**ЛЕКЦІЯ №1**

**Тема 1. Поняття гастрономічної професійної творчості. Кулінарні традиції в сучасній ресторанній кулінарії**

**План:**

1. Поняття гастрономічної професійної творчості.
2. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів
3. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні холодних страв, закусок і салатів, перших страв та соусів.
4. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні страв із м’яса, риби, птиці, круп, яєць і сиру.
5. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні десертів та борошняних кондитерських виробів, гарячих і холодних напоїв.

***Рекомендовані джерела:***

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
4. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч.2. Київ : КНТЕУ, 2017. 182 с.
5. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2016. 280 с.
6. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с.

***Текст супроводжується презентацією.***

1. **Поняття гастрономічної професійної творчості**

Їжа – це не тільки засіб і процес угамування голоду як біологічної потреби людини, а й феномен культури. Міра вихованості, цивілізованості і культури людини найбільш повно проявляється в тому, як він задовольняє свої потреби. Одна з найбільш розвинених природних потреб людини – потреба в їжі. Їжа для людини давно перестала бути тільки способом підтримки життя в її біологічному сенсі. Вживання їжі – процедура, пов'язана з соціально-культурними формами поведінки людей. Вона супроводжує різні події людського життя, як радісні, святкові, так і сумні, трагічні. Прийняття їжі – це не тільки насичення, задоволення голоду, але й естетична насолода, час проведення дозвілля, спілкування людей, а сама їжа в цьому спілкуванні стає символом, знаком.

У європейському ресторанному бізнесі не можна уславитися знаменитим кухарем, не маючи своїх авторських страв. Привласнення мішленівських зірок можливо тільки для ресторанів з авторською кухнею. Страви авторської кухні, як і твори художника, повинні відрізнятися від усіх існуючих на ринку. Якщо це по-справжньому авторська кухня, кожна страва повинна бути унікальною, такою, яку більше ніде не можна скуштувати.

Мета дисципліни – отримання комплексу знань з професійної творчості в ресторанній кулінарії та навичок оволодіння мистецтвом авторської кухні.

Завдання дисципліни – вивчення кулінарних традицій в сучасній ресторанній кулінарії; нових креативних тенденцій поєднання інгредієнтів, способів приготування та подавання страв; основ створення фірмових авторських страв з елементами кулінарної імпровізації.

Предмет дисципліни – вивчення сучасних тенденцій створення унікальних гастрономічних вишукувань, технології приготування та оформлення авторських страв.

1. **Сучасні види та способи обробки харчових продуктів**

У сучасній технології продукції ресторанного господарства України також з’являється чимало технологічних інновацій:

* приготування на сковороді вок,
* соте,
* деглясування,
* папільйот,
* фламбування,
* приготування у вакуумі,
* сушіння фруктів та овочів (даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів),
* підпікання,
* інтенсивне охолодження й шокове замороження.

**Приготування на сковороді вок.** Цей вид посуду здавна широко використовується в азійській кухні. Наразі завдяки неабиякому приділенню уваги до кухні Сходу вок активно застосовують і в європейських ресторанах. Завдяки сферичній формі сковороди й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогріваються в найгарячішій точці і швидко доходять готовності. Перед смаженням м’ясо, рибу, птицю зазвичай маринують і обсушують. Жир у сковороді повинен бути добре прогрітий, перш ніж туди потрапить підготовлений продукт. Як правило, обсмажують продукти окремо за видами і невеликими партіями, перемішуючи дерев’яними паличками. Вок підходить для будь-яких способів теплової обробки: варіння, варіння па парі (у бамбукових кошиках), тушкування, смаження, у тому числі у фритюрі. В останньому випадку потрібно значно менше жиру, порівняно з традиційним посудом, який використовується для смаження.

**Соте.** Це назва прийому кулінарної обробки має французьке походження.

Полягає він у миттєвому опусканні продукту в невелику кількість киплячого жиру з метою руйнування клітинних структур. У цього терміна кілька значень, іодне з них — «стрибати» або «підкидати». Сковорода або лист швидко рухається назад-вперед і вгору-вниз так, що продукт, який готується, ударяється об бічні стінки сковороди й підстрибує, перевертаючись у повітрі й падаючи назад. Даний метод використовують тоді, коли смажать м'ясо, птицю, картоплю, кабачки, цибулю або нирки, нарізані тоненькими скибочками чи шматочками, струшуючи їх на сковороді в невеликій кількості гарячого жиру або олії. Смажать, доки вони не стануть золотаво-рум’яними.

