

Тема конференции: «Инновационные технологии в общественном питании»

Цель конференции:

-развитие научно-исследовательского потенциала студентов, обмена опытом и содействия профессиональному росту будущих специалистов.

Задачи Конкурса:

- формирование личностной направленности студентов на повышение уровня профессиональной компетентности;
- развитие интеллектуального потенциала обучающихся, привлечение их к исследовательской работе;
- выявление и стимулирование талантливых студентов;
- организация взаимного общения с целью обмена практическим опытом.

Вопросы конференции:

- 1.Использование нано технологии в сфере общественного питания.
2. Использование современного оборудования компании «Робот купе».
3. Современные требования системы ХАССП.
4. Беседа с директором торговой сети «Аксарлак» Мухаевым о требованиях к современному специалисту

Вступление

Экономический кризис 2014-2015 года затронул все сферы предпринимательства России, общественное питание не стал исключением. В условиях экономического кризиса успешное конкурентное поведение на рынке и эффективное функционирование предприятий питания невозможно без изучения и внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей, т.е. внедрения инноваций.

Инновации – не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Инновации в общественном питании – это современные технологии, авангардные течения и передовые устройства.

Основное направление развития инноваций в общественном питании - инновации в технологии производства продукции – применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции, которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства.

В современных условиях рыночной экономики, основной национальной задачей Российской Федерации является сохранение здоровья и продление жизни населения нашей страны.

Важность данной национальной проблемы проявилась в принятии Правительством Российской Федерации «Концепции государственной политики здорового питания населения России» до 2020 года.

Общественное питание на сегодняшний день является одной из самых крупных отраслей народного хозяйства, и выполняет основную функцию – удовлетворение потребностей населения в питании. От выполнения данной функции, зависит работоспособность, настроение и качество жизни населения.

В связи со всем этим предприятия общественного питания постоянно развиваются, совершенствуются и обновляются. Каждое предприятие в праве самостоятельно вырабатывать тактику своей деятельности, внедрять достижения научно-технического прогресса, а также новые технологии обработки продуктов.

Всем нам известно, что в процессе приготовления кулинарной продукции, пищевые продукты подвергаются кулинарной обработке.

1.Использование нано технологии в сфере общественного питания. (Талипова.Л)

Внедрение инновационных технологий в ресторанный бизнес позволяет снизить энергетические, трудовые, сырьевые ресурсы, рационально использовать площади производственных помещений, часы максимальной и минимальной загрузки рабочего времени. В отношении качества продукции общественного питания применение нано технологий позволяет повысить пищевую ценность, микробиологическую безопасность, добиться стабильности высокого качества производимой продукции, увеличить сроки хранения кулинарной продукции в сравнении с традиционной технологией приготовления.

Выделяются несколько инновационных технологий, наиболее приемлемых для адаптации в отечественной отрасли общественного питания:

- интенсивное охлаждение готовой продукции и кулинарных изделий (Cook&Chill - C&C или КЭЧ - «приготовь и охлади»);
- интенсивное замораживание готовой продукции (Cook&Freeze - C&F - «приготовь и заморозь»);
- низкотемпературная длительная тепловая обработка продуктов, предварительно упакованных с помощью вакуума (Sous Vide);
- термостатирование готовой продукции до реализации (Cook&Hold - C&H «приготовь и сохрани»);
- интенсивное охлаждение готовой продукции, с последующее упаковкой в модифицированной газовой среде, исключаяющей контакта с кислородом воздуха (LLFF – Long Life Fresh Food – «продленные сроки годности свежеприготовленной пищи»);
- упаковывание скоропортящихся продуктов питания в среде инертных пищевых газов высочайшей степени криогенной очистки, обеспечивающих подавление микробиологического роста аэробных и анаэробных патогенных микроорганизмов (ESL – Extended Shelf Life – «увеличенный срок хранения»).

Преимущества применения инновационных технологий значимы при правильном подборе той или иной технологии для определённого предприятия.

Сегодня рассмотрим **Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.**



Кулинарная обработка проводится с целью придания пищевым продуктам свойств, делающих их пригодными для употребления в пищу.

Кулинарная обработка в свою очередь, в зависимости от характера воздействия на продукт, подразделяется на механическую и тепловую обработку.

Что касается **Механической обработки** пищевых продуктов, то на протяжении многих лет эта обработка не меняется и осуществляется физическими или гидромеханическими способами обработки пищевых продуктов.

