовником і виконавцем.

Продукція власного виробництва - продукція, яку виробляють заклади ресторанного господарства і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби.

Страва - кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам.

Кулінарний виріб - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення).

Кулінарний напівфабрикат - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів.

Кулінарна продукція - сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів.

Закупний товар - товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціювання, нарізання, додаткового оформлення).

Фірмова страва - страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності.

Продовольча сировина - продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів.

Технологічний процес (англ. Manufacturing process, фр. Processus technologique) — це частина виробничого процесу, що вміщує дії зі зміни стану предмета праці.

Технологічний процес закладу ресторанного господарства — сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж.

Технологія (*техно* - майстерність, мистецтво; *логос* - наука) в широкому сенсі - обсяг знань, які можна використовувати для виробництва товарів і послуг з економічних ресурсів.

Технологія у вузькому сенсі - спосіб перетворення речовини, енергії, інформації в процесі виготовлення продукції, обробки та переробки матеріалів, складання готових виробів, контролю якості, управління. Технологія містить у собі методи, прийоми, режим роботи, послідовність операцій і процедур, вона тісно пов'язана з застосовуваними засобами, обладнанням, інструментами, використовуваними матеріалами.

Загальні терміни, що використовуються в інноваційній діяльності

Новація (лат. novatio — оновлення, зміна) - продукт інтелектуальної діяльності людей, оформлений результат фундаментальних, прикладних чи експериментальних досліджень у будь-якій сфері людської діяльності, спрямований на підвищення її ефективності. Новація після прийняття до реалізації та розповсюдження набуває нової якості - стає інновацією.

Інновації - новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоздатні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери.

Інноваційна діяльність - діяльність, що спрямована на використання і комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок і зумовлює випуск на ринок нових конкурентоздатних товарів і послуг.

Інноваційний продукт - результат науково-дослідної і (або) дослідно-конструкторської розробки, що відповідає встановленим вимогам;

Інноваційна продукція - нові конкурентоздатні товари чи послуги, що відповідають вимогам, встановленим цим Законом.

Інноваційний проект - комплект документів, що визначає процедуру і комплекс усіх необхідних заходів (у тому числі інвестиційних) щодо створення і реалізації інноваційного продукту і (або) інноваційної продукції.

Пріоритетний інноваційний проект - інноваційний проект, що належить до одного з пріоритетних напрямів інноваційної діяльності, затверджених Верховною Радою України.

Інноваційне підприємство (інноваційний центр, технопарк, технополіс, інноваційний бізнес-інкубатор тощо) - підприємство (об'єднання підприємств), що розробляє, виробляє і реалізує інноваційні продукти і (або) продукцію чи послуги, обсяг яких у грошовому вимірі перевищує 70 відсотків його загального обсягу продукції і (або) послуг;

Інноваційна інфраструктура - сукупність підприємств, організацій, установ, їх об'єднань, асоціацій будь-якої форми власності, що надають послуги із забезпечення інноваційної діяльності (фінансові, консалтингові, маркетингові, інформаційно-комунікативні, юридичні, освітні тощо).

Інноваційні технології — набори методів і засобів, що підтримують етапи реалізації нововведення. Розрізняють *види інноваційних технологій*:

- впровадження;
- тренінг (підготовка кадрів та інкубація малих підприємств);
- консалтинг;
- трансферт;
- інжиніринг.

Життєвий цикл технології - це сукупність стадій від зародження технологічних нововведень до їх рутинізації.

Життєвий цикл технології складається з 5 етапів:

Новітня технологія — будь-яка нова технологія, яка має високий потенціал.

Передова технологія — технологія, яка зарекомендувала себе, але ще досить нова, має невелике поширення на ринку.

Сучасна технологія — Визнана технологія, є стандартом, підвищується попит на цю технологію.

Не нова технологія — як і раніше корисна технологія, але вже існує більш нова технологія, тому попит починає падати.

Застаріла технологія — технологія застаріває і замінюється більш досконалою, дуже малий попит, або повна відмова від цієї технології на користь нової.

Класифікація інновацій

Першу класифікацію інновацій розробив Й. Шумпетер. Її використовували до кінця 60-х років XX ст. Він виокремив *п'ять типів інновацій*:

- 1) виробництво невідомого споживачам нового продукту або продукту з якісно новими властивостями;

- 2) впровадження нового засобу виробництва, в основу якого покладено нове наукове відкриття або новий підхід до комерційного використання продукції;
- 3) освоєння нового ринку збуту певною галуззю промисловості країни, незважаючи на те, існував цей ринок раніше чи ні;
- 4) залучення нових джерел сировини та напівфабрикатів, незалежно від того, існували ці джерела раніше чи ні;
- 5) впровадження нових організаційних форм.

На сучасному етапі інновації класифікують за іншими ознаками. *Класифікація за змістом.* Вона дає змогу визначити спрямованість новації і мету, якої буде досягнуто за умов її реалізації. За цією ознакою розрізняють:

- продуктові інновації*, які орієнтовані на виробництво і використання нових (поліпшених) продуктів у сфері виробництва або у сфері споживання, тобто на створення нової споживчої цінності, що приваблює більшу кількість споживачів;
- інновації процесу*, тобто нові технології виробництва продукції, організації виробництва і управлінських процесів (дають переваги у витратах, продуктивності, якості);
- ринкові інновації*, які відкривають нові сфери застосування продукту або дають змогу реалізувати продукт чи послугу на нових ринках і розширюють межі ринку, на якому працює фірма.

Інноваційні розробки і тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства

Інноваційна діяльність в ресторанному господарстві може бути охарактеризована:

- як *виробнича* (виробництво кулінарної та кондитерської продукції);
- як *невиробнича* (надання послуг харчування);
- через *супутні послуги* (консультація сомел'є, метрдотеля, шеф-кухаря і т.д.);
- через *несупутні послуги* (організація розваг, продаж квітів і т.д.).

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства основні інновації можна поділити на *три сектори*:

- новинки форматів (сукупність особливостей створення та надання послуг з організації харчування) і напрямів;
- новинки у процесах і засобах праці;
- новинки товарів і методів їх просування.

Основні новинки форматів і напрямів ресторанного господарства

1. *Кафе з українською кухнею*, яка є найбільш затребуваною в нашій країні, особливо в середньому та низькому цінових сегментах.

2. *Заклади з італійською кухнею*, насамперед піцерії. Піца взагалі як продукт стає дуже популярною, причому в різних форматах, навіть у пабах. Очевидно, це пов'язано з тим, що піцу важко приготувати вдома, нею можна наїстися, для шеф-кухаря піца – це досить проста страва.

3. *Суші-бари і ресторани з японською кухнею в середньому і нижче середнього цінових сегментах*. Японія міцно прижилася серед молодих людей 20...30 років, насамперед жіночої статі. Приклад, мережа ресторанів «Green Garden» (м. Львів)

4. *Пивні паби*. Після закриття ігрового бізнесу в Україні звільнилися чудові підвальні приміщення, які окрім як під паб застосувати важко. Бум розвитку пабів і пивних ресторанів пов'язаний також із зростанням потреби у спілкуванні за межами будинку, пиво – напій для компанії. У найближчому майбутньому ресторанний бізнес очікує бум на міні-пивоварні та власне пиво. Пляшкове пиво, як і розчинна кава, буде все менше приваблювати гостей. Приклад, чеська пивоварня «Старгород» (м. Львів)

5. *Фаст-фуду і стріт-фуду* – як і раніше, будуть актуальні, особливо в місцях з великими потоками людей і в містах із високим темпом життя. Їжа на ходу взагалі стає популярною. Приклад, Retro bistro «Picanto»

6. *Кафе-кулінарії* – це напрям ресторанного бізнесу, який тільки починає свій успішний шлях, але через 10-15 років вони будуть дуже поширені.

7. *Сітьове утворення (створення нової мережі закладів РГ):*

- Створення під єдиною торговельною маркою у різних регіонах України мережі ресторанів швидкого харчування з національною кухнею та широким асортиментом страв. Приклад, мережа «Пузата хата» (у різних містах України).
- Створення під єдиною торговельною маркою гастрономічно-розважальних закладів, що певним чином відрізняються від існуючих (наприклад, палітрою кухонь і смаків, звичаїв, що популяризуються у закладах РГ, кольорів в дизайні і т.п.) Приклад, Арт-центр «Дзига» (м. Львів).

Основні переваги: ефект економії на масштабі; економія витрат на рекламу, переваги у процесі просування пропозиції до споживачів; скорочення часу обслуговування; перспективи зростання за умови позитивного іміджу.

8. *Формат «майдан харчування» (англ. «food court»)*. Щільне розміщення у певних просторових межах зі спільною торговою залогою значної кількості закладів ресторанного господарства, що є конкурентами між собою. Приклад, Food Art «Збро»

Основні переваги: реальне спостереження за роботою конкурента; стимуляція до підвищення якості через жорстку конкуренцію; можливість

швидко оцінити свої прорахунки порівняно з конкурентами та розробити заходи щодо їх усунення.

9. *Формат «Кава-шоп» або концепція фреш-кава.* Організація підприємств (закладів) РГ, в яких можна дегустувати будь-який кавовий напій та придбати його з собою або замовити напій з тільки що обсмаженої та змеленої кави. Приклад, «Кава-шоп», «КаваЛенд» (м. Київ), кав'ярня «Золотий Дукат» (м. Львів).

