

УДК 62.9:338.488.2:640.4

О. Іжевська

*канд.техн.наук,
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу*

А. Білодід

студентка кафедри готельно-ресторанного бізнесу

С. Сабат

*студент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

СУЧАСНЕ ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ ЯК РУШІЙ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Низка технологій теплового оброблення продуктів зумовлює застосування теплового устаткування, що є невід'ємною частиною сучасних закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Для успішного ведення бізнесу оптимальне оснащення гарячого цеху є важливішою складовою частиною, ніж інтер'єр високого класу, затишна атмосфера, першокласний сервіс. Гарячий цех є невидимим структуроутворювальним елементом ЗРГ, а теплове устаткування формує основу іміджу успішного підприємства.

Метою нашої роботи є розгляд новітнього теплового устаткування на ринку готельно-ресторанного бізнесу.

Можливості теплового оброблення продукції зумовлюють фізичні, хімічні та органолептичні зміни в продуктах, підвищується засвоюваність їжі, забезпечується знищення більшості бактерій. При цьому необхідне застосування устаткування, що дасть змогу зберегти смак, поживні речовини, вітаміни і воду, а крім того, надасть продукту привабливого зовнішнього вигляду.

До різновидів способу варіння належить варіння у вакуум-апаратах. Цей спосіб варіння в сучасних ЗРГ застосовують у новій інтерпретації. Підготовлену сировину поміщають у герметичні полімерні пакети, з яких попередньо видаляють повітря, і герметично

закривають [1]. Пакети з продуктами обробляють парою низького тиску за температури 70–100 °С, після чого їх охолоджують до 3 °С. За таких умов термін зберігання готової кулінарної продукції збільшується до трьох тижнів. Вважається, що цей спосіб найбільш до речний у поєднанні із шоким замороженням та обробленням у пароконвектоматі. Особливі переваги вакуумного приготування полягають у тому, що молекулярна структура клітин залишається незмінною, зменшується деформація продуктів, готувати їжу можна без жиру, надати їй дієтичного спрямування. Страви у вакуумних упакованнях мають точну калорійність і харчову цінність, а отже, це сприяє реалізації ідеї створення здорового меню. Завдяки цій технології 80% продуктів можна готувати заздалегідь, гарантуючи високу якість готових страв.

Для збереження соковитості широкого використання набули керамічні грилі [2]. Унікальна система грилю «Smart Grid System» пропонує неперевершену функціональність. Принцип дії керамічного грилю досить простий: їжу готують під дією жару, зосередженого під корпусом гриля. Керамічний гриль можна застосовувати для приготування хліба і великошматкових напівфабрикатів м'яса, риби, птиці. Кераміка надає продуктам особливого смаку, зберігаючи соковитість та запобігаючи висушуванню під час приготування.

Особливої уваги заслуговує тандит, який походить від народів Азії, Кореї, Китаю. Це піч циліндричної форми, виготовлена зі спеціальної коалінової глини, оздоблена орнаментами в східному стилі. Її використовують для приготування широкого спектру страв (м'ясо, птиця, риба, овочі) і випікання хлібобулочних виробів.

Принцип дії тандиру полягає в тому, що глина протягом 1–1,5 год розігрівається за допомогою дров, які згоряють усередині печі. У печі за тривалого збереження однакової температури відбувається повільне тушкування продуктів, завдяки чому страви набувають ніжної консистенції та смаку.

Окрім швидкості та якості, важливим чинником розвитку ресторанного бізнесу є економічність, тому за нинішніх умов широкого використання набув мультифункціональний кухонний центр. Він поєднує можливості відразу декількох видів обладнання для приготування їжі, зокрема фритюрницю, сковороду, котел і плиту. Переваги апарата зумовлені максимально рівномірним розподілом температури,

регулюванням тепла з точністю до градуса, швидким нагріванням і охолодженням, а також значними резервами потужності.

Запатентована нагрівальна система «VarioBoost™» вражає своїми можливостями. Усього за 2 хвилини тигель нагрівається до 200 °С і зберігає потрібну температуру навіть під час завантаження великої кількості холодного продукту.

Одночасному поєднанню функції мангала та печі відповідають хоспери. Хоспер («Josper») розробили власники ресторану середземноморської та північно-східної іспанської кухні. Апарат оснащено датчиком температури, повітроводом, чавунним подом, на який засипають деревне вугілля. Підготовленні напівфабрикати укладають на решітку. Температура всередині печі сягає 500 °С та підтримується тривалий час. У результаті такого теплового оброблення м'ясні страви зберігають соковитість, а завдяки контакту з відкритим вогнем скоринка карамелізується. Тривалість теплового оброблення є меншою, ніж на звичайному мангалі.

Ефекту аерогрилю дає змогу досягти апарат стефан-гриль. Основні переваги стефан-грилю ґрунтуються на теплому обробленні продукту зсередини за температури 650 °С без впливу на продукт відкритим вогнем. М'ясні великошматкові напівфабрикати насаджують на металевий стержень і обсмажують до золотистої скоринки зсередини, а зовні зберігають свій ніжний рожевий колір і соковитість. У процесі приготування зовнішні шари м'яса готуються завдяки інтенсивному обдуванню гарячим повітрям за допомогою сопла, що постачається в комплекті до грилю.

Унікальним винаходом іспанських кухарів вважають «Cookvac» – вакуумну каструлю, яка штучно створює низький тиск за відсутності кисню, що не дає продуктам окислюватися і втрачати свій первинний колір. У разі різкого перепаду тиску і його зниження, продукт вибирає всю рідину, що є навколо нього, максимально насичуючись смаком та ароматом її інгредієнтів. За таких умов ефект маринування здійснюється на клітинному рівні. При цьому значно знижується температура смаження чи тушкування (90 °С), зберігається текстура, колір і поживні речовини продукту, а також збільшується термін придатності олії в 7–8 разів.

В авангардній кухні провідних ресторанів світу завдяки своїй універсальності, високій швидкості приготування страв та можливості

працювати з твердою фракцією широко використовують термоміксери. Таке устаткування дає змогу перемішувати і подрібнювати складники страви під час постійного нагрівання. Унікальність полягає в тому, що завдяки конструкції ножів термоміксера можна обробляти як заморожені продукти, так і продукти з ніжною текстурою. Чаша термоміксера нагрівається до 120 °С, у результаті цього є змога топити масло, жир, шоколад, карамель, а також готувати соуси, муси, пасти, помадки. Для продуктів з овочів та фруктів надзвичайно важливою вважають швидкість оброблення продукту. Впливати високими температурами необхідно для мінімізації мікробіологічного фону, розчинення цукрів, гомогенізації маси. При цьому що менший час впливу високих температур на овочі чи фрукти, то менші втрати вітамінних комплексів.

Важлива особливість термоміксера – автоматичне зважування продукту в чаші. Зважування є прецизійним. Це дає змогу вносити продукти відповідно до рецептури безпосередньо в чашу. Це зручно для приготування концентратів для крем-супів, багатокomпонентних соусів, мусів тощо.

Ключові слова: вакуум-апарати, тандир, хоспер, термоміксер.

Список використаних джерел

1. «Фуд-Сервіс» Перший інтернет магазин харчового обладнання в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.food-service.com.ua/ua/> (дата звернення 05.11.2020).
2. Керамічний гриль Monolith Le CHEF 55 см BBQ GURU PRO-SERIES [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.food-service.com.ua/ua/https://picnicmarket.com.ua/keramichnii-gril-monolith-le-chef-55-sm-bbq-guru-chornii-pro-series-na-stalevikh-nizhkakh/> (дата звернення 05.11.2020).