Что касается **Тепловой обработки** пищевых продуктов, то в современной технологии вносятся существенные изменения.

Нам известны широко распространённые способы тепловой обработки такие, как варка, жарка, тушение и запекание.

Но всё чаще и чаще, нам встречаются такие выражения как:

Аль денте – варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.

Во многих ресторанах при приготовлении мяса используется английская терминология по степени готовности, такие как:

Мясо сырое едва поджаренное с краев – Blue;

Мясо слабoproжаренное - Rare;

Мясо средне сырое, с кровью - Medium rare;

Мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый мясной сок – Medium

Мясо среднепрожаренное, выделяющее прозрачный сок - Medium well

Мясо, прожаренное до полной готовности - Well done.

В ресторанах зарубежной кухни используется мясо по французской терминологии:

Мясо сырое едва поджаренное с краев – Bleu;

Мясо слабoproжаренное - Saignante;

Мясо средне сырое, с кровью - Legerement saignante;

Мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый мясной сок – A point

Мясо, прожаренное до полной готовности - Bien cuit

Новые тенденции коснулись и такого теплового способа обработки как тушение.

Тушение - это комбинированный процесс, при котором в начале обжаривают продукты, а затем тушат.

В современной технологии общественного питания тушение делят на:

Коричневое - продукт изначально обжаривают до румяной корочки, а затем припускают.

Белое – продукт изначально обжаривают, не допуская образования румяной корочки, или вообще продукты не обжаривают, а закладывают в холодную воду и доводят до кипения, затем продукт промывают холодной водой и тушат в белом соусе.



Деглазирование - использование мясного сока после жарки изделий в качестве соуса. Сразу после жарки мяса, птицы, жир сливают, наливают бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь до загустения .

Фламбирование – представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент, например - коньяк. Фламбирование выступает конечным результатом приготовления блюда или его производят в присутствии гостя непосредственно в зале для создания ароматического и вкусового букета. Любой вид алкогольного напитка, используемого для фламбирования, независимо от его крепости наливается к готовому блюду, а затем поджигается .

Барбекю – жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ или дрова).

Всё большую популярность на предприятиях общественного питания занимает **техно-**

логия интенсивного охлаждения и шоковой заморозки, которая успешно используется в ресторанах разного уровня - от элитных до демократических.



Цель шоковой заморозки заключается в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85 С до -18 С за четыре часа. При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности продукта.

После такой интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Все выше перечисленные технологий на предприятиях общественного питания позволяют:

Делать заранее заготовки.

Снижать отходы производства.

Сохранять продукты с малым сроком хранения.

Производить полуфабрикаты и кулинарную продукцию для реализации выездных банкетов (кейтеринговых мероприятий).

На сегодняшнее время, на современных предприятиях общественного питания, начинает своё распространение технология – КЭЧ (Кук энд Чилл - от *(англ.)* cook&chill - готовь и охлаждай).

Данная технология давно одобрена санитарными законодательствами стран ЕС и США.

Технология КЭЧ позволяет:

Производить продукцию в больших объемах,

Сокращает общее время приготовления кулинарной продукции

Сокращает расходы.

Технология КЭЧ состоит из двух этапов.

На первом этапе процесс производства продукции прерывают на стадии 80%-ной ее готовности. А затем продукцию интенсивно охлаждают или замораживают.

На втором этапе продукцию доготовливают и реализуют.

Процесс упаковки используется как до тепловой обработки, так и после охлаждения.

Для этих целей подходит вакуумная упаковка.



ФЬЮЖН кулинария – что это?

ФЬЮЖН кулинария— основное понятие звучит как—смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока .

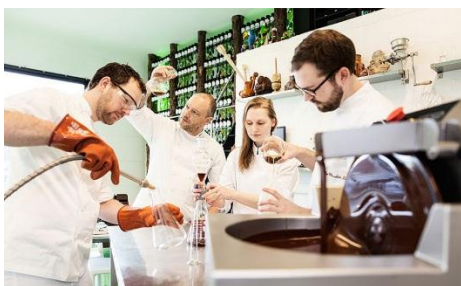


Но смешивание должно сохранять гармонию вкуса.

