

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

Еланова Мария

2ПДа группа

Новые виды технологического оборудования

1. 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.

Режимы работы:

- приготовление пищи на пару;
- конвекция;
- регенерация (разогрев);
- пар низкой температуры;
- комбинированный режим.



Новые виды технологического оборудования

2. 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.



Новые виды технологического оборудования

3. Sous-Vide (Сувид) – кулинарная техника, а так же форма медленного приготовления пищи на основе использования точных температур.

Функции сувида:

- Разогрев воды до нужной температуры;
- Вакуумирование продукта;
- Приготовление блюда при точной температур



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.

Новые виды технологического инвентаря

1. Мандолина или овощерезка - приспособление для нарезания овощей и фруктов ломтиками в форме деревянной или пластиковой доски с укрепленными на ней стальными пластинчатыми ножами.



Новые виды технологического инвентаря



2. Овощечистка - специальный предмет кухонной утвари и домашнего обихода, предназначенный для очистки овощей и фруктов перед употреблением их в пищу.

Новые виды технологического инвентаря

3. Термометр - прибор для измерения температуры воздуха, жидкостей и т.д.



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;

- пшеничные и ржаные отруби - богаты клетчаткой растительного происхождения, снижают аппетит, оказывают благотворное влияние на организм;

- апельсиновая, яблочная клетчатка - выступает в качестве стабилизатора, эмульгатора, структурообразователя, улучшает питательную ценность продукта;

- свекловичный жом – источник пищевых волокон и сахарной свеклы;

- порошок топинамбура - имеет высокое содержание клетчатки, пектина, инулина.



Современные виды сырья

2. Подсластители:

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



Современные виды сырья

3. Суперфуды:

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



Вывод

Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов обуславливают актуальность процесса модернизации предприятий общепита:

- Это способствует привлечению клиентов;
- Повышается производительности труда, соблюдение технологии приготовления пищи, снижение затрат связанных с контролем технологического процесса;
- Снижаются издержки производства за счет снижения материалоемкости и энергоемкости;
- Обеспечивается непрерывность работы оборудования, т.е. современное оборудование может работать непрерывно в несколько смен;
- Обеспечивается снижение временных затрат на приготовление продукции.