

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области Государственное Бюджетное  
Профессиональное Образовательное Учреждение  
«Броский Губернский Колледж»

# Современные технологии в приготовлении блюд



Выполнила студентка гр. Т-42  
Спец. «Технология продукции  
общественного питания»  
Селифанова Наталья

Городской округ г. Бор  
2020

# Стефан-гриль

## Основные плюсы приготовления

- продукт жарится изнутри, а снаружи сохраняет удивительную нежность и сочность;
- продукт подается нарезанным ломтиками, полукольцами и кольцами, так чтобы гость мог видеть, как оригинально он был приготовлен;
- позволяет обеспечить выигрышную и оригинальную подачу блюда с топингами, гарнирами и соусами, помещая их внутрь тубы;
- если вы жарите крупный кусок на компанию или большую порцию шашлыка, вы можете выжечь имя шеф-повара, название блюда или заведения на куске мяса.



# Вакуумное маринование Cookvac

## Возможности технологии

- Различные оттенки вкуса попадают внутрь мясного продукта
- Вакуумная обработка ускоряет процесс впитывания маринадов, поскольку вакуумирование проходит поэтапно и процент вакуума регулируется автоматически
- Приготовление мяса по технологии соосвак позволяет сохранить многие исходные параметры продукта в неизменном состоянии, в отличие от традиционной тепловой обработки, когда высокие температуры изменяют цвет, запах, вкус мясного продукта и его физиологическую усвояемость организмом человека



# Сублимационная сушка

Самое важное в процессе сушки – сохранение аромата продукта. Основная задача сушки продукта – удаление воды до такого уровня, при котором микробиологическая активность бактерий сводится к минимуму, обеспечивая более длительное и безопасное хранение продукта и его последующую регидратацию (восстановление).





# Технология Sous-vide

## Преимущества приготовления Sous-vide

- сохранение ароматов и соков продукта
- уменьшение потери по массе на 15–35 %
- препятствование усушке и обезвоживанию продукта
- препятствование прогорканию
- более длительное хранение продукта после приготовления в вакууме
- экономия объема закладки специй
- увеличение скорости варки при сохранении теплотрат



# Пакоджетинг или льдомиксинг

Особенность процесса гомогенизации заключается в том, что продукты, из которых приготовлена масса, хранятся при температуре до  $-20-22\text{ C}$ .

Гомогенность достигается путем добавления специальных химических агентов.

Замороженные куски продукта помещают в пакоджет и измельчают в считанные минуты.

Далее продукт проходит тепловую обработку, либо сразу производится подача уже готового продукта.



# Термомиксинг

Это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Конструкция ножей позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой. Температура нагрева достигает 120 С, что позволяет топить жир, масло, шоколад, карамель. Особенности: автоматическое взвешивание продукта в чаше.



# Ароматистилляция

Процесс основан на различной способности веществ переходить в парообразное состояние в зависимости от температуры и давления. В процессе ароматистилляции осуществляется перегонка жидких, твердых и пастообразных веществ. Ароматистилляторы используются для получения натуральных ароматических добавок с запахом овощей, фруктов, растений, цветов, древесины и др.





# Дипфризинг

Шок фризеры сегодня - необходимый инструмент в работе любого креативного шеф-повара. К подобным устройствам предъявляются повышенные требования. Они должны быть очень компактными и в то же время вместимыми (поэтому для ресторанных шок-фризеров разрабатывают специальный "высокий" дизайн). Скорость охлаждения в таком аппарате должны быть очень высокой. 5 кг продукта должны охладиться до температуры  $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$  -  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  за 60 минут. Ягоды и грибы, а также полуфабрикаты из морепродуктов рекомендуется замораживать до температуры  $-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Позволяет максимально сохранить витамины и минеральные вещества.



# Хербофилтры

В загрузочный резервуар наливается мясной или рыбный бульон. В ручной фильтр вставляется специальная таблетка, которая сделана из водорослей и кремнезема. Эта таблетка при пропускании через нее бульона любой температуры позволяет удалять 94% жира, что позволяет получить идеальный прозрачный бульон.

Каждая таблетка позволяет очистить до 25 л бульона.

При этом вкус бульона остается неизменным.





Спасибо за внимание!