Ведущие диетологи считают, что **ФЬЮЖН кулинария** является полезной для здоровья человека так как полностью отвечает требованиям сбалансированного питания. Приготовленные блюда в стиле **ФЬЮЖН** являются настолько многогранными что употребляя их каждый день вы будите получать необходимое количество мяса, рыбы злаков ,много фруктов и овощей. Приготовленные блюда в стиле **ФЬЮЖН** исключают риск переедания, так как приправлены специями которые дают сытость даже если съесть не большую порцию .



Одним из основных правил **ФЬЮЖН кулинарии** является свежесть и высокое качество продуктов, которые будут использоваться в приготовлении блюда. Помимо всего необходимо понимать сочетаемость продуктов в блюдах и чувствовать вкусовую гармонию между продуктами. Продукты которые входят в состав блюда **ФЬЮЖН** кулинарии должны сочетаться между собой не только по вкусовым качествам ,но и по своей структуре .Продукты должны подходить друг к другу так чтобы во время еды вкус одного продукта сливался со вкусом другого создавая удивительную палитру новых эмоций и впечатлений .



Наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом называется - **ФУДПЕЙРИНГ**.

Родоначальником фудпейринга является учёный биоинженер - **Бернар Лаусс** именно на его научных данных, был разработан метод создания новых кулинарных сочетаний.

Если кому то из вас интересно заглянуть в глубины всех разработок по фудпейрингу **Бернар Лаусса**,

Мы попробуем разобрать принципы Фудпейринга, простым и понятным языком. Всем нам известно при поглощении еды у человека включены три основные функции это: Обоняние, Вкус и Зрение – причём обоняние является важнейшей составляющей процесса еды, потому, что оно определяет 80% вкусовых ощущений. Так как обоняние занимает 80% из всего процесса, значит и является основной составляющей метода фудпейринга. Бернар Лаусс выявил, что у каждого продукта есть своё ароматическое соединение, также известное как ароматизатор, – это сложное химическое вещество, обладающее запахом. Химическое соединение обладает запахом, когда выполняются два условия:

1) оно должно быть летучим, чтобы могло попасть в обонятельную систему в верхней части носа;

2) его концентрация должна быть достаточно высокой, что позволит ему взаимодействовать с одним или несколькими обонятельными рецепторами. Главные ароматические компоненты – это соединения, которые эффективно распознаются обонянием.

Ключевые ароматизаторы можно определить путем сравнения концентраций ароматических веществ с соответствующим обонятельным порогом. Каждое соединение, присутствующее в продукте в концентрации более высокой, чем его обонятельный порог, считается ключевым. Например: Огурец содержит несколько десятков различных ароматических соединений. Но в действительности для создания запаха огурца важна лишь пара ароматов.

Но в действительности для создания запаха огурца важна лишь пара ароматов.



Проанализировав большое количество продуктов, и занеся все результаты в свою базу данных, Бернар Лаусс со своей экспертной группой создают комбинации продуктов, которые хорошо сочетаются друг с другом, и имеют общие ароматические компоненты. Отсюда можно сделать вывод, что процесс фудпейринга начинается с анализа ароматических составляющих продуктов, которые предстоит сочетать. Для лучшей визуализации в помощь поварам и барменам, в результате исследований было составлено **дерево фудпейринга**. В котором чётко показаны, какие продукты хорошо сочетаются друг с другом с ароматической точки зрения. В середине **дерева фудпейринга** находится продукт, который вы хотите с чем-то соединить. Вокруг него – другие продукты, которые можно комбинировать с центральным. Все продукты подразделены на категории, например, молочные продукты, мясо, специи и т.д.

Есть и показатель степени их совместимости: чем короче ветка, тем лучше сочетаемость с центральным продуктом.

Бернар Лаусс и его команда на основании своих анализов, разработали карты



(**дерева фудпейринга**) с возможными комбинациями продуктов.

Фудпейринг - это источник вдохновения, творчества и кулинарных шедевров для профессиональных поваров.

Технология Sous Vide.



Технология Sous Vide в переводе означает - приготовление без воздуха, т.е. под вакуумом.

На самом деле технология Sous Vide – это нечто большее, она сочетает приготовление в вакуумной упаковке и приготовления при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией.

Данная технология способствует получению продукции высокого качества, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

Сама технология приготовления блюд в вакуумной упаковке уже много лет успешно применяется, хотя и продолжает оставаться относительно новой. На сегодняшний день является одной из главных инноваций в технологии приготовления блюд. Чем же хороша данная технология:

1. Продукты приготовленные по данной технологии дольше сохраняют свой вкус что позволяет использовать меньше специй.
2. Лучшее сохраняются цвета и консистенция продуктов в сравнении с традиционными методиками тепловой обработки.
3. Мясные блюда получаются более нежными и сочными;
4. Во время хранения различных продуктов, запахи не смешиваются.



