

**Новые виды технологического
оборудования, инвентаря,
инструментов, посуды
(кухонной, столовой), новые
виды сырья, продуктов**

Корельский Михаил 2ПД

Новые виды технологического оборудования:

1. Жарочные поверхности — это альтернатива сковородам. Они помогают сократить время приготовления мяса, рыбы и овощей. Подходят для жарки блинов и оладий.

Самый распространенный способ жарки — использование небольшого количества жира (5-10 % к общему весу продукта). При этом температура должна находиться в пределах 160-180 °С.



2. Микроволновая комбинированная

ПЕЧЬ предназначена для приготовления блюд обработанных по технологии sous vide, разогрева и размораживания широкого спектра продуктов и блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Структура для противней и лотков легко снимается для очистки и выполнена из нержавеющей стали.



3. Пакоджет

Пакоджет - технология молекулярной кухни, заключающаяся в том, что продукция подверженная глубокой заморозки (до -22°C) в течение суток, превращается в мелкотекстурированную и пюреобразную массу, которая хранится в таком виде при температуре от -12 до -15°C . Данная технология идеальна для замороженных десертов.



4. Вакуумный упаковщик — это оборудование, предназначенное для создания вакуума во время упаковки продовольственных или непродовольственных товаров в пластиковый пакет, с последующим запечатыванием открытого края.

Использование вакуумного упаковщика позволяет избавиться от примешивания в процессе хранения посторонних запахов, а также повысить срок хранения таких пищевых продуктов, как мясо, рыба, готовые первые и вторые блюда, а также хлебобулочные изделия.



5. Готовка в вакууме (также су-вид, от фр. sous-vide, «под вакуумом») — метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане.

Су-вид позволяет «размягчить» и сделать «съедобными» даже те продукты, которые обычно годятся в еду разве что после длительного тушения.



6. Слайсер (в переводе с английского «slicer» — ломтерезка) — это гастрономическая машина для быстрой и аккуратной нарезки колбасы, сыра, хлеба, овощей, фруктов, мяса, рыбы. Этот прибор ускорит приготовление закусок и позволит привлекательно их оформить.



7. Пароконвектомат - вид

преимущественно профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. В последнее время появились также удобные бытовые пароконвектоматы, но их стоимость существенно выше других бытовых приборов и близка к ценам профессиональной техники. Этому способствует возросший уровень автоматизации и программирования режимов, а также всё более удобный пользовательский интерфейс, в том числе на русском языке.



2. Инструмент для карвинга

Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

Кулинарный карвинг по своей сути — примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.



Новые виды сырья, продуктов:

1. Порошковые смеси

Голландский и красный соусы, бульоны, смеси специй, сухие закваски для приготовления йогуртов, кефира, сухие дрожжи – порошковые продукты упрощают и ускоряют процесс приготовления блюд.

Пищевые порошки представлены в нескольких категориях:

- мясной;
- овощной;
- пряностей и зелени;
- грибной;
- фруктовой;
- травяной;
- молочной;
- концентратов сока.



В их состав производители включают модифицированный крахмал, красители, ароматизаторы, натуральные или синтетические добавки – их перечень указан на этикетках. Синтетические добавки в больших количествах вредны для здоровья – употреблять их следует дозированно.

Современные виды сырья:

- ❖ 1. Пищевые волокна
- ❖ - микрокристаллическая целлюлоза – понижает калорийность блюда, улучшает органолептические свойства, выполняет роль стабилизатора и загустителя;
- пектины – загуститель, обладает желирующими свойствами, улучшает текстуру;

Современные виды сырья:

❖ 2. Подсластители:

- ❖ - стевия;
- ❖ - инулин;
- ❖ - изомальтоолигосахарид;
- ❖ - сироп цикория;
- ❖ - лактоза;
- ❖ - фруктоза;
- ❖ - сироп агавы;
- ❖ - дынный сахар (эритрит, эритритол).

3. Суперфуды:

- семена чиа;
- ягоды асаи;
- ягоды годжи;
- матча чай;
- кокосовая вода;
- спирулина;
- имбирь.