10. *Чайна концепція або формат «Чайний клуб».* Виведення на ринок підприємств або різновидів закладів РГ-клубів, в яких робиться акцент на церемонії подачі чаю елітних сортів або на дегустуванні чаю та придбанні його з собою. Приклад, Чайна «Чайний клуб» (м. Київ),

Основні переваги форматів «Кава-шоп», «Чайний клуб» відносно нова або абсолютно нова ніша на ринку ресторанного господарства України, що обумовлює перспективні можливості для зростання; підвищення якості пропозиції в результаті концентрації основної уваги працівників на виробництві однієї асортиментної групи страв або напоїв.

11. *Розважальна концепція або формат «Фестиваль-ресторація».*

Створення підприємства (закладу) РГ з організацією яскравих розважальних заходів (наприклад, показів мод, естрадних шоу) або у поєднанні з наданням різних послуг, що створюють і підтримують творчий настрій у споживачів: музика, кіно, література, художні виставки тощо.

Основні переваги: унікальні або майже унікальні послуги з рекреації та задоволення специфічних уподобань споживачів забезпечують зміцнення позицій на ринку; стратегічні перспективи для подальшого розширення і / чи ефективного розвитку завдяки стійкому попиту (переважно у молоді).

Підприємства РГ в цілому схильні до найрізноманітніших інноваційних змін (часом близьких до радикальних з точки зору всіх підприємств РГ, як, наприклад, формат «фестиваль-ресторації», а часом таких, які прийнято називати ретро інноваціями; як, наприклад, організація столів «дієтичного харчування»). Водночас слід враховувати, що далеко не всі інновації можуть бути доцільними для підприємств.

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасні види та способи обробки харчових продуктів

Продовольча сировина й харчові продукти зазнають переробки на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства.

Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства є: приймання продовольчої сировини і харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини; теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація споживання їжі.

Мета механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини - одержати напівфабрикати, призначені для теплової обробки, і приготувати страви та кулінарні вироби.

Для цього використовують такі способи як сортування, калібрування, миття, чищення, доочищення, нарізання, відбивання, панірування, перемішування, протирання, формування, дозування, збивання і т.д.

Одним із найголовніших в технології приготування їжі є процес теплового оброблення продукції. У процесі теплової кулінарної обробки продукту досягають стану його кулінарної готовності, що характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція), а також забезпечує знищення більшості бактерій, у тому числі потенційно небезпечних для людини.

Теплова обробка спричиняє хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі. Так, під час теплової обробки білки тваринного і рослинного походження денатуруються, крохмаль клейстеризується, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків, що сприяє підвищенню засвоюваності їжі.

Способи теплової кулінарної обробки, що застосовуються на підприємствах ресторанного господарства, ґрунтуються на певних теплофізичних і технологічних принципах передавання тепла продукту:

- поверхневе нагрівання (контактний);
- випромінюваннями інфрачервоного спектру (ІЧ нагрівання);
- об'ємне нагрівання проникаючим випромінюванням надвисокої частоти (НВЧ нагрівання);

- комбіноване нагрівання (ІЧ нагрівання у поєднанні з поверхневим або НВЧ нагріванням).

При поверхневому нагріванні продукт безпосередньо контактує з теплопередавальним (нагрівальним) середовищем або об'єктом (вода чи інша рідина, водяна пара, жир, розігріта металева поверхня та ін.). Практичне значення при цьому мають наступні технологічні й теплофізичні параметри процесу: температура продукту; температура теплопередавального середовища; тривалість нагрівання продукту; питома потужність теплового апарата і можливість плавного регулювання щільності теплового потоку від джерела теплової енергії до продукту, що нагрівається.

Вибір методу приготування їжі пов'язаний з часом оброблення, температурою, а також устаткуванням, що дозволяє зберегти смак, поживні речовини, вітаміни і воду, а крім того, надати продукту привабливого зовнішнього вигляду.

У сучасній технології продукції ресторанного господарства України також з'являється чимало технологічних інновацій: приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папільйот, фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів (даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів), підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження.

Приготування на сковороді вок. Цей вид посуду здавна широко використовується в азійській кухні. Наразі завдяки неабиякому приділенню уваги до кухні Сходу вок активно застосовують і в європейських ресторанах. Завдяки сферичній формі сковороди й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогріваються в найгарячійшій точці і швидко доходять готовності. Перед смаженням м'ясо, рибу, птицю зазвичай маринують і обсушують. Жир у сковороді повинен бути добре прогрітий, перш ніж туди потрапить підготовлений продукт. Як правило, обсмажують продукти окремо за видами і невеликими партіями, перемішуючи дерев'яними паличками. Вок підходить для будь-яких способів теплової обробки: варіння, варіння па парі (у бамбукових кошиках), тушкування, смаження, у тому числі у фритюрі. В останньому випадку потрібно значно менше жиру, порівняно з традиційним посудом, який використовується для смаження.

Saute. Це назва прийому кулінарної обробки має французьке походження. Полягає він у миттєвому опусканні продукту в невелику кількість киплячого жиру з метою руйнування клітинних структур. У цього терміна кілька значень, і одне з них — «стрибати» або «підкидати». Сковорода або лист швидко рухається назад-вперед і вгору-вниз так, що продукт, який готується, ударяється об бічні стінки сковороди й підстрибує, перевертаючись у повітрі й падаючи назад. Даний метод використовують тоді, коли смажать м'ясо, птицю, картоплю, кабачки, цибулю або нирки, нарізані тоненькими скибочками чи шматочками, струшуючи їх на сковороді в невеликій кількості гарячого жиру або олії. Смажать, доки вони не стануть золотаво-рум'яними.

Деглясування. Після смаження продукту (зазвичай м'яса або птиці) його видаляють зі сковороди, жир зливають, наливають міцний бульйон, вершки, сік, вино або коньяк і уварюють суміш. Даний процес, при якому екстрактивні речовини розчиняються в рідині, називається деглясуванням або деглясе. Отримана рідина використовується як соус. Таке приготування соусу називається «а-ля мінуте», тобто «зараз, не заздалегідь». Слід зазначити, що з погляду зниження калорійності соусу й страви в цілому цей прийом виправданий, проте, видаляти весь жир — помилка, тому що справжнього аромату соусу падає саме жир.

Папільйот — спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі, загорненої в папір. Останнім часом папір стали замінити фольгою або термостійкою вініловою плівкою, іноді спеціальними пластиковими пакетами. Даний метод використовується, якщо потрібно максимально зберегти природну вологість продукту, сік та ароматичні речовини.

Продукти щільно загортають у промаслений папір або фольгу так, щоб пара не виходила в процесі теплової обробки і зберігався натуральний смак та поживні речовини. Шматки м'яса, наприклад, телячі відбивні, або барабульку готують заздалегідь, зазвичай у грилі або в невеличкій кількості жиру, потім додають до них тоненько нарізані овочі, трави і приправи. Продукти загортають у фольгу, поміщають на злегка змащений жиром лист і прогрівають у гарячій духовій шафі. Готову страву подають па стіл у фользі й потім розкривають її. У пергаменті, рукаві з жаровитривкого пластику також добре запікати рибу або креветки. Конвертику з пергаменту можна надавати будь-якої форми, наприклад, серця. Для виготовлення такого серця необхідно взяти квадратний аркуш пергаментного паперу або фольги розміром 30x30см, скласти його навпіл, намалювати половину серця із центром на лінії згину й вирізати його. Розміри аркуша можуть бути й іншими, головне, щоб розміри серця були на 5...8 см більшими, ніж розміри шматка риби. Вважається, що ліпше використати пергаментний папір, бо під час випікання й подавання він ефектно надувається. Конвертики або рукави мають бути щільно закритими, щоб під час запікання не виходила пара. При цьому риба готується у власному соку, залишається соковитою й ароматною.

Температура запікання повинна бути близько 200 °С. Для того щоб риба рівномірно запеклася, варто вибирати філе однакової товщини. Для поліпшення смаку й аромату можна додати гілочки кінзи, лимонно-кропову приправу, часник, каперси, перець, лимон, моркву нарізану соломкою, біле вино. У фользі й харчовій плівці рекомендують припускати, наприклад, фаршировані рулети.

Фламбування — це підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент. Фламбування може бути кінцевим етапом приготування страви, і тоді її можна робити в присутності гостей безпосередньо в залі ресторану. Фламбування іноді є одним із проміжних етапів приготування страви, наприклад пюреподібного супу з раків і морепродуктів (бісків). Якщо в першому випадку воно стає насамперед елементом комерційної привабливості ресторану, свого роду шоу,

то в другому використовується для створення ароматичного й смакового букета.

Незалежно від того, коли застосовують цей прийом, варто надавати великої уваги дотриманню правил техніки безпеки. Якщо алкоголь додавати прямо на розпечену сковороду із пляшки (байдуже, чи обладнана вона пристроєм для наливання чи ні), то полум'я, що створиться при зіткненні спирту з розпеченою сковородою, може охопити пляшку з алкоголем, спричинивши вибух. Будь-який алкогольний напій незалежно від міцності, що використовується для фламбування, повинен наливатися з невеличких посудин із широким «носиком». Більш безпечно помістити алкогольний напій у невелику склянку або ложку, а потім повільно вилити його па теплу, але не розпечену поверхню сковороди й лиш потім нагрівати. Не можна наливати рідину близько до відкритого вогню або до вже палаючої страви.