5. Что касается потерь при тепловой обработке, которыми сопровождается все кулинарные приготовления, то надо заметить, что при технологии Sous Vide, потери значительно сокращаются.

6. В связи с плотной вакуумной упаковкой продукт не подвергается окислению, хорошо защищён от внешних загрязнений.

7. Благодаря технологии Sous Vide, предприятие одновременно может приготовить заранее большую партию продукта (не более одного раза в неделю); В связи с этим уменьшается спешка на кухне, и тем самым остаётся больше времени на разогрев, украшение и подачи блюд клиенту.

8. Открываются широкие возможности для расширения обслуживания банкетов или обслуживания рестораном гостиницы не проживающих в ней клиентов, тем самым увеличивая торговый оборот.

9. У шеф-поваров появляется больше времени для обучения сотрудников и планирования бизнес-процессов.



10. При приготовлении продуктов по технологии Sous Vide срок годности у большинства из них будет составлять как минимум 5 дней, включая день производства и потребления.

11. Срок годности при технологии приготовления Sous Vide

Рыба – от 4 до 6 дней

Говядина и телятина – от 25 до 30 дней

Свинина – от 15 до 18 дней

Мясо птицы – от 10 до 18 дней

Овощи – до 45 дней

Из каких же этапов состоит работа технологии Sous Vide

1. Подготовка сырья:

Продукты необходимо почистить и разделить.

Некоторые мясные продукты следует поджарить на гриле, прежде чем упаковать в вакуумную упаковку. Благодаря приготовлению под вакуумом продукты сохраняют более сильный вкус с минимальным использованием специй.

2.Вакуумная упаковка:

Когда продукты готовы, их кладут в пакет для вакуумного приготовления. Затем этот пакет помещают в машину вакуумной упаковки. Машина произведет удаление воздуха и запайку пакета.



3Приготовление в вакууме:

Продукт в вакуумной упаковке нагревается в течение заранее установленного времени и при заданной температуре. В пароконвектомате устанавливается режим низкотемпературного пара и температура варьируется между 65°C и 100°C в зависимости от типа продукта. Чем ниже температура приготовления, тем длительнее процесс приготовления. Контроль за приготовлением можно осуществлять при помощи термощупа, который устанавливается в продукт, и определяет точную степень готовности.

4.Шоковое охлаждение:

Шоковое охлаждение происходит в аппаратах скоростного охлаждения (шокофризерах). Это даёт резкую остановку процесса приготовления и предотвращает размножения бактерий

Приготовленные таким образом продукты, в целях поддержания качества и длительности срока годности следует хранить при температуре от 0°C до 2°C. Если используются особые многослойные мешочки (NOD 116), то продукты можно хранить в морозильнике.



Арт – визаж как искусство в украшении блюд.

Предприятия всё больше и больше начинают вводить в своё производство **инновационные технологии**, одним из таких нововведений является **АРТ-ВИЗАЖ** блюд или по другому искусство украшать блюда или **кулинарный визаж**.

Всем известно, что вкусно приготовить блюдо это половина победы, но кроме этого есть ещё очень важный момент, готовое блюдо должно выглядеть аппетитно и красиво только потом шеф-повар может преподнести свой кулинарный шедевр посетителю. В связи с этим современному шеф-повару приходится изобретать новые и новые способы покорения сердец и желудков посетителей, экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и перенимать европейские технологии в кулинарии. Не секрет что европейские и западные кулинары в оформлении блюд шагнули далеко вперёд и нам у них есть чему поучиться.



АРТ – ВИЗАЖ представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия.

АРТ – ВИЗАЖ – кулинарное искусство профессионально украшать блюда.

