НОВЫЕ ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ИНСТРУМЕНТОВ, ПОСУДЫ (КУХОННОЙ, СТОЛОВОЙ), НОВЫХ ВИДАХ СЫРЬЯ, ПРОДУКТОВ.

Выполнила студентка 2ПД
Истомина С.А.

Новые виды технологического оборудования.

- Инновационным оборудованием сферы общественного питания является оборудование, отличающееся уникальными, новыми свойствами и качественными характеристиками, позволяющими предприятию достигать желаемых результатов деятельности за счет экономии ресурсов и времени, а также за счет совершенствования технологии производства продукции и обслуживания клиентов.

Рассмотрим наиболее полезное инновационное оборудование, применяемое в организациях-кафе.

- **Sous-Vide (Сувид)** - представляет собой кулинарную технику, а так же форму медленного приготовления пищи на основе использования точных температур.

Функции сувида:

- Разогрев воды до нужной температуры;
- Вакуумирует продукт;
- Приготовление блюда при точной температуре.

Преимущества технологии Сувид:

- сохраняется насыщенный и естественный вкус пищи;
- цвет, внешний вид и свежесть сохраняются не именными до самой подачи;
- сохраняются питательные вещества;
- пища не уваривается и не ужаривается, сохраняет сочность;
- более продолжительный срок хранения;
- значительная экономия при минимальных затратах.

- **Пакоджет (льдомиксер)** - представляет собой технологию молекулярной кухни, заключающуюся в том, что продукция подверженная глубокой заморозке (до – 22 ° С) в течение суток, превращается в мелкотекстурированную и пюреобразную массу, которая хранится в таком виде при температуре от - 12 до -15 °С. Данная технология идеальна для замороженных десертов

Уникальность Пакоджета (льдомиксера)

- Гомогенность многих видов продуктов достигается за счет добавления в них специальных химических агентов, оказывающих связующий адгезивный эффект. С помощью аппарата Пакоджет подобный эффект достигается по средствам дробления замороженных продуктов в мельчайшую фракцию без использования дополнительных добавок. Так, например, мясной фарш со специями и сухарями может быть заморожен на 24 часа, извлечен из морозильной камеры и измельчен в льдомиксере. После этого, получившаяся гомогенная масса помещается в герметично завязанный полимерный рукав, продукт отваривается при температуре 130-140С^0 на протяжении часа. После извлечения и охлаждения продукта получается «нежный» фарш

Пароконвектомат -

представляет собой разновидность высокотехнологичного как профессионального, так и бытового теплового оборудования современной кухни сочетающего множество режимов пара и принудительной конвекции в процессе приготовления пищи.

- Задачей данного устройства является доведение результатов работы поваров до совершенства с минимальными временными затратами, низким энергопотреблением и затратами на сырье в процессе приготовления пищи (одного или нескольких блюд одновременно). В одной рабочей камере за счет пара и конвекции (отдельно или одновременно) возможно тушить, разогревать, обжаривать, выпекать, готовить на пару. Данное свойство обусловлено возможностью пара обволакивать продукт и препятствовать распространению ароматов

Инструменты, посуда (кухонная, столовая)

Карвинг в кулинарии —

искусство художественной резки по овощам и фруктам.

- Фруктовый букет — это связка нарезанных фруктов, гармонично сочетающихся друг с другом. В нём могут быть собраны не только фрукты, овощи и конфеты, но и цветы или другие лиственно-декоративные растения, а также игрушки и прочие декоративные элементы

- Гастроемкости

– это специальные лотки из металла или других материалов, предназначенные для приготовления пищи в печах, а для также хранения и презентации готовых блюд. Их основное преимущество заключается в том, что расфасованные и подготовленные продукты не нужно перекладывать из одних емкостей в другие на различных этапах приготовления.

Новые виды сырья и продукты

Современные тенденции в хлебобулочном производстве взяли ориентир на здоровье. Хлеб теперь должен быть не только вкусным, но и полезным, например, никаких ингредиентов, провоцирующих набор веса. Традиционный хлеб с румяной корочкой уже не так интересен покупателям, теперь это должен быть еще и здоровый продукт.

- Чтобы предложить безопасное и вкусное изделие, производители могут использовать хлебопекарные улучшители - специальные ферменты, улучшающие структуру теста и его органолептические свойства.

Всего выделяют пять видов:

- комплексные улучшители
- ПАВы - разнообразные эмульгаторы, которые представляют собой эфирные соединения лимонной, уксусной, молочной кислот
- крахмалы модифицированные (E1404)
- восстановительного действия - тиосульфат натрия, L-цистеин (E920)
- окислительные - аскорбиновая кислота (E300), перекись кальция (E930), перекись бензоила (E928)