Сушіння фруктів, овочів. Даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів. Чіпси — це дуже тонкі зрізи овочів (баклажанів, топінамбуру, цукіні тощо) і фруктів (апельсинів, грейпфрутів, яблук тощо), підсушені в духовій шафі до хрусткого стану. Фрукти, як правило, попередньо проварюють у цукровому сиропі, а потім підсушують у духовці при 100°C. Чіпси зазвичай використовують для прикрашання ресторанних страв. Крім декоративної, вони виконують неабияку функцію в смаку страви, наприклад, створюють контраст ніжного присмаку мусів і хрустких чіпсів.

Підпикання. Цей спосіб відомий у вітчизняній технології при тепловій обробці цибулі, моркви, коренів для приготування бульйонів, його використовують лише як допоміжний. Але останнім часом він став більш поширеним, модним і часто застосовується у приготуванні страв з риби й морепродуктів. Вважається, що дана технологія є компромісом між японськими сашімі й приготуванням на грилі. Фактично застосовується та сама техніка, що й у приготуванні майже сирого м'яса. На розпечену сковороду кладуть підготовлений шматок риби, потримавши трохи з одного боку, перевертають па іншу, а потім майже відразу подають на стіл. У результаті утвориться ароматна хрустка скоринка, а всередині риба лишається ніжною, соковитою і практично сирою. Приготовлена у такий спосіб риба, рідше м'ясо, стає основним інгредієнтом популярних на сьогодні «теплих салатів» з різними видами листових овочів і навіть із фруктами. Підпечену рибу перед подаванням спеціально розламують або нарізають скибочками, щоб було видно цей незвичайний контраст. Найчастіше використовують для таких цілей тупця і морського гребінця.

Кожному способу теплової кулінарної обробки продуктів властиві недоліки, що знижують якість готової продукції і підвищують витрати на приготування їжі. У зв'язку із цим одержують поширення комбіновані способи теплової обробки, у яких поверхнєве нагрівання поєднується з об'ємним, *НВЧ-нагрівання з ІЧ-нагріванням*. Так, останнім часом НВЧ-апарати випускають у комбінації з інфрачервоним нагріванням, що

робить їх досить ефективними для приготування страв різноманітного асортименту.

У жарових і пекарських шафах, що застосовують на підприємствах ресторанного господарства, разом з поверхневим нагріванням використовують й інфрачервоне, хоча частка його в загальних витратах па приготування їжі невелика. Інфрачервоне випромінювання на поверхню виробів, що випікають, надходить від нагрівальних елементів і розігрітих стінок шафи. Також застосовують жарові шафи зі спеціально вбудованими трубками інфрачервоного випромінювання. А відтак виходить ефективний тепловий апарат для приготування їжі.

Приготування у вакуумі. Цей спосіб теплової обробки для сфери ресторанного господарства не є зовсім новим відкриттям. Насправді ще в підручниках технології 1975 року було наведено відносно докладний його опис і всі переваги варіння у вакуум-апаратах. У ресторанний світ цей спосіб приготування кулінарної продукції прийшов нещодавно, і застосовують його у новій інтерпретації.

Підготовлену сировину поміщають в герметичні полімерні пакети, з яких попередньо видаляється повітря, і вони герметично закриваються. Пакети з продуктами обробляються паром низького тиску при температурі 70...100 °С, після чого їх охолоджують до 3 °С. За такої температури термін зберігання готової кулінарної продукції становить від 1 до 3 тижнів. Перед використанням продукція може розігріватися безпосередньо в пакетах на водяній бані (при температурі 85 °С) або за допомогою сучасного обладнання (НВЧ-печей або пароконвектоматів).

Вважається, що цей спосіб найбільш доречний у поєднанні із шоким замороженням та обробкою в пароконвектоматі. Особливі переваги вакуумного приготування полягають у тому, що він робить молекулярну структуру клітин незмінною, зменшує деформацію продуктів, надає неповторного аромату, дозволяє готувати їжу без жиру, надати їй дієтичної спрямованості.

Страви у вакуумних упаковках можуть мати гарантовано точну калорійність і харчову цінність, а отже, можна реалізувати ідею створення «здорового» меню. Завдяки цій технології 80 % в продуктів можна готувати заздалегідь, гарантуючи при цьому високу якість готових страв. Вони не тільки добре зберігають смак і зовнішній вигляд, але й заощаджують час шеф-кухаря, залишаючи при цьому можливість для творчої реалізації. При високій якості й харчовій цінності готових страв, отриманих з використанням вакууму, існує небезпека мікробіологічної засіяності страви через відносно низькі температури приготування у вакуумі. Тому, застосовуючи даний метод, потрібні ретельний контроль і найсуворіше дотримання правил санітарії та гігієни. Залежно від виду продукту використовують певний спосіб приготування у вакуумі. Він може бути прямим (коли продукт готується паром у вакуумі від початку й до кінця) або непрямим (приготування починається за традиційною технологією, а завершується вакуумуванням). В обох випадках процес приготування має завершуватися швидким зниженням

температури, щоб максимально зберегти харчову цінність і поліпшити санітарний стан продуктів. Аналогічними мотивами керуються, коли охолоджують продукт до 0 °С перед вакуумуванням.

Для безпеки кулінарного виробу добирають оптимальні режими обробки: високі (85 °С) або низькі (64-68 °С) температури, але за більш тривалий час.

Інтенсивне охолодження й шокове замороження. Технологію інтенсивного охолодження й шокowego замороження давно й успішно застосовують у Європі ресторани різного рівня — від елітних до демократичних. У країнах СНД вона мала успішне тестування ще в 1980-х на різних підприємствах ресторанного господарства, але широкого застосування не одержала дотепер.

Шокове замороження й інтенсивне охолодження використовуються в основному у великих ресторанах, потужність яких дозволяє не тільки обслуговувати відвідувачів, але й робити напівфабрикати й кулінарну продукцію для реалізації поза межами підприємства. В елітних ресторанах ці технології можуть застосовуватися у повсякденній практиці для продуктів з невеликим терміном зберігання та тих, що використовуються в обмеженій кількості. Можливе також застосування шокowego замороження й інтенсивного охолодження в кондитерських цехах ресторанів, а також при підготовці виїзних бенкетів (кейтерингових заходів).

Основна відмінність шокowego замороження полягає в тому, що температура готового кулінарного виробу знижується з 85 °С до -18 °С не за 12-24 годин, а максимум за 4. При цьому зменшуються втрати вологи, мінімізуються небажані біохімічні зміни, краще зберігається поживна цінність продукту. Страва, заморожена у такий спосіб, за своїми властивостями еквівалентна свіжій або охолодженій. Після інтенсивного замороження кулінарна продукція зберігається в 2...3 рази довше за звичайну без втрат якості. Важливими перевагами шокowego замороження є зведення до мінімуму розвитку мікроорганізмів у продуктах і висока гігроскопічність.

При інтенсивному охолодженні температура кулінарної продукції після її приготування знижується одразу за 2 години мінімум до 10 °С усередині до 0...4 °С на поверхні. Інтенсивне охолодження на відміну від замороження займає не тільки менше часу, але воно менш енергоємне з мінімальними втратами маси. Апарати інтенсивного охолодження також набагато дешевші.

Застосування даних методів в закладах ресторанного господарства дозволяє зробити заготівлі заздалегідь, задіяти меншу кількість працівників, а також знизити відходи виробництва.

Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства

Інноваційні види холодильного обладнання для закладів ресторанного господарства

Холодильне обладнання призначене для холодильної обробки харчових продуктів з метою продовження термінів їх зберігання. Основними видами холодильної обробки є охолодження, заморожування, підморожування, доморожування і холодильне зберігання продуктів.

За температурним режимом холодильне устаткування поділяється на низькотемпературне — з температурою повітря в охолоджуваному об'ємі не вище $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; середньотемпературне — $0\dots+8$; високотемпературне — $10\dots12\text{ }^{\circ}\text{C}$. До основного холодильного обладнання закладів ресторанного господарства належать: холодильні камери низько- та середньотемпературні, шафи, шафи-вітрини, прилавки, прилавки-вітрини, льодогенератори, шафи швидкого охолодження та шокового заморожування (бласт-фризери, бласт-чиллери, шок-фризери), преп-столи.

Останнім часом заклади ресторанного господарства в своїй практиці широко використовують при виробництві кулінарної продукції шокове охолодження та заморожування.

Шокове охолодження передбачає зниження температури серцевини продуктів з $+65^{\circ}\text{C}$ до $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 2 годин. Охоложені таким чином страви та напівфабрикати можуть зберігатися у холодильнику при температурі $+2\dots3^{\circ}\text{C}$ протягом 12 годин.

Шокове заморожування - процес охолодження серцевини продуктів з температурою $+65^{\circ}\text{C}$ до -180°C протягом 4 годин. Заморожені таким чином напівфабрикати та страви зберігаються у морозильнику при температурі -20°C до двох тижнів і більше, залежно від виду продуктів. Використання даних інноваційних методів дає виробникам та споживачам ряд переваг, а саме:

- переваги у часі виробництва при практично незмінному рівні якості;
- за умови шокового охолодження, продукти після розігріву зберігають органолептичні властивості (вид, запах, смак), ніби продукція була щойно виготовлена;
- можливість введення в меню складних, працемістких страв, приготування яких потребує тривалого часу;
- скорочення терміну виконання замовлення.

Шафи швидкого охолодження та шокового заморожування дають можливість зберегти готові страви в початковому стані тривалий час з дотриманням усіх вимог гігієни та санітарної безпеки. При цьому зберігається первинна структура, смак, натуральний аромат готової страви. Заморожені страви розморожують у камері пароконвектомату або спеціального регенератора.

Інноваційні види технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства

Відомі шеф-кухарі стверджують, що з кожним днем в ресторанах України все більшої популярності набувають страви приготовлені в печах на дерев'яному вугіллі. Неповторний смак, апетитний вигляд, сочність,

рівномірне прожарювання, рум'яна скоринка, аромат «з димком» здатні задовольнити найвимагливішого споживача.

Ще до недавнього часу в меню закладу страви, зі смаженого на відкритому вогні м'яса, могли дозволити собі лише незначна кількість ресторанів. Однією з інноваційних роробок даного напрямку є хоспер.

Хоспер – це теплове обладнання, що дозволяє одночасно поєднувати функції мангала та печі.



Піч Хоспер (Jospier) була розроблена власниками ресторану середземноморської та північно-східної іспанської кухні Mas Pi in Pineda de Mar в Барселоні — Pere Juli и Josep Armangué. Ресторатори створили піч в 1970 році, а компанію назвали Jospier, склавши її назву зі своїх імен.

Хоспер — це потужна іспанська піч, яка оснащена датчиком температури, повітроводом, заслонкою, чавунним колосником, на який засипають деревне вугілля та сталевими решітками, виготовленими методом пресування. Датчик сприяє зручній роботі та допомагає дотримуватись необхідного температурного режиму. Заслонкою можна збільшити або зменшити температуру. На решітці смажаться напівфабрикати. Особливість хостера полягає в тому, що напівфабрикати готуються швидше, ніж на звичайному мангалі.

Однією з головних переваг є висока температура (500 0C) всередині печі, тепло рівномірно розподіляється та підтримується протягом тривалого часу. В результаті дії високої температури всередині м'яса зберігається природний сік, а оскільки м'ясо смажить на відкритому вогні воно запікається та карамелізується зовні.



Стефан-гриль. Був винайдений шеф-кухарем Стефаном Марквард в 2001 році. Коли шеф-кухар вперше побачив ручний повітродув, призначений для покрівельників, електриків і малярів, він загорівся ідеєю використання струменя гарячого повітря для приготування кулінарної продукції, щоб приготувати її максимально швидко і досягти ефекту аерогрилю.

Основні переваги Стефан-гриля:

- температура обробки продукту зсередини може досягати 650C без впливу на продукт відкритим вогнем;
- продукт різної товщини насаджується на шомпол і обсмажується зсередини. Дана технологія отримала назву "cook in"

(від англ. – готувати зсередини). М'ясо смажиться до золотистої скоринки зсередини, а зовні зберігає свій ніжний рожевий колір і соковитість;

- у процесі приготування зовнішні шари м'яса готуються за рахунок інтенсивного обдування гарячим повітрям за допомогою сопла, що постачається в комплекті до грилю.

- Стефан-гриль також призначений для приготування продуктів "з димком" з використанням обпалювача. Це дозволяє надати продукту запах і аромат страви, приготовленої на відкритому вогні за допомогою вугілля.

Пакоджетінг. PacoJet (Пакоджет) - це найменування інноваційної технології, яка отримала свою назву від гомогенізатора фірми PacoJet. Особливість даного процесу гомогенізації полягає в тому, що продукти, з яких приготовлена маса-пюре, зберігається при температурі до -20 ...-22 0С.

Суть Пакоджетінга - революційний процес, при якому безпосередньо змішуються в пюре глибоко заморожені харчові продукти, не допускаючи розморожування. Це дозволяє отримати охолоджений, із максимальним збереженням природним смаком, мус з відмінною консистенцією та ідеальною температурою подачі. **PacoJet** дає можливість досягти бажаного ефекту за рахунок подрібнення замороженого продукту в найдрібнішу фракцію без додаткових добавок.



Основні переваги використання PacoJet:

- Однорідна маса, отримана після обробки в апараті PacoJet, має ніжну кремоподібну консистенцію і готова до подачі;

- контейнер з готовим до подачі продуктом можна покласти в пересувний холодильник і зберігати при тій же температурі, як звичайне морозиво;

- оскільки обробка в апараті PacoJet відбувається при температурі нижче 0 0С градусів, ланцюг заморожування не порушується. Оброблений продукт можна знову помістити в морозильник для зберігання;

- контейнер може оброблятися в апараті кілька разів, без нанесення будь-якої шкоди якості продукту;

- дана технологія передбачає можливість повторного оброблення в пакоджеті продукції, яка в процесі зберігання в морозильній камері кристалізувалася. Після повторної обробки

продукт повністю зберігає свої властивості, залишаючись свіжим і однорідним за складом, як і приготовлений в перший раз.

Технологія *Sous vide*. Одним з напрямів створення кулінарної продукції нового покоління є використання технології *sous vide*, що у буквальному перекладі означає «приготування без повітря», тобто під вакуумом. Основний принцип технології *sous vide* - це поєднання приготування у вакуумній упаковці при низьких температурах з подальшим швидким охолодженням і регенерацією.

Унікальна технологія *Sous-vide* (від фр. *cuisson sous vide* – приготування у вакуумі) була винайдена у Франції шеф-кухарем Джорджем Пралусом, який вперше приготував фуагра у вакуумному пакеті, встановивши, що печінка має більш ніжний смак і кращу текстуру після обробки за методом *Sous-vide*. Дана технологія вже давно застосовується в процесі приготування їжі в європейських ресторанах.

*Основні етапи приготування страв за *Sous-vide*:*

- На першому етапі проходить механічне кулінарне оброблення, після цього продукт герметично упаковується в пакет з якого, попередньо видалили повітря.
- На другому етапі продукт кладуть до термопроцесора, в якому і відбувається термообробка.

Основною відмінністю, від традиційного варіння, є стабільна низька температура, тривалість обробки при якій, залежно від виду сировини та може становити від пари годин до декількох днів.



Використання даної технології дозволяє зменшити технологічні втрати з 20...35 % до 5...7 %. Попереднє вакуумування і подальше приготування їжі дозволяє зберегти значну частину складових продукту в незмінному стані як в харчовому сенсі (вітаміни, білки, вуглеводи і жири), так і в органолептичному (смак і аромат).

Вакуумний метод захищає їжу від негативних змін органолептичних показників, які відбуваються під час традиційної теплової обробки за дії високих температур та впливають на колір, запах, смак та засвоюваність продукту.

Основні переваги технології приготування Sous-vide:

- приготування у вакуумі дозволяє зберегти колір продукту, досягти стану медіум;
- дозволяє зменшити технологічні втрати на етапі теплової обробки та під час зберігання;
- дозволяє максимально розкрити справжній смак продукту, зберегти його консистенцію, однорідність і корисні речовини;
- страви можна готувати без використання консервантів, стабілізаторів, загусників;
- забезпечується дієтичне харчування за рахунок можливості зниження кількості солі, насичених жирів;
- організація технологічного процесу дозволяє раціонально розподілити зайнятість персоналу протягом дня;
- посилений контроль виробництва, втрат і якості. Продукти виготовлені методом sous vide захищені вакуумом від зовнішніх забруднень, хворобливих мікроорганізмів, здатні тривалий час зберігатися при температурі від 0 до +30С;
- знизити енергозатрати.

Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції

Оформленню готових страв і закусок приділяють особливу увагу. Гарно оформлені страви і закуски притягують увагу відвідувача, приносять естетичну насолоду, збуджують апетит і поліпшують засвоєння їжі. На сьогоднішній день презентація та декорування страв і кулінарних виробів є надзвичайно важливим з точки зору як естетичності страви та закладу в цілому, так і невід'ємною маркетинговою складовою, від якого залежить успіх та популярність закладу серед споживачів. Нині існує багато способів декорування страв. Умовна їх *класифікація* наведена нижче:

- за видом сировини (овочі, фрукти, ягоди, соуси, карамель, шоколад, горіхи, прянощі, зелень, тісто);
- за видом дизайну (карвінг, класичний, арт-дизайн, модерн, індійський стиль, арабський);
- за видом термічної обробки сировини (сирі, консервовані, сушені, смажені, в'ялені);
- за групою готової продукції (оформлення холодних страв та закусок, перших і других страв, солодких страв та напоїв).

Основні принципи поєднання продуктів під час оформлення.

При порціонуванні страв треба вміло поєднувати гарніри, соуси і прикраси з основними продуктами за смаком і кольором. Складні гарніри викладають у вигляді “букетиків”, розміщуючи їх за кольорами світлового спектра. Наприклад, при оформленні вареної риби біля неї можна розмістити

гарнір у такій послідовності: томати (червоний), морква (оранжевий), картопля (жовтий), горошок (зелений). Темно-червоні соуси поєднують за кольором і смаком з вареним і смаженим м'ясом, білі – зі стравами з птиці, рожевий томатний і білі соуси – з рибою.

Оформлення має бути простим і виразним. Для оформлення використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак та аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний, жовтий і зелений), редиска, зелені листки салату, сира та варена морква. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни і мінеральні речовини. Крім цього для оформлення використовують продукти, які входять до складу страви або закуски (яйця варені, м'ясні та рибні продукти), а також лимони.

Хрін, цибуля, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі.

Страви чи закуски необхідно оформляти так, щоб було видно основний склад продуктів. Краї салатниць, тарілок, вазочок, креманок залишають вільними на 1,5-2 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити.

Елементи прикрас поділяються на прості та складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, соломки; до складних відносять – у вигляді конвалії, пальми, фонтана, пальмової гілки, хризантеми, дзвіночка, спіралі, лілії, троянди, латаття, зірок, гребінців.

