Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии

Т. Г. Юдина
мастер производственного обучения
Западного филиала РАНХиГС,
г. Калининград
E-mail: raj48@yandex.ru

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 рождают 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 PacoJet (пакоджеттинг).

Суть технологии PacoJet заключается в смешивании и гомогенезации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология PacoJet позволяет получить

охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того с помощью PacoJet 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.

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 200^0 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.

Смоукеры 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.

Оформление кулинарной продукции.

В оформлении кулинарной продукции немаловажную роль играет удачно подобранная посуда. Используемая посуда имеет разнообразные формы и расцветки. Тарелки и салатники с красиво изогнутыми формами, ассиметричным римом (краем), визуально смещённым центром. Металлические подносы, стеклянные и фарфоровые блюда и плато различной конфигурации и текстуры; тарелки и блюда с инкрустацией на бортах, рисунками, орнаментами, соответствующим заданной теме. Актуально использование шотов, бокалов, стеклянных стаканов. Для ярких по своей палитре блюд используют только белую посуду разнообразной формы. Белая посуда (круглой, овальной, прямоугольных форм) позволяет сосредоточить внимание именно на дизайне блюд. Витиеватые формы посуды не актуальны. Посуда и расположенные изделия в ней должны быть пропорциональны.

Немаловажную роль в дизайне блюд играют способы расположения гарниров. Гарниры располагают в виде постамента, подушки, подложки, высокой горки, сбоку основного изделия или в центре; прямыми, пересекающимися, параллельными линиями.

Соусы располагают рядом с блюдом в посуде со специальным углублением или в соусниках, стаканчиках, чашечках, ложках расположенных рядом с блюдом. С помощью соусов декорируют тарелки, что придаёт блюдам особую оригинальность. Соусы подбирают с насыщенным вкусом или, наоборот, с очень нежным. Цвета соусов яркие или спокойных тонов.

Банкетные блюда изменились коренным образом. В составе блюд в качестве основных компонентов используется несколько видов мяса, рыбы, птицы, морепродуктов. Компоненты блюд могут иметь разную форму, внешний вид, термическую обработку. Это позволяет в одном блюде ощутить несколько вкусов и текстур. Разные формы основных компонентов и их вид придают блюдам особую оригинальность.

Блюда не перегружены основными компонентами, выход мяса, рыбы соответствует количеству предложенного гарнира и соуса.

В общем дизайне блюд главная составляющая обращает на себя внимание. Компоненты

не закамуфлирована, аппетитно смотрятся во всей своей естественности. Подчинённые компоненты дополняют главные элементы блюд.

Ведущим принципом в современном приготовлении и оформлении кулинарной продукции является творческое самовыражение шеф — повара, особый неповторимый его стиль, уникальное видение гармонии вкусов, запахов, цветовых оттенков, потому что профессия кулинара — это нелёгкий путь творчества, проб и ошибок, находок и сомнений.

Библиографический список

1. Справочник шеф — повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. — М. Издательство BBPG, 2007.- 1056 с.
2. Светлана Долгополова. Новые кулинарные технологии. — М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
3. Юдина Т. Г. Сборник обобщённых материалов Чемпионатов России по кулинарии и сервису VI — XI, V- MKKK.