

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Одним из наиболее актуальных направлений развития объектов общественного питания является использование современных технологий.

Инновации — это сегодня не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым.

Основное направление инноваций в общественном питании — это развитие технологий производства продукции, т.е. применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки.

Технология КЭЧ (Кук энд Чил — от англ. Cook & Chill — готовь и охлаждай) предусматривает использование привычных производственных средств, таких как одноразовая или многоразовая тара, вакуумный аппарат, печь конвекционного, пароконвекционного или микроволнового принципа действия, пищеварочные котлы различной емкости, системы интенсивного охлаждения воздушного или водяного типа.

Основа системы заключается в комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования: пароконвекционной (конвекционной) печи и камеры (шкафа) интенсивного охлаждения. Приготовленное в пароконвектомате блюдо с температурой +90 °С помещается в шкаф интенсивного охлаждения, где температура продукта понижается до +3 °С. Далее блюдо можно поместить в холодильный шкаф для хранения. Перед подачей блюдо разогревается.

Одним из преимуществ технологии КЭЧ является увеличение сроков годности готовых блюд с сохранением их первоначальных вкусовых свойств, витаминов и структуры продукта. Технология позволяет достигать любых сроков годности.

Sous Vide в буквальном переводе означает «приготовление без воздуха», т.е. под вакуумом. Но технология Sous Vide — нечто большее, это сочетание приготовления в вакуумной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением. Как результат, продукция высокого качества, сокращение потерь при тепловой обработке и увеличение срока хранения.

Потери при тепловой обработке происходят во всех традиционных способах приготовления. По большей части это настолько привычно, что потеря до 30 % веса при приготовлении мяса считается вполне приемлемой, в то время как технология Sous Vide позволяет ее значительно сократить.

Преимущества технологии Sous Vide заключаются в следующем: интенсивный вкус продуктов позволяет использовать меньше специй; лучше сохраняется цвет и консистенция в сравнении с традиционными методами тепловой обработки; запахи различных продуктов во время

хранения не смешиваются; вакуумная упаковка позволяет сохранить качество свежих продуктов неизменным; в вакуумной упаковке можно хранить резервный запас, пока в наличии есть свежие продукты.

Фудпейринг — наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом. Фудпейринг позволяет создать новый кулинарный шедевр с необычными вкусовыми комбинациями. При всем этом не опирается на уже существующие рецепты, а основывается на вкусовых сочетаниях, подобранных научным путем.

Самая знаменитая находка фудпейринга — сочетание белого шоколада с черной икрой и клубники с горошком, которые, как оказалось при детальном изучении, имеют одинаковые ключевые ароматические характеристики.

Арт-визаж (кулинарный визаж) — инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга — искусство профессионально декорировать блюда.

Карвинг — это художественная резка по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании на предприятиях питания.

Необходимо отметить, что арт-визаж в кулинарии с каждым годом становится все более многогранным, а шеф-повара — профессиональными.

Фьюжн-кулинария — смешивание традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока, в котором сохраняется гармония вкуса. Фьюжн-кулинария становится популярной не только из-за экзотики, в ней идеально сочетаются разные продукты. Ведущие диетологи считают, что фьюжн-кулинария полезна для здоровья человека, так как полностью отвечает требованиям сбалансированного питания.

Таким образом, приведенные инновации обладают огромными преимуществами. Наиболее значимые — сокращение персонала, экономия продуктов и времени.

Однако проблема внедрения инноваций остается актуальной. Хотя они и сэкономят значительное количество средств, но потребуют немалых инвестиций. Поэтому организациям стоит внимательно подходить к вопросам привлечения инвесторов и плана распределения прибыли на будущий период.