Конвалія. За допомогою кондитерського шприца на пір'я зеленої цибулі наносять краплинки з майонезу або збитого вершкового масла.

Фонтан. Виготовляють з цибулі зеленої. В обробленій цибулі від білої частини відрізають пір'я. верхню білу частину надрізають уздовж до потовщеної на кілька вузеньких смужок, які відгинають.

Пальмова гілка. Зелене пір'я цибулі розплющують ножем, надрізають з одного боку, а потім по всій довжині пера з боку надрізів прорізають і розгортають.

Хризантема. Використовують велику рівну цибулину з одним зародком стебла. Цибулю обчищають, миють, зачищають денце. Тонким ножем прорізають цибулину по радіусу так, щоб лусочки її не відпали і зсувають шари цибулі в шаховому порядку. Чим тонші пелюстки хризантеми, тим вона пишніша. Її можна підфарбувати відваром червоного буряка. Розділивши хризантему на шари, отримують водяну лілію.

Дзвіночки. Їх виготовляють із свіжих та солоних огірків, шинки, сиру, шпику. Огірки нарізають на тоненькі кружальця, по радіусу роблять надріз і згортають у вигляді дзвіночка. Решту продуктів нарізають на тоненькі квадратики, які також згортають дзвіночками.

Спіраль. Виготовляють із свіжих і солоних огірків, з лимона, моркви, редиски, які нарізають тоненькими кружальцями. По радіусу кружальця роблять надріз і розвертають кінці в протилежні боки (зигзагом).

Лілія. Виготовляють із свіжих огірків та моркви. Огірок чи коренеплід повинен бути рівним. Верхню частину загострюють, надаючи овочам конічної форми. Тонким ножом підрізують зверху вниз 3-4 пелюстки так, щоб вони не відпали. Потім підрізають другий ряд у шаховому порядку щодо пелюсток першого ряду. Після цього обережно видаляють частину огірка (коренеплоду), що залишилася між пелюстками. Всередину вставляють тичинки з брукви або ріпи.

Троянда. Нарізують з редиски, брукви, редьки середнього розміру, їх миють, очищають і колоподібними рухами по периметру коренеплоду, ближче до основи, нарізують пелюстки троянди. Потім, тримаючи ніж паралельно до осі коренеплоду, підрізують м'якоть, яка виступає за межу основи пелюстків. На циліндрі, що утворився знову нарізують пелюстки в шаховому порядку. На внутрішньому тонкому циліндрі роблять перпендикулярні горизонтальні вирізи.

Латаття. Вирізують із свіжих огірків, томатів, редиски, яєць. Посередині овочів або яєць роблять зигзагоподібний надріз, потім ділять на дві частини із зубчастою поверхнею. Для оздоблення свіжі огірки використовують неочищеними. Їх нарізують кружальцями, квадратами, трикутниками, зірками, гребінчиками. З них виготовляють дзвіночки, латаття. Свіжі томати, які використовують для оформлення закусок, мають бути червоними, щільними. Їх нарізують часточками у вигляді латаття, квітів.

М'ясні салати можна прикрашати дзвіночками і тоненькими смужками шинки, м'яса, ковбаси, їх викладати потрібно в самому кінці.

Рибні салати прикрашають чорною або червоною ікрою, якими викладають різну мозаїку.

Перед подаванням гарячі закуски у колотницях, кокільницях, порційних сковорідках, корзиночках укладають на закусочну тарілку, вкриту вирізаною паперовою серветкою, на ручку кокотниці надівають папільотки, які прикрашають закуску і захищають пальці від опіків. Для виготовлення папільотки паперову серветку на вузькі смужки 3 см завдовжки і 0,7-1 см завширшки, не розрізаючи до кінця. Потім таку серветку скручують трубочкою. Щоб трубочка трималася і не розкручувалася її склеюють або на неї надівають серветку, вирізану у вигляді "сніжинки", 4-5 см в діаметрі з вирізаною серединкою.

Для приваблення споживачів використовуються *нові напрями в подачі страв*. Наприклад, очищений від м'якоті ананас заповнюють фруктовим морозивом, різноманітними кремами, фруктовим салатом, а половинки дині - кульками її м'якоті, червоними ягодами і кружечком ківі, додаючи трішки портвейну. Яйця подають у чавунних міні-тиглях, свіжоспечений хліб – на маленькій дощечці; екзотичні супи з рідкісних дорогих продуктів (черепак, плавників акул, трепангів) - у маленьких чашках типу кавових; екзотичні коктейлі - в очищеному кокосовому горісі, шкірці апельсина та грейпфрута.

Сучасні правила оформлення страв:

- для подачі страв краще всього використовувати однотонні тарілки. Викладаючи на них страву, слід не виходити за їх краї;

- правильне поєднання - страва і його краса повинні доповнювати і поєднуватися один з одним. Наприклад, картопля у вигляді грибків або квіток ідеально доповнить м'ясо. А трояндочка з лимона прикрасить страви з морепродуктів. Колір служить основним засобом створення та підкреслення смаку їжі. При використанні барвників, потрібно віддавати перевагу натуральним продуктам: Для підфарбовування можна застосовувати шафран, паприку, карі, буряковий сік, майонез, томатна паста. У зелений колір можна забарвити, додавши подрібненої зелені;

- просто і зі смаком. Для досягнення найбільшого ефекту не потрібна велика кількість прикрас. Деякі страви виглядають набагато привабливіше в своєму натуральному вигляді, тому не варто їх перевантажувати зайвою обробкою. Щоб прикраси виглядали ефектніше, слід вдаватися до використання контрастних кольорів;

- самим популярним прийомом для оформлення страв є дресинг (оформлення соусом). Для того, щоб малюнок соусом (паутинка, крапельки і т.д) чітко виглядав і не розтікався слід особливу увагу приділяти консистенції соусу, що використовується для оформлення. Так, рідкий за консистенцією соус може розтікатися по тарілці, а густий – лягти неестетичною гіркою;

- у більшості випадків чим вище викладена на тарілці страва, тим краще.

Існує декілька способів надати об'єму і форми готовій страві. Наприклад, розпустити сир «косичка» на тоненькі ниточки, зформувати з них «гніздо», яке через годину затвердіє та стане каркасом для сирного салата і т.д;

- страви з м'яса, риби та птиці перед подачею на стіл можна злегка змастити пензликом з рослинною олією - це додасть підсмаженої скоринці особливий апетитний блиск;

- для гарячих страв прикраси готують заздалегідь, їх укладають на блюдо якомога швидше, щоб страва не остила;

- використання карвінга як способу прикрашання страв. Декоруя готову страву фігурно вирізаними фруктами та овочами можна надати їй вигляду кулінарного шедевра;

- використання зелені. Незавжди є доцільним. Так, якщо викласти шматок свіжепідсмаженої відбивної на листок салату, він через хвилину зав'яне від високої температури. Тому, сьогодні в ресторанній практиці в якості захисного шару використовують несолодкі сорбети та морозиво – томатне, імбирне, з чілі, базиліка, розмарина і т.д.

Презентація страв в креативній кухні характеризується простотою і елегантністю, уникаючи непотрібної химерності. Зазвичай презентація страв залежить від смаку і інтуїції шеф-кухаря, хоча існують кілька основних правил.

Основні базові форми презентації:

Симетрична композиція. Представляє собою взаємну та пропорційну рівновагу між частинами страви, з балансом ваги різних компонентів. Однакова маса обох частин страви виглядає на тарілці як два крила метелика. Передає відчуття порядку і гармонії.

Асиметрична композиція. Для її виконання страву поділяється на дві асиметричні частини, одна частина з більшою масою ніж інша. Це надає більше динамізму і життєвості.



Ритмічна композиція. Представляє собою повторення основних елементів з чергуванням менш важливих. Має динамічний і стимулюючий ефект і привертає увагу.



Похила композиція. Поперечні лінії продукту спрямовані до персони. Створюють тривимірний просторовий динамічний ефект.



Масштабна композиція. Складається з елементів однакової форми, але різних розмірів.



СУЧАСНІ НАПРЯМИ ТА ФОРМАТИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Використання «кейтеринг» формату в ресторанному господарстві

Даний формат на вітчизняному ринку ресторанного господарства бурхливо почав розвиватися в 90-х роках ХХ століття. Назва «кейтеринг» (від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «постачати провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» ресторанне господарство).

Зміст даної інновації полягає у виведенні на ринок нового типу закладів ресторанного господарства, призначених для приготування і постачання готової їжі й організації обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Однією з головних переваг є мобільність – можливість проведення бенкету не лише в приміщенні замовника або закладу ресторанного господарства, а й в будь-якому іншому місці: на зеленій галявині, морському березі, в стародавньому замку, заміському особняку, на теплоході і т.д.



Традиційно послуги з кейтерингового обслуговування розвиваються в трьох основних напрямках - кейтеринг у приміщенні, поза приміщенням і контракт на доставку.

Кейтеринг в приміщенні. Виїзне ресторанне обслуговування корпоративних заходів, бенкетів, фуршетів, весільних урочистостей та інших святкових заходів. Мабуть, це далеко не повний перелік видів послуг, які об'єднує поняття - кейтеринг у приміщенні. До того ж, завжди слід враховувати тематичну спрямованість події, для якого замовляють виїзне обслуговування. Ресторан кейтерингового обслуговування може запропонувати свої, розроблені професіоналами, сценарії проведення свят. Наприклад, корпоративний банкет з нагоди ювілею фірми буде витриманий в урочистому стилі і відповідно оформлений і обслужений, а новорічний кейтеринг подарує бурлеск фарб, веселощів і масу спогадів в очікуванні наступної корпоративної новорічної вечірки.