Карвинг – это резная работа ,орнамент по овощам и фруктам ,составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании ,банкетах на предприятии общественного питания. Необходимо отметить что **АРТ- ВИЗАЖ в кулинарии** с каждым годом становится всё более многогранным и развивается большими темпами, шеф-повара становятся более профессиональные ,а сам **АРТ-ВИЗАЖ в кулинарном искусстве** становится самостоятельным направлением. В России начали открываться

специализированные на АРТ- ВИЗАЖ рестораны и кафе ,где посетителям предложат не только изысканные по вкусовым качествам блюда ,но и подадут их оформленными как произведение искусств, именно эти функции и выполняет направление **кулинарного визажа** . Если приготовленное блюдо выглядит изысканно и красиво, оно привлекает больше внимание посетителей, такое блюдо возбуждает аппетит. Посетитель обязательно обратит на подачу блюда внимание и предприятие в его лице приобретёт очередного благодарного клиента .

Кулинарный визаж потому и названо искусством, что труд повара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки.

Кулинарный визаж – это искусство подачи и украшения блюд , и обращено оно прежде всего, к воображению посетителя предприятия, что бы создать ему настроение . Умение поваров сделать блюдо красивым и оригинальным одна из составных частей **АРТ –ВИЗАЖА в кулинарии.**

Молекулярная кухня. Если говорить о молекулярной кухне, то начать, пожалуй, нужно с того, что такое молекулярная кухня. Огромное количество слухов и домыслов: это чистая химия, это вообще-то не еда и т.д. Определение из Википедии – это раздел трофологии, для потребителя ясности не вносит. Тем более, если кухня – это трофология, да ещё и молекулярная, а сам термин «молекулярная кухня» введен в широкое употребление американским физиком и французским химиком.

Однако не будем торопиться, поскольку любая пища – это химия. Не в том плане, что в супермаркете натуральных продуктов уже не осталось, а в том, что переваривание пищи в нашем организме – это химический процесс, а следовательно, в конечном итоге, любая кухня – это химия, и молекулярная не является исключением. Вопрос в том, что переваривать будем и для чего эта кухня вообще нужна.

Не все профессиональные повара готовы признавать молекулярную кухню, которую иногда называют кухней экспериментальной и/или кулинарной физикой. Но есть уже свои лидеры и авторитеты среди шеф-поваров.

ЧТО ТАКОЕ МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ

Безусловно, молекулярная кухня – это, с одной стороны, модное течение в кулинарии. Говорить, что только в этой кухне повара изучают физико-химические свойства пищи – это нонсенс. Можно подумать, что повара традиционных направлений изучают металлургию. Ну да Бог с ней, с модой. Вернемся просто к кухне и её молекулярности.

Специалист, который готовит блюда молекулярной кухни, должен не только знать о химии и физике продуктов питания, но и уметь пользоваться техникой, которую язык не повернется назвать бытовой или кухонной: разогревать, замораживать, создавать вакуум и обрабатывать давлением, эмульсировать и обрабатывать пищу углекислым газом, и т.д.

Отсюда, подготовленность гурмана к необычному виду и вкусу блюд кухни, которые в приличном ресторане будут подавать в строго определенной последовательности. Необычно то, что предложат вам 15-30 самых разных блюд, но не бойтесь за свой желудок – порции достаточно мизерные и очень часто вся порция умещается в чайной ложке. Скорее стоит беспокоиться за свой кошелек.

У повара нет задачи вас накормить – его задача удивить невероятным сочетанием вкусов, текстур, цветов и добиться сначала глупой, а потом восхищенной улыбки на лице гурмана: жидкий хлеб, горячий и одновременно холодный чай, прозрачные пельмени и твердый борщ, и т.д.

Молекулярная кухня – это обман органов чувств: вам принесут еду, а её запах будет подаваться отдельно. Как бы это анекдотично не звучало, но это реальность. И реальность невинная – основная масса молекулярных блюд относится к диетическим. Просто необычный внешний вид, необычный вкус и аромат. А достигается этот эффект применением специальной техники, различных приспособлений и уникальной технологии приготовления пищи. Рассмотрим наиболее популярные технологии приготовления молекулярных блюд.

- **Замораживание**

Речь не идет о том, чтобы заморозить пищу в холодильнике – в молекулярной кухне широкое применение нашел жидкий азот, который, как известно, имеет собственную температуру минус 196 градусов по Цельсию. Такая температура позволяет замораживать любое блюдо практически мгновенно, и при этом азот испаряется. Такая заморозка позволяет сохранить все полезные свойства продуктов, их цвет и натуральный вкус.

