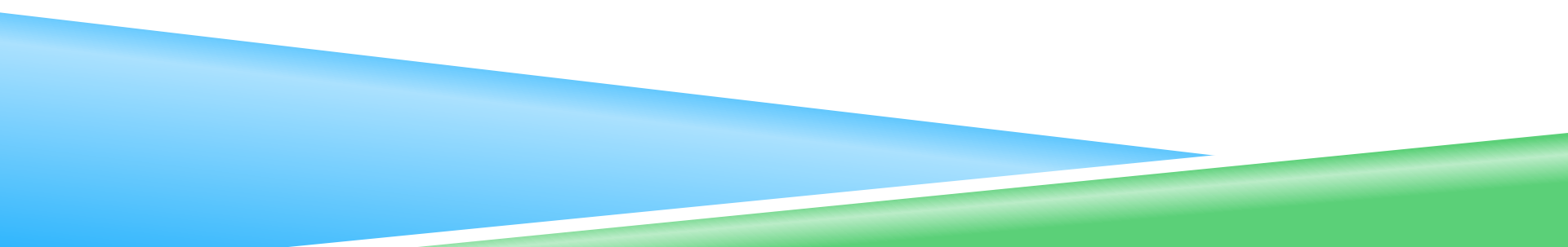


ПРОГРЕССИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

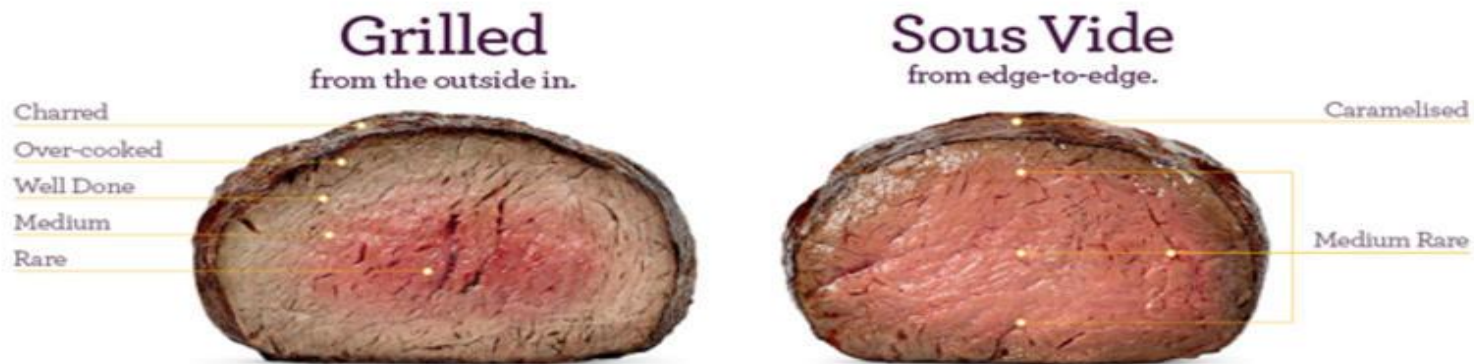


- ▶ Прогресс в мировой кулинарии за последние 10 лет разителен: новые продукты, принципиально иное оборудование и поэтому новые технологии, уникальные биопродукты, современный вкус новые требования потребителей, продиктованные в первую очередь заботой о собственном здоровье. Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Отсюда — новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции.
 - ▶ Факторы, которые рожают современные направления приготовления кулинарной продукции:
 - ▶ · стремление к здоровому питанию;
 - ▶ · экологически чистые продукты;
 - ▶ · создание новых вкусов путём сочетания нетрадиционных ингредиентов, входящих в состав кулинарной продукции;
 - ▶ · новые технологии приготовления.
- 

ОДНА ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ — ТЕХНОЛОГИЯ SOUS VIDE.

- ▶ Sous-vide (по-французски означает — «в вакууме») является методом приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане. При этом время приготовления кулинарной продукции дольше, чем обычное время приготовления — иногда до 72 часов, с точным регулированием температуры. Температура при этом — значительно ниже, чем обычно используется для приготовления пищи. Как правило, она составляет всего лишь около 55° С — 60° С для мяса и немного выше для овощей.





- ▶ Преимущества использования технологии Sous Vide:
- ▶ · сохранение натурального вкуса, свежести, цвета и внешнего вида продукции до подачи на стол;
- ▶ · концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
- ▶ · гарантированное высокое содержание питательных веществ;
- ▶ · отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30%;
- ▶ · длительный срок хранения продуктов;
- ▶ · порционный контроль качества продукции;
- ▶ · экономия рабочих площадей.

НЕ МЕНЕЕ ПОПУЛЯРНА ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ РАСОЖЕТ (ПАКОДЖЕТТИНГ).

- ▶ Суть технологии РасоJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология РасоJet позволяет получить охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того с помощью РасоJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы ,сливки , белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.



УЛЬТРАЗВУКОВОЙ ГОМОГЕНИЗАТОР.

- ▶ Гомогенизатор смешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь. Извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Примеры использования: концентрированная овощная или фруктовая масса для соусов и пюре получается за счёт разрушения мельчайших клеток продукта; выдержанный кальвадос с древесными стружками можно приготовить меньше, чем за 2 минуты с необыкновенным ароматом, на который обычно уходит 2 года; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость, такую как коктейль. Гомогенизатор также используется для тендеризации (размягчения) мяса.



КАК ПРОИСХОДИТ ГОМОГЕНИЗАЦИЯ СОКОВ?

- ▶ Сначала плоды подготавливают: моют, ошпаривают и грубо измельчают на протирочных машинах. Затем протертую массу пропускают через гомогенизатор. Из гомогенизированной массы удаляют воздух, и нагревают в вакуум аппаратах до 60 °С, добавляют горячий сахарный сироп (до 50 % объема), фасуют и стерилизуют при 90-100 °С.



АКТУАЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ANTI-GRIDDLE (АНТИСКОВОРОДЫ).

- ▶ При помощи уникальной технологии Anti-Griddle можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри; При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия.; создавать уникальные декорации.



СОЗДАНИЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПЕННОЙ СТРУКТУРЫ РАЗЛИЧНОЙ ПЛОТНОСТИ ОДНО ИЗ НАПРАВЛЕНИЙ СОВРЕМЕННОЙ КУЛИНАРИИ.

- ▶ Ароматная, не отягощенная добавками, аккумулирующая чистый вкус продукта пена придаёт блюдам необычайную воздушность, пышность и легкость. Для создания пен широко используются сифоны. С помощью обыкновенного сифона в пену можно превратить все, что угодно: мясо, молоко, фрукты, рыбу и даже травы. Вместо жиров и углеводов в деструктурированный продукт закачивается углекислый газ что придает ему плотную, но при этом легкую структуру пены. С помощью сифонов готовят пюрированные гарниры, супы, эспумы, свежие взбитые сливки, десерты, а также целый ряд холодных напитков.



УНИКАЛЬНА ТЕХНОЛОГИЯ КОНФИ.

- ▶ Приготовление кулинарной продукции методом конфи происходит при относительно низкой температуре (от 70 до 130 градусов) в собственном жиру; при этом жир не горит, а значит, в процессе приготовления не образуются канцерогены. Вкус и консистенцию конфи варьируют в зависимости от назначения блюда.



МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУЛИНАРИЯ — ЭТО СОВРЕМЕННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ.

- ▶ Молекулярная кулинария утверждает, еда — это сложный процесс, включающий все чувства: вкус, осязание, зрение и обоняние (самый мощный источник воспоминаний), а также восприятие себя и память. Новая кулинария воздействует на все органы чувств человека, в этом и состоит ее популярность.



ПАПИЛЬОТ — СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.



- ▶ Папильот — способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи **плотно**, завёрнутой в фольгу, иногда в термостойкую виниловую бумагу или специальные пластиковые пакеты. Данный метод используется для максимального сохранения естественной влажности продукта, ароматических и питательных веществ. Продукты обрабатывают при температуре от 180 до 200⁰ С. Пар, образующийся в процессе тепловой обработки, остаётся в пакете и способствует размягчению продуктов. Готовность блюд определяют по вздутому пакету.

ФЛАМБИРОВАНИЕ — ПОДЖИГАНИЕ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ, В РЕЦЕПТУРУ КОТОРОГО ВХОДИТ АЛКОГОЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ.

- ▶ Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда, например, при приготовлении пюреобразных супов из раков и морепродуктов (бисков). В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ресторана, во втором используется для создания ароматического и вкусового букета блюдам.



АКТУАЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СМОУКЕРОВ.

- ▶ Смоукары позволяют придать любому блюду практически любой аромат без дополнительной тепловой обработки. Для создания ароматов используют опилки фруктовых деревьев, травы, эфирные масла, эссенции. Кроме того, с помощью смоукера можно быстро довести до готовности блюда с помощью натурального «холодного» дыма; усилить интенсивность уже копчёных продуктов; удивить гостей необычным способом «копчения» прямо за столом.



- ▶ Оборудование, используемое в процессе приготовления кулинарной продукции, диктует новые открытия, значительно упрощает технологический процесс её приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ В КАСТРЮЛЕ «БЭН МАРИ»





Спасибо за внимание !