Організація фуршетів, які, як правило, замовляють на відкриття виставок, презентації, підписання договорів або зустріч іноземних партнерів, вимагає зовсім іншого підходу і виконання від співробітників виїзного ресторану.

Кейтеринг поза приміщенням. Якщо виїзне ресторанне обслуговування в приміщеннях це вже давно є широко відомою споживачеві послугою, то кейтеринг поза приміщенням став дуже популярним, лише в останні роки.

Все більше керівників великих і малих фірм і організацій стали усвідомлювати важливість неформального корпоративного відпочинку на природі для зміцнення згуртованості колективу. Кейтеринг- оператори тут готові прийти на допомогу і організувати виїзне обслуговування пікніків і барбекю, запропонувавши при цьому не тільки доставку і приготування продуктів, а й цікаву веселу програму- ігри, конкурси та інші розваги. Втім, послугою кейтерингу поза приміщенням користуються не тільки юридичні організації, а й приватні особи. У літній час досить часто на природі організовують весільний банкет, виїжджають відзначити День народження або будь-яку подію в житті сім'ї, наприклад, хрещення малюка або ювілей спільно життя.

Контракт на доставку. Цей вид кейтерингу розпочинався з доставки готових обідів з харчоблоків у шкільні їдальні, лікарні, дитсадки та інші соціальні заклади. Нині багато керівників підприємств і комерційних фірм, зрозумівши значимість «мотивації персоналу» для ефективної роботи колективу, також укладають угоди на доставку готових обідів і ланчів до своїх офісів.

Також, останнім часом досить популярним є *VIP- кейтеринг*, який передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів і використання найсучасніших кейтеринг-технологій. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюються обробка продуктів і приготування страв. Даною послугою передбачається супроводження працівниками закладу замовника в його тривалих турне.

Кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар) - послуга виїзного бару є активною самостійною складовою у проведенні святкових заходів, або повноцінно супроводжує кейтеринг-бенкет.

Виїзний бар - це, передусім, наявність на заході безпосередньо бару, а саме: мобільної, збірної конструкції, яка дозволяє організувати повноцінний процес приготування коктейлів. Також передбачається наявність необхідного барного обладнання, інвентарю, посуду, доставка на місце проведення алкоголю, соків, напоїв, фруктів, льоду і т. д., необхідних для приготування коктейлів. Обслуговування здійснюється барменами через барну стійку.

Основні переваги від впровадження кейтеринг-формату у ресторанному господарстві для виробників: Відносно нова ніша на ринку ресторанного господарства, а тому є перспективні можливості для зростання. Можливість застосування гнучкої цінової політики. Зовсім не обов'язкова наявність торгових зал, а отже немає необхідності щодо їх утримання, і, як наслідок, скорочуються пов'язані з цим витрати.

Основні переваги від впровадження кейтеринг-формату у ресторанному господарстві для споживачів: Нові можливості при задоволенні потреби в організації бенкетів, фірмових прийомів, ділових зустрічей, весіль та інших свят. Підвищення рівня сервісу з організації харчування на пасажирському транспорті. Доставка їжі в офіси та інші заклади, де працюють малочисельні колективи.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ, КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ТА ГОТОВИХ СТРАВ З КАРТОПЛІ, ОВОЧІВ, ГРИБІВ

Значення картоплі, овочів та грибів в раціоні харчування

Овочі відіграють важливу роль у харчуванні людини: покращують процес травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі. Будучи одним з основних джерел вітамінів, вони також багаті вуглеводами, мінеральними, ароматичними, смаковими речовинами. Деякі овочі (часник, цибуля, хрін, редька) містять особливі бактерицидні речовини - фітонциди, що знищують хвороботворні мікроби і затримують їх розвиток.

Значення овочевих страв і гарнірів в харчуванні визначається насамперед хімічним складом овочів і в першу чергу - вмістом вуглеводів. Так, страви та гарніри з картоплі служать найважливішим джерелом крохмалю. Значну кількість цукрів містять страви з буряка, моркви, зеленого горошку. Особливо велике значення в раціоні людини мають овочеві страви і гарніри як джерела цінних мінеральних речовин. У більшості овочів переважають лужні зольні елементи (калій, натрій, кальцій і ін), тому страви з них сприяють підтримці кислотно- лужної рівноваги в організмі.

Хоча вітаміни втрачаються при тепловій обробці, овочеві страви та гарніри покривають основну частину потреби організму у вітаміні С і значну частку - у вітамінах групи В. Значно підвищує вміст вітаміну С в стравах зелень петрушки, кропу, цибулі, яку додають при подачі. Незважаючи на незначний вміст і на неповноцінність більшості рослинних білків, овочеві страви є додатковим їх джерелом.

За рахунок поєднання овочів з м'ясом, рибою, яйцями, сиром та іншими білковими продуктами під час теплової обробки в процесі споживання їжі в організмі людини вдвічі збільшується виділення шлункового соку та покращується засвоєння тваринних білків. Смакові, ароматичні речовини та барвники, що входять до складу овочів, сприяють посиленню апетиту, дозволяють урізноманітнити харчування.

Характеристика сировини. Проблемні ділянки технологічного

процесу виробництва

В закладах ресторанного господарства овочі широко використовують для приготування холодних страв, супів, соусів, овочевих страв і гарнірів. *Овочі поділяють на такі групи:*

1. бульбоплоди - картопля, топінамбур (земляна груша), батат (солодка картопля);
2. коренеплоди - морква, буряк, ріпа, бруква, редька, редис, петрушка, пастернак, селера, хрін;
3. капустині - капуста білокачанна, червонокачанна, савойська, брюссельська, кольорова, кольрабі, брокколі;
4. цибулеві - цибуля ріпчаста, цибуля зелена, цибуля- порей, часник;
5. пряні - кріп, естрагон, чабер, базилік, майоран;
6. плодові - гарбузові (гарбуз, кабачки, огірки, кавун, диня, патисони);
7. томатні (томати, баклажани, стручковий перець);
8. десертні - артишоки, спаржа, ревінь.

Страви і гарніри з овочів і грибів.

Овочі та гриби в продукції ресторанного господарства мають досить широке використання. З овочів готують страви для самостійної подачі в раціоні сніданку, обіду або вечері та гарніри до м'ясних і рибних страв. Залежно від виду теплової обробки розрізняють: відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені овочеві страви.

Гарніри з овочів можуть бути простими і складними. Прості гарніри складаються з одного виду овочів, а складні - з декількох. Для складних гарнірів підбирають овочі так, щоб вони добре поєднувалися за смаком і кольоровою гамою. За допомогою овочевого гарніру можна збалансувати харчову цінність страви в цілому, регулювати її масу і об'єм.

До м'ясних страв зазвичай пропонують гарніри з будь-яких овочів. При цьому до страв з нежирного м'яса більше підходять гарніри, що володіють ніжним смаком: картопля відварна, картопляне пюре, овочі в молочному соусі.

До страв з жирного м'яса і птиці краще подати більш гострі гарніри – тушковану капусту, овочі тушковані з томатним соусом.

До відварного м'яса як гарнір подають зелений горошок, відварну картоплю, картопляне пюре.

До смаженого м'яса - смажена картопля, складні гарніри.

До відвареної і припущеної риби - картопля відварна, картопляне пюре. Гарніри з капусти, брукви, ріпи до рибних страв зазвичай не подають.

Сучасні способи приготування страв з картоплі, овочів та грибів.

Варіння. Варити можна будь-які овочі. Найчастіше варять картоплю, капусту (білоголову, брюссельську, цвітну, савойську), стручкову квасолу, спаржу, артишоки.

Варені овочі використовують як самостійну страву, заправляючи маслом або соусом, або як гарнір до страв з риби, м'яса, птиці. При подачі їх посипають січеною зеленню петрушки або кропу. Для приготування страв і гарнірів овочі варять у воді або на парі. Щоб зменшити втрати маси і поживних речовин при варінні овочів, забезпечити високу якість страв з них, необхідно дотримуватися ряду правил:

- овочі, крім буряка, моркви і зеленого горошку, кладуть у киплячу підсолену воду (10 г солі на 1 л води);
- води беруть з розрахунку 0,6...0,7 л на 1 кг овочів, так щоб вона покривала овочі не більше, ніж на 1,5...2 см;
- після закипання, нагрівання зменшують щоб уникнути википання та варять овочі до готовності (до м'якості);
- тривалість варіння залежать від сортових особливостей і виду овочів, жорсткості води та інших умов.

Особливості варіння різних овочів:

Стручки квасолі, гороху, листя шпинату, спаржу, артишоки для збереження кольору варять у великій кількості (3...4 л на 1 кг овочів) бурхливо киплячої води і у відкритому посуді. Інші овочі варять, закривши посуд кришкою, щоб зменшити окислення вітаміну С.

Картоплю варять очищеним або неочищеним в залежності від подальшого використання. У весняний час, коли смак картоплі помітно погіршується і в ньому накопичується соланін (отруйна речовина), картоплю доцільніше варити очищеною.

Морква і буряк цілими варять тільки в шкірці, для зменшення втрат розчинних речовин (цукрів і мінеральних речовин).

Швидкозаморожені овочі кладуть у киплячу воду, не розморожуючи. Сушені овочі перед варінням заливають водою і залишають для набухання на 1...3 год, а потім варять у цій же воді.