- **Эмульсификация**

Представьте себе нежнейшие пенки, которые делают из фруктовых или овощных соков – есть вкус и аромат, а самого продукта как бы и нет. Да что там фрукты или овощи! А представьте себе нежнейший мусс, который состоит из свежего бородинского хлеба, нерафинированного масла и соли. Представили себе такое пенное блюдо. Получают эффект эспума с помощью специальной добавки – соевого лецитина, который добывается из предварительно отфильтрованного соевого масла.

- **Вакуумизация**

Когда специалисты по молекулярной кухне говорят о вакуумизации, то разговор идет о тепловой обработке продуктов на... водяной бане. Всё что необходимо закладывается в специальные пакеты, в которых и происходит приготовление пищи на водяной бане при температуре около 60 градусов несколько часов, а то и несколько дней. Мясо приготовленное таким образом приобретает невероятный аромат, становится очень нежным и очень сочным.

- **Желатинизация**

С желатином работают все хозяйки. А в чем же секрет молекулярной кухни? В продуктах. Молекулярная кухня предполагает приготовление обычных блюд из необычных продуктов: икра из меда, спагетти из апельсина, яйцо со вкусом персика и т.д. Для приготовления блюд используются следующие добавки:

- агар-агар
- каррагинан.

Оба загустителя готовятся на основе натуральных водорослей.

- Сферизация

Берете альгинат натрия и разводите его в жидкости – получаете загуститель, а при контакте с лактатом кальция получим вещество желирующее. Примерно так получают икру со вкусом чего угодно. Вы ожидаете вкус икры красной (например), а получаете малиновое варенье (тоже пример). А выглядит всё как красная икра.

- Применение центрифуги

И что тут может быть инновационного? С помощью центрифуги, например, уже много лет отделяют молоко от сливок. Просто специалисты по молекулярной кухне используют центрифугу не совсем обычным образом: (например) из обыкновенного помидора получается нежнейшая и ароматнейшая томатная паста, желтый (из красного помидора) сок и невероятно ароматную пену.

- Сухой лед в молекулярной кухне

Про такое свойство сухого льда, как способность испаряться при комнатной температуре, вы, безусловно, знаете. А вот если кусок сухого льда полить чем-нибудь ароматным или просто пахучим... Запах будет не просто сильным.

- Применение роторного испарителя

Для чего нужен роторный испаритель на молекулярной кухне? Сам прибор позволяет изменять давление в ходе процесса приготовления пищи, т.е. самые различные жидкости могут кипеть при очень низких температурах, а вот эфирные масла, которые выделяются при таком низкотемпературном кипении, не будут испаряться. Таким образом можно эти масла собрать для последующего «окуривания» блюд и не только блюд. Например, рыба с ароматом розы (для тех, кому не нравится рыбный запах).

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|----------|-------------|
| Сельдь | под | шубой | — | ролл |
| Мякоть свеклы (вместе с соком) взбить в блендере, а затем процедить через марлю. Полученную «свекольную» жидкость налить в кастрюлю и добавить одно саше агар-агара, довести до кипения и снять с огня. Разлить получившийся сок на плоское блюдо или поднос, застеленный пищевой пленкой. После того, как сок застынет в виде желированных пластин, на эти пластины тонким слоем наносятся тертые вареные овощи, яйцо и полоски сельди. Скрутить рулет, а затем разрезать его на роллы. Таким же образом можно приготовить любой салат. Например, «Мимозу». | | | | |

2. Использование современного оборудования компании «Робот купе»

На современном этапе общественное питание будет занимать преобладающее место по сравнению с питанием в домашних условиях. В связи с этим возникает необходимость дальнейшей механизации и автоматизации производственных процессов, как основного фактора роста производительности труда. Отечественная промышленность создает большое количество различных машин для нужд предприятий общественного питания. Ежегодно осваиваются и внедряются новые, более современные машины и оборудование, обеспечивающие механизацию и автоматизацию трудоемких процессов на производстве.

Создаются и осваиваются новые машины, оборудование, которые будут работать в автоматическом режиме без участия человека.

В настоящее время одной из важнейших задач в стране является радикальная реформа по ускорению научно-технического прогресса в народном хозяйстве.

В общественном питании она стоит особенно остро, на предприятиях до сих пор преобладающее большинство производственных процессов выполняется вручную. Существуют много видов работы, где занято большое количество работников малоквалифицированного труда. Поэтому коренная перестройка в этой сфере производства предполагает необходимость широкой индустриализации производственных процессов, массового внедрения промышленных методов приготовления и поставки продукции потребителям.

В последние годы некоторые виды технологического оборудования для предприятий общественного питания отечественного и зарубежного производства сняты с выпуска, хотя продолжают эксплуатироваться с соблюдением всех требований по качеству обрабатываемой продукции и техники безопасности. Это произошло с основными группами механического, теплового и холодильного оборудования.

В то же время на рынке оборудования для предприятий питания появились новейшие образцы машин и аппаратов, основанных на следующих принципах: комбинирование процессов в едином рабочем пространстве (кухонные процессоры, универсальные дисковые овощерезательные машины, пароконвектоматы, микроволновые печи с грилем, пищеварочные котлы с охлаждением, перемешивание и др.); агрегатирование нескольких машин или аппаратов (универсальные миксеры и комбинированные кухонные машины, варочно-жарочные центры и др.); применения новых для питания методов об-

работки (индукционные плиты, фритюрницы под давлением и др.); комплексная автоматизация бухгалтерского и оперативного учета на предприятиях питания (систем и программ «Штрих-М», «1С-Трактир», и др.).

На Российском рынке технологического оборудования в настоящее время достаточное количество производителей отечественного оборудования, а также оборудования различных зарубежных фирм.

Основными приоритетами при подборе технологического оборудования явились:

- обеспечение качества выпускаемых блюд;
- 12 – 15% сокращения потерь сырья при термообработке;
- максимальное исключение возможности ошибок и брака из-за человеческого фактора;
- уменьшение численности поварской бригады и фонда оплаты труда;
- возможность применения на практике многофункциональности единицы оборудования;
- надежность оборудования и простота эксплуатации;
- стремление разгрузить поварские бригады от монотонных, трудозатратных операций.

Внедряя новые технологии есть реальная возможность намного уменьшить расходы денежных средств на содержание производственного персонала.

Сэкономленные средства можно направить на увеличение зарплаты работникам предприятия, организовать престижные рабочие места с достойным социальным пакетом, т.е. подбирать кадры на конкурсной основе.

Французская компания Robot Coupe - без преувеличения легенда на рынке. Ее продукцию выбирают те, кто желает обзавестись серьезным оборудованием с высоким уровнем износостойкости. Основанная в 60-х годах, компания и по сей день динамично развивается, инвестирует конструкторское бюро при заводе, постоянно совершенствуется. Robot Coupe ведет постоянный диалог с конечными клиентами, стремясь максимально полно обеспечить их потребности. Параллельно с этим производство постоянно модернизируется, что приводит к снижению издержек - это позволяет снизить конечную стоимость продукции при сохранении безупречного качества. - Читайте подробнее на FB.ru

Компания Robot Coupe была основана во Франции в 1960 году. Высокое качество и постоянное стремление к совершенствованию оборудования стали причиной стремительного роста спроса на выпускаемую продукцию. Накопленный опыт в сочетании с постоянным расширением ассортимента сделал компанию одним из признанных лидеров на европейском рынке профоборудования.

В настоящее время модельный ряд Robot Coupe состоит из оборудования следующих типов:

- овощерезки;
- миксеры (планетарные и ручные);
- куттеры;
- соковыжималки;
- кухонные процессоры;
- бликсеры;
- блендеры;
- протирачные машины;
- нейтральное оборудование.

Специализация на производстве профоборудования для измельчения и нарезки мяса, овощей и фруктов позволяет компании выпускать лучшую технику в своём сегменте рынка. Продукция Robot Coupe известна высоким качеством и надёжностью. Все устройства имеют в полтора-два раза больший срок службы, чем схожие модели конкурентов, при одинаковой производительности. Кроме того, продаваемые изделия зачастую имеют относительно невысокую цену.

Вся выпускаемая компанией Robot Coupe продукция соответствует современным мировым стандартам. Непревзойдённый уровень безопасности обеспечивается путём использования системы интеллектуальных датчиков, контролирующей рабочее положение ножей, толкателя и других деталей оборудования. Эргономичный и стильный дизайн усиливает положительные впечатления от использования техники.

Всё вышесказанное характеризует компанию Robot Coupe в качестве признанного лидера по производству профоборудования в своей отрасли. Продукция предприятия пользуется огромным спросом более чем в 80 странах мира. В России оборудование компании ценят, прежде всего, за длительный срок службы и высокую производительность. Представленная техника используется на разнообразных предприятиях общепита, в гостиницах и госучреждениях, а также на мясном и овощном производстве.

