

Фритюрниці

Фритюрниця - це пристрій для приготування їжі, що дозволяють приготувати безліч страв в киплячій олії. Картопля фрі, котлети по-київськи, страви в клярі - все це ви зможете приготувати вдома, використовуючи цей прилад. Використання фритюрниці не тільки дає можливість швидко приготувати улюблене блюдо, але і дозволяє позбутися від чада і продуктів горіння, які виділяються при смаженні на сковорідці.

На сьогоднішній день на ринку представлено безліч фритюрниць різноманітної форми, але все фритюрниці мають один і той же принцип дії. Перед приготуванням страви масло заливається в спеціальний бачок і нагрівається. Потім, в бачок з маслом поміщається гратчастий контейнер, в якому знаходяться продукти для приготування. Основною особливістю приготування страв у фритюрниці є те, що масло в ній нагрівається до температури 190 градусів і далі температура підтримується постійною, що дозволяє рівномірно просмажити будь-яку їжу.

Фритюрниці бувають таких ВИДІВ



Небезпека

- При неправильному використанні, вони являють собою загрозу безпеці: ризик важких опіків та загоряння масла, що може призвести до пожежі.
-

А тепер перейдемо до сковорідок

- **Сковородá** — приспособление для жарки пищи. Имеет, как правило, круглую форму. Может быть без ручек, с одной ручкой или с двумя ручками. Изготавливается из чугуна, нержавеющей стали или стали, покрытой различными эмалями, алюминия, керамики и др. материалов. Снабжается крышкой, изготавливаемой из различных материалов (прозрачных или непрозрачных), и, иногда, сеткой, препятствующей разбрызгиванию жира или масла.

А вони бувають дуже різні



Сковорода-вок

- Традиционная китайская сковорода, вошедшая в обиход благодаря популярности азиатской еды. Представляет собой круглую, довольно глубокую сковороду, с маленьким выпуклым дном. Любая сковорода вок достаточно универсальна: продукты в ней можно тушить, варить, жарить во фритюре, а благодаря навесной полукруглой решётке можно ещё и готовить на пару. Готовка в сковороде вок предполагает постоянное помешивание продуктов, при этом коническая форма дна сковороды «сдвигает» эти продукты к центру, непосредственно к источнику жара. Главное предназначение вока — быстрое обжаривание большого количества ингредиентов одновременно. Китайцы обычно готовят на ней такие блюда, как рис или [лапша](#) с овощами, мясом или морепродуктами^[3]. Все компоненты нарезаются одинаковыми некрупными кусочками, это необходимо, чтобы продукты приготовились быстро и одновременно.

Сковорода-вок



Блинная сковорода

- Блинницы — [потомки](#) небольших настольных плиток с плоскими чугунными и медными конфорками, которые получили распространение в [Европе](#) 20-х гг. XX века. Готовить на них было удобно, так как тесто выливали прямо на конфорку и быстро выравнивали металлическими лопатками. [Блины](#) готовились за [минуту](#) и легко переворачивались.
- У сковород для блинов чаще всего низкие стенки (около 1см), длинная ручка для защиты от ожогов и достаточно толстое дно, чтобы тесто прогревалось равномерно^[4]. При использовании сковород с антипригарным покрытием, блины будут легко сниматься, а сковорода легко мыться^[4].

Блинная сковорода



Сотейники



Сотейники

- Сотейник — это универсальный предмет посуды, совмещающий в себе функции кастрюли и сковороды. В сотейниках готовят самые разнообразные блюда. Их обычно используют, когда важно сохранять жидкость до самого завершения готовки. Они обеспечивают равномерный нагрев за счет достаточно толстого дна и стенок. Сотейники подходят для всех видов плит, а также для духовых шкафов [\[2\]](#).

Сковорода-гриль

- Отличается от обычной сковороды характерным ребристым дном - пицца готовится касаясь минимальной поверхности дна, опираясь на эти ребра, подогрев идет через воздушный слой и [инфракрасное излучение](#). Также в ложбинки стекает лишний жир. Есть конструкции с вставными сеткой-прутьями.

Нержавеющая сталь

- Отличается высокими антикоррозийными свойствами, устойчива к воздействию кислот и щелочей, не изменяет вкус и цвет пищи. Однако нержавейка не любит перегрев — он приводит к потере её свойств и к появлению на стенках посуды радужных разводов^[7]. Полированная поверхность и сама структура металла не способствуют равномерному распределению тепла на сковороде из нержавеющей стали, они не обладают антипригарными свойствами. Поэтому дно сковороды необходимо смазывать маслом или жиром, а пищу в процессе приготовления придется тщательно перемешивать.
- Самая популярная импортная посуда из нержавеющей стали имеет маркировку 18/10. Цифры 18 и 10 обозначают процентное содержание в сплаве хрома и никеля^[8].

Алюминий

- Наиболее распространенный вид сковород в современном производстве посуды^[9]. Алюминий — материал, идеально подходящий для сковородок и кастрюль. Он легкий и обладает в 10 раз большей теплопроводностью, чем чугун, и в 4 раза больше, чем нержавеющая сталь. Алюминиевые сковороды делятся на штампованные и литые^[10]. При штамповке исходный материал — листы, получаемые прокаткой слитков алюминия. Обычно вначале из них вырубает диски, которые затем на прессах превращают в заготовки. Срок службы штампованных сковород во многом зависит от толщины металлического листа, из которого они изготовлены. Дно качественных штампованных изделий должно иметь толщину не менее 2,7-3 мм. Сковороды с дном тоньше 2,5 мм хотя и являются самыми недорогими, но и служат совсем недолго — 1,5-2 года. Они быстро выходят из строя вследствие деформации дна и перегрева покрытия.

Материалы изготовления

Чугун

- Считается самой долговечной посудой этого типа. Преимущество сковород из чугуна — в его свойстве равномерно распределять и долго сохранять тепло. Чугун за счет своей пористой структуры и низкой теплопроводности сравнительно медленно нагревается, но прекрасно сохраняет высокую температуру после нагревания. Это позволяет приготовляемым продуктам испытывать эффект [«русской печи»](#), при котором блюдо не просто нагревается до определенной температуры, но и томится. Поэтому чугунная сковорода идеально подходит для продуктов, требующих длительного приготовления. К тому же чугунная посуда нагревается гораздо сильнее алюминиевой, что необходимо для жарки и особенно для приготовления блюд на гриле^[5]. Чугунная посуда универсальна, её можно использовать для газовых и электрических плит, а сковороды с цельнолитыми ручками — даже для духовок. Пористая структура чугуна позволяет равномерно распределять тепло по всей сковороде, соответственно, блюдо не останется сырым с одной стороны и не подгорит с другой. Главные минусы чугунной посуды — образование ржавчины и значительная масса^[6].

Керамическое покрытие

- Используемое в посуде антипригарное керамическое покрытие не имеет никакого отношения к керамике из глины: в основе покрытия лежит нанокompозитный полимер^[23]. Керамическое покрытие — это состав, получаемый по золь-гель технологии, где процент «керамики» — наночастиц песка — может быть любым (даже 5 %), так как государственных стандартов для подобных покрытий пока не существует^[24]. Существует несколько видов керамических покрытий: термолон, эколон (или поликапролактан), греблон и др.

Особенности применения различных типов покрытий

- Керамическое покрытие более твердое и устойчивое к механическому воздействию [\[28\]](#) чем аналогичное тефлоновое, а также к высоким температурам, то есть в керамической посуде можно взбивать продукты венчиком, делать фламбирование, запекать с корочкой и т.д. [\[29\]](#).

Усім дякую

- Роботу виконала Алієва Сабіна Тх-1