Консервовані овочі прогрівають разом з відваром, потім відвар зливають і використовують для приготування супів і соусів. При варінні овочів парою значно зменшуються втрати розчинних речовин. Так, картопля при варінні парою цілими або очищеними бульбами втрачає в 2,5 рази менше розчинних речовин, ніж при варінні у воді, морква – в 3,5, буряк - в 2 рази. Овочі, зварені на пару, відрізняються більш вираженим смаком, буряк має більш інтенсивне забарвлення. Для варіння на пару використовують спеціальні парові шафи або звичайні котли з металевою решіткою.

Припускання. Для припускання овочів води беруть менше, ніж для звичайного варіння: 0,2...0,3 л на 1 кг. Тому у відвар переходить менше водорозчинних речовин. Припускають моркву, ріпу, буряк, капусту, гарбуз, кабачки, патисони, помідори. Овочі для припускання нарізають часточками, кубиками, а капусту - часточками, квадратиками або соломкою. Підготовлені овочі вкладають шаром не більше 20 см (кабачки і гарбуз - не більше 10-15см), додають гарячу воду, частину вершкового масла, передбаченого рецептурою, доводять до кипіння, потім, зменшивши нагрів, доводять до

готовності. Гарбуз, кабачки, патисони, помідори та інші овочі, які легко виділяють вологу, припускають у власному соку.

Готові овочі заправляють маслом або молочним соусом середньої густини. Використовують як самостійну страву і як гарнір.

Страви з тушкованих овочів

В давнину тушковані овочі називали "духовими" і готували в глиняних горщиках в російських печах. Для приготування тушкованих страв овочі нарізають часточками, кубиками, соломкою, злегка обсмажують, додають соус, спеції і тушкують, закривши посуд кришкою. Перед тушкуванням не обсмажують, тільки капусту і буряк.

Смаження. Овочі, як правило, смажать сирими, в деяких випадках попередньо відвареними. У сирому вигляді смажать овочі, які містять нестійкий протопектин і достатню кількість вологи. Це картопля, кабачки, гарбузи, помідори, баклажани та ін. Овочі, що містять більш стійкий протопектин, попередньо варять або припускають, подрібнюють, а потім смажать (овочеві котлети з капусти, буряка, моркви та ін.) Смажать овочі в невеликій кількості жиру (5-10 % маси напівфабрикату) основним способом і у великій (співвідношення продукту і жиру 1:4) – у фритюрі.

При смаженні в невеликій кількості жиру картопля, овочі та вироби з них кладуть на деко або сковороду з жиром, нагрітим до 150-160 0С, і смажать з обох боків до утворення хрусткої скоринки. Потім доводять до готовності в духовці. Для смаження використовують маргарин, кулінарний жир, олію тощо.

У фритюрі овочі (картопля, ріпчаста цибуля) смажать у спеціальних апаратах (фритюрниці або глибоких деках з товстим дном і вставними металевими сітками. Температура жиру повинна бути 175-180 0С. Смажені овочі подають як самостійну страву, відпускаючи з маслом, сметаною, соусамія, свіжими і солоними огірками та помідорами, і як гарнір.

Запікання. Для запікання овочі попередньо варять, припускають, тушкують або смажать, а іноді використовують сирі. Овочі розкладають на деках або порційних сковородах, які змащують жиром і посипають сухарями. Запікають їх у духовці при температурі 250-280 0С до утворення на поверхні хрусткої скоринки і прогрівання внутрішніх шарів до 80 0С. За технологією приготування запечені овочі можна розділити на *три групи*: овочі, запечені в соусі; запіканки і пудинги; фаршировані овочі.

Особливості реалізації страв

Згідно з діючими санітарними правилами неочищені варені овочі зберігають не більше 6 годин. Максимальний термін зберігання салатів і вінегретів в незаправленому вигляді - теж 6 годин. Температура салатів повинна бути не вище 15 0С.

Холодні страви та напої, подані на стіл, повинні мати температуру від 7 до 14 0С. Заправлені салати та вінегрети зберігають у холодильнику 3 години, в приміщенні - не більше 1 години, салати із зелені - не більше 30 хвилин.

Перші та другі страви до вживання повинні знаходитися на кухонній плиті не більше 2-3 годин, після чого їх слід зберігати при температурі не

вище 60°C не більше 12 годин. При використанні страв з холодильника вони повинні бути ретельно перевірені. Страви з органолептичними показниками, які відповідають вимогам, піддають повторній тепловій обробці. Рідкі страви кип'ятять, а другий розігрівають у духовій шафі. Термін реалізації цих страв - не більше 1 години. Категорично забороняється змішувати залишки їжі попереднього дня з свіжоприготованою.

Від тривалості зберігання овочевих страв, особливо гарячих, залежить не тільки їх смак, але й вітамінна цінність. Так, в щав зі свіжої капусти через 3 години після приготування залишається 20 % вітаміну С, а через 6 годин - всього лише 6 %. Отже, зберігання гарячих овочевих страв має бути мінімальним, не більше 2-3 годин при температурі не нижче 75°C для перших, 65°C - для других страв і гарнірів. Повторний нагрів значно погіршує смак і майже повністю руйнує вітамін С. Виготовлення перших і других страв необхідно планувати до часу їх вживання, а закусок у вигляді салатів зі свіжих овочів - безпосередньо до подачі на стіл.

Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва

Удосконалення параметрів теплової обробки страв з овочів

Правильна тепла обробка овочів і плодів сприяє максимальному збереженню в них вітамінів, мінеральних елементів і інших цінних харчових речовин. Так, при варінні очищеної картоплі її рекомендується занурювати в киплячу воду. При цьому вона втрачає тільки 7 % вітаміну С і від 4 до 14 % мінеральних речовин, а опущена в холодну воду - відповідно 35 %, 18..31%. Для збереження вітаміну С овочеві супи краще варити в каструлях, наповнених доверху рідиною та закритих кришкою, щоб не було доступу кисню, який руйнує його. Овочі повинні бути повністю покриті водою або бульйоном. З моменту закипання нагрів послаблюють. Перемішувати суп слід, не виймаючи овочі з бульйону. Не менш важливо дотримуватися - послідовності закладки овочів: спочатку ті овочі, які вимагають тривалої теплової обробки (буряк, моркву та ін.), потім продукти, що легко піддаються тепловій дії (капуста, картопля та ін.).

На збереження вітаміну С в овочах впливає матеріал посуду, в якому готується їжа. Нержавіюча сталь майже не руйнує вітамін С. Не рекомендується готувати їжу в лудженому, мідному та залізному посуді.

Страви з овочів необхідно готувати незадовго до вживання. Найбільші втрати вітаміну С (70...90 %) в овочах відбуваються при їх тушкуванні, виготовленні пюре, запіканок і котлет. Найкращим способом теплової обробки овочів є варіння на парі, при якій зберігається в середньому 80 % цього вітаміну. При смаженні вітамін С зберігається краще, ніж при варінні очищеної картоплі, так як жири захищають його від окислення. Овочі,

призначені для приготування холодних страв (салатів, вінегретів), рекомендується варити в неочищеному вигляді.

В овочеві відвари переходять вільні амінокислоти, цукри (до 30 %), органічні кислоти, мінеральні елементи, особливо калій, натрій, фосфор, залізо, мідь, цинк (20...50%), вітамін С (20...25 %) та ін. Тому відвари рекомендується використовувати для приготування супів і соусів, в дієтичному і лікувальному харчуванні.

Застосування екзотичної рослинної сировини в технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства

На ринку ресторанного господарства зростає попит на страви східних кухонь. Завдяки появі білого редису (дайкона), капусти Пак-чой, консервованих бруньок бамбука і маринованих каштанів, традиційні салати і овочеві страви стали більш різноманітними та привабливими для споживачів. Китайські овочі краще поєднувати з морквою, селерою, а також з зеленою цибулею, шпинатом або капустою. Для приготування страв з екзотичної рослинної сировини зі Сходу бажано використовувати китайську сковороду «Вок», яка підходить для тушкування та смаження.

Капуста Пак-чой користується значною популярністю в країнах Азії. Особливо популярна вона в Японії і Китаї. Останнім часом, зі зростанням популярності екзотичної китайської кухні, Пак - Чой стає все більш поширеною і в Європі. За харчовою цінністю Пак - Чой близька до білокачанної капусти та є джерелом біологічно активних речовин, особливо вітаміна С, каротина, фолієвої кислоти, кальцію і заліза.



Вона може бути використана в технології ресторанної продукції в різних варіантах. М'ясисті черешки листя можна тушкувати, як спаржу, або відварювати шматочками та подавати як гарнір до м'ясних страв. Листя використовують свіжим в салатах або тушкують. Дрібно нарізана, з приправами і майонезом Пак- чой подається у свіжому вигляді як салат. Легка засвоюваність дозволяє використовувати її в дієтичному харчуванні.

Біла редиска Дайкон. Цей різновид білого редису називають дайконом або японської редькою, як щось середнє між редькою і редискою.

Це низькокалорійний продукт, 100 грам японської редьки містить 21 ккал і забезпечує 34 % щоденної потреби у вітаміні С.



Також, овоч містить активний фермент, що сприяє кращому переварюванню крохмаломісних продуктів. Дайкон є важливий інгредієнт японської та китайської кухонь. Редька дайкон може маринуватися в оцті, в сирому вигляді подається в салатах і як гарнір для сашімі. Тертий дайкон часто використовується як гарнір до смаженої риби (якідзакана), для натто і соба, до страв типу темпура. Дайкон часто входить до складу супу місо або подається з тушкованим м'ясом. В китайській кухні дайкон часто готується з м'ясом та грибами шітаке.

Імбир. Багато прянощів та приправ прийшло до нас зі Сходу. Різноманітні за ароматом, смаком і запахом, вони роблять кухню багатшою і вишуканою.

Одна з таких прянощів - імбир, який веде свою історію із Західної Індії та Південно-Східної Азії. Імбир називають «рогатим коренем», і це не випадково. Розгалужені відростки кореневища і справді схожі на роги. Залежно від ступеня обробки кореня розрізняють чорний і білий імбир. Чорний - більш гострий і терпкий, тому що він мало піддається обробці, а білий - ніжніший, він піддається більш ретельній обробці. З поживних речовин в імбирі найбільше вуглеводів, з мінеральних речовин - магнію, фосфору і кальцію, а серед вітамінів лідирує аскорбінова кислота.

Характерна терпкість імбиру відчувається завдяки вмісту в ньому ефірних масел. Вони містяться в основному в кореневищі. Пекучість імбиру надає гінгерол - фенолподібна речовина. Також імбир містить значну кількість незамінних амінокислот, які представлені в ньому практично в повному спектрі.



Використовують в кулінарній практиці імбирний корінь, у більшості випадків, у вигляді порошку, який має гостро виражений смак. Маринований і свіжий імбир теж дуже часто стають інгредієнтами того чи іншого кулінарного рецепта. У свіжому стані імбир дуже ароматний. Як правило, при використанні в свіжому вигляді, імбир спочатку миють, чистять від шкірки, нарізають тонькими палочками, кубиками або натирають на тертці.

Мариновані каштани. Каштан - горіх каштанового дерева диких або культурних сортів



Каштани використовуються в кухнях Середземномор'я досить широко: для приготування хлібобулочних і кондитерських виробів (борошна), джемів, мусів, суфле, пюре, млинчиків, супів, салатів, кремів, начинок для пирогів з м'яса, для фаршування птиці або в якості гарнірів до субпродуктів. На ринку України каштани представлені переважно в свіжозамороженому очищеному та в маринованому вигляді. Перед подачею їх нарізають соломкою.

Перець чілі. Перець чілі - найменший член сімейства капсикума. Батьківщиною з тропічної Америки, чілі популярні з часів доісторичних племен Інків і Ацтеків. Існує кілька сортів і розмірів чілі, всі вони відрізняються ароматом і ступенем гостроти. Вони бувають червоними, зеленими, жовтими, помаранчевими та чорними, але ступінь гостроти не залежить від кольору.



Порошок чилі виробляється з сортів чилі, які вирощуються на Сході. Перці, які використовують для порошку, часто спочатку запікають. Це надає готовим спеціям більше аромату.

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ, КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ТА ГОТОВИХ СТРАВ З ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ

Значення птиці та дичини в раціоні харчування

Куряче, качине, гусяче, а так само м'ясо індички, саме ці види птиці є найбільш популярними на сучасному ринку ресторанного господарства. М'ясо даних птиць дуже калорійне і поживне, швидко готується і містить значну кількість вітамінів, таких як залізо, калій, фосфор.

Куряче м'ясо є дуже важливим продуктом харчування, який має безліч корисних властивостей, головним з яких є велика кількість білка. Вживання саме цього виду м'яса відновлює втрачені сили, зміцнює імунну систему людини, а бульйону благотворно впливає на роботу серця, впливаючи на розміри серцевого м'яза і зміцнюючи стінки судин. Багато любителів м'яса віддають перевагу курці, через наявність в ній білого м'яса, яке є дуже смачним, низькокалорійним і поживним.

Качине м'ясо відносять до темним видів м'яса. Сюди ж можна віднести гусяче. Воно не є таким же дієтичним як, наприклад, біле м'ясо курки, але при цьому дуже поживне. Жир качки складається з тугоплавких жирних кислот, тому страви з качки довше засвоюється організмом, але ця властивість зовсім не є недоліком, а скоріше навпаки це відмінна особливість. Завдяки таким властивостям значення страви з птиці у харчуванні людини набуває особливого сенсу.

Гусяче м'ясо за своїми корисними властивостями перевершує всі види м'яса. І в останні роки почалося активне розведення елітних порід гусей для вивезення на експорт. М'ясо гусака є найбільш соковитим і поживним. Гусей зазвичай тушкують або запікають. Однією з вишуканих страв є гусяча печінка, яку інакше називають фуагра.

М'ясо індички. Його по праву прийнято вважати найбільш повним джерелом вітамінів, за змістом фосфору м'ясо індички перевершує навіть рибу. Залізо, яке міститься в цьому м'ясі, легко засвоюється. Одна порція індички здатна задовольнити добову потребу у вітаміні РР. Індичка також дуже багата протеїном. М'ясо індички не викликає алергії, а це є дуже важливою властивістю.

Напрями розвитку та шляхи удосконалення технологічного процесу виробництва

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства одним з напрямів розробки нових та удосконалення існуючих технологій приготування страв з птиці та дичини є приготування страв за допомогою приготування у вакуумі, мультиварках, застосування методів та приладів молекулярної кухні і т.д.

Варіння під тиском. Процеси варіння можна здійснювати при тиску, при надлишковому тиску із застосуванням автоклаву і при зниженому тиску (у вакуум-апаратах). При використанні підвищеного тиску температура обробки підвищується, що прискорює процеси варіння. Застосування вакуум-апаратів дозволяє прискорити процес теплової обробки при температурі середовища менше 100 ° С і зберегти високу якість оброблюваних продуктів.

Смаження в полі ІЧ-випромінювань. Продукт смажать на відкритому вогні (без димоутворення), розміщуючи його на металеву решітку, попередньо змащену жиром. Після обсмажування продукту з одного боку грати перевертають і обсмажують продукт з іншого боку. Можна також нанизувати продукт на рожен або шпажку і смажити до готовності, повільно повертаючи над джерелом тепла (шашлики). Цей спосіб використовують при смаженні продукту в спеціальних апараті-електрогриль, де він зазнає впливу випромінювання електронагрівальних елементів.

Також існує 3 способи дуже швидко приготувати страви з птиці: соте, стір – фрай і смаження на сковороді – гриль.

Sote. По суті, це швидке обсмажування на сильному вогні при невеликій кількості олії. Ідеальний посуд для даного приготування – сотейник сковорода з високими прямими бортиками.

Послідовність приготування за даною технологією куриного філе наступна:

- Перед обсмажуванням насухо промокнути філе паперовими рушниками. Це забезпечить утворення красивої підсмаженої скоринки.
- Посолити і приправити спеціями.
- Поставити сотейник змащений олією (1 ст.л на вогонь, розігріти і приступити до смаження. Першою дна сотейника повинна торкнутися та сторона продукту, яка буде лицьовою при подачі страви.
- Смажити грудку 5 хвилин з одного боку, потім перевернуть і смажить приблизно стільки ж з іншого. Перекласти готове філе на тарілку з гарніром: свіжими або маринованими овочами.



Перед обсмажуванням філе можна нафарширувати - натертим сиром, помідорами тощо.

Стір-фрай. Класичний посуд для приготування цим способом – сковорода вок. Продукти для стір - фраю попередньо нарізаються на дрібні шматки, найчастіше смужками або соломкою, і швидко обсмажуються в невеликій кількості нагрітої олії.

Для приготування за технологією стір - фрай, крім птиці та ніжного м'яса, підходять м'які овочі. Послідовність приготування: Нагріти вок з $\frac{1}{2}$ ст.ложки рослинної олії на вогні трохи сильніше середнього. Покласти нарізане смужками філе – шматочків має бути стільки, щоб їм було вільно, інакше м'ясо буде тушкуватися, а не смажитися. Смажить, помішуючи, декілька хвилин, до утворення легкої золотистої скоринки.

Далі покласти в вок вибрані спеції і смажить близько 30 секунд, щоб вони встигли розкрити свій аромат. Додати нарізані овочі і смажити, безперервно

помішуючи, близько 3...4 хвилин. Повернути в вок обсмажене філе, додати за смаком соєвий соус, рисовий або яблучний оцет, а також цукор або апельсиновий сік. Смажити, помішуючи, ще одну хвилину і відразу подавати.



Сковорода-гриль дозволяє приготувати страви практично без жиру. Маслом змазується не сама сковорода, а продукт, який буде на ній готуватися.

Послідовність приготування: Змастити грудки або тонкі котлети рослинною олією, посолити і поперчити за смаком. Сковороду розігріти на сильному вогні так, щоб вона почала злегка диміти. Покласти на неї грудки на відстані як мінімум 2 см одна від одної і смажить 5...6 хвилин. Потім перевернуть і смажить ще близько 5 хвилин. Для перевірки на готовність

проткнути грудку ножом в найтовстішій частині. Якщо з проколу випливає прозорий сік – філе готове.



СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Артемова Е.Н. Основи технології продукції громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за спеціальністю «Економіка та управління на підприємстві (по галузях)». – 2-е видання, перероблене і доповнене / Е.Н. Артемова. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 С.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі Навч. посіб. – К.: Кондор, 2008.– 369 с.
4. Ковальов М.І. Технологія приготування їжі: Підручник -2-е видання, перероблене / М.І. Ковальов, В.А. Кравцова, М.М. Нуткіна. – М.: Амега - Л, 2005 - 356 с.
5. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К. : КНТЕУ. 2003. – 321с.
6. Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 718 с.
7. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч.посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор- Виробництво, 2013. – 250 с.