

Презентация на тему « Инновационные технологии в ресторанном бизнесе »

План презентации

- 1. Молекулярная кухня
 - 1.1 История возникновения молекулярной кухни
 - 1.2 Меню на молекулярном уровне
- 2. Интерактивные столы
 - 2.1 Возможности интерактивного стола
- 3. Кулинарная 3D-Печать
 - 3.1 Принцип работы

Молекулярная кухня

Молекулярная кухня - раздел трофологии¹, связанный с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи.



1. Трифология - наука о пище; раздел гигиены питания

История возникновения молекулярной кухни



Ник Курти

Это направление создано в 1992 году Ником Курти и Харви Тисом, когда они озадачились вопросом тесной связи науки и кулинарии.

А в 1995 году ими же был проведен симпозиум по исследованию кулинарных рецептов, который принято считать фундаментом возникновения молекулярной кухни.



Харви Тис

Меню на молекулярном уровне

Первым блюдом молекулярной кухни стал мусс из белого шоколада и икры приготовленное в ресторане «Fat Duck» шеф-поваром Хестоном Блюменталь . Блюдо произвело настоящий фурор и с тех пор молекулярная кухня постепенно внедряется во многие рестораны мира цепляя своей эффектностью и необычными вкусами.

В отличие от обычной кухни, оборудование для молекулярной кухни похоже на научную лабораторию. Привычным кастрюлям и сковородкам тут места не найдётся, зато имеются многочисленные приборы, измерители, пробирки, мензурки, а обычная плита заменена конвекционной¹



1. Конвекционная - кухонная электрическая плита, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами

Интерактивные СТОЛЫ

Интерактивные столы - инновация в сфере кафе и ресторанов. Столы оснащены защитными мониторами с системой электронного меню, которые позволяют быстро и удобно сделать заказ, и с интересом провести время.



Возможности интерактивного стола

Интерактивные столы содержат в себе множество функций. К примеру интерактивный стол может выступать в роли электронного меню, в котором гости могут удобно сделать заказ.



Также интерактивный стол вмещает в себя и развлекательные услуги. На нём можно посмотреть фильм, послушать музыку, поиграть в игры, да или же просто зайти в социальную сеть и проверить почту.

Кулинарная 3D-Печать

Кулинарная 3D – Печать – это создание кулинарной и кондитерской продукции с помощью электронных 3D – принтеров с использованием пищевых расходных материалов



Принцип работы

Технология работает с помощью печатающей головки, которая очень тонкими слоями, накладывая их друг на друга по виртуальной модели блюда.

С помощью такой технологии можно создать разнообразную кондитерскую продукцию (шоколад, сахар), а также заготовки хлебобулочной продукции.



Конец презентации.

Спасибо за внимание!

Литература:

- [LadyPlace](#)
- [MolecularMeal](#)
- [Next Touch](#)
- [LiveJournal](#)
- [Wikipedia](#)
- **Google.Картинки :**
 - [Молекулярная кухня](#)
 - [Интерактивный стол для ресторана](#)



MOLECULARMEAL