**Деглясування.** Після смаження продукту (зазвичай м'яса або птиці) його видаляють зі сковороди, жир зливають, наливають, вершки, сік, вино або коньяк і уварюють суміш. Даний процес, при якому екстрактивні речовини розчиняються в рідині, називається деглясуванням або деглясе. Отримана рідина використовується як соус. Таке приготування соусу називається «а-ля мінуте», тобто «зараз, не заздалегідь». Слід зазначити, що з погляду зниження калорійності соусу й страви в цілому цей прийом виправданий, проте, видаляти весь жир — помилка, тому що справжнього аромату соусу падає саме жир.

**Папільйот** — спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі,

загорненої в папір. Останнім часом папір стали заміняти фольгою або термостійкою вініловою плівкою, іноді спеціальними пластиковими пакетами.

Даний метод використовується, якщо потрібно максимально зберегти природну вологість продукту, сік та ароматичні речовини. Продукти щільно загортають у промаслений папір або фольгу так, щоб пара не виходила в процесі теплової обробки і зберігався натуральний смак та поживні речовини.

Шматки м'яса, наприклад, телячі відбивні, або барабульку готують заздалегідь, зазвичай у грилі або в невеличкій кількості жиру, потім додають до

них тоненько нарізані овочі, трави і приправи. Продукти загортають у фольгу, поміщають на злегка змащений жиром лист і прогрівають у гарячій духовій шафі. Готову страву подають па стіл у фользі й потім розкривають її.

У пергаменті, рукаві з жаровитривкого пластику також добре запікати рибу або креветки. Конвертику з пергаменту можна надавати будь-якої форми, наприклад, серця. Для виготовлення такого серця необхідно взяти квадратний аркуш пергаментного паперу або фольги розміром 30 х 30 см, скласти його навпіл, намалювати половину серця із центром на лінії згину й вирізати його. Розміри аркуша можуть бути й іншими, головне, щоб розміри серця були на 5…8 см більшими, ніж розміри шматка риби. Вважається, що ліпше використати пергаментний папір, бо під час випікання й подавання він ефектно надувається.

Конвертики або рукав мають бути щільно закритими, щоб під час запікання не виходила пара. При цьому риба готується у власному соку, залишається соковитою й ароматною. Температура запікання повинна бути близько 200 °С. Для того щоб риба івномірно запеклася, варто вибирати філе однакової товщини. Для поліпшення смаку й аромату можна додати гілочки кінзи, лимонно-кропову приправу, часник, каперси, перець, лимон, моркву нарізану соломкою, біле вино.

У фользі й харчовій плівці рекомендують припускати, наприклад, фаршировані

рулети.

**Фламбування** — це підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент. Фламбування може бути кінцевим етапом приготування страви, і тоді її можна робити в присутності гостей безпосередньо в залі ресторану. Фламбування іноді є одним із проміжних етапів приготування страви, наприклад пюреподібного супу з раків і морепродуктів (бісків). Якщо в першому випадку воно стає насамперед елементом комерційної привабливості ресторану, свого роду шоу, то в другому використовується для створення ароматичного й смакового букета.

Незалежно від того, коли застосовують цей прийом, варто надавати великої уваги дотриманню правил техніки безпеки. Якщо алкоголь додавати прямо на розпечену сковороду із пляшки (байдуже, чи обладнана вона пристроєм для наливання чи ні), то полум'я, що створиться при зіткненніьспирту з розпеченою сковородою, може охопити пляшку з алкоголем, спричинивши вибух. Будь-який алкогольний напій незалежно від міцності, що використовується для фламбування, повинен наливатися з невеличких посудин із широким «носиком». Більш безпечно помістити алкогольний напій у невелику склянку або ложку, а потім повільно вилити його па теплу, але не розпечену поверхню сковороди й лиш потім нагрівати. Не можна наливати рідину близько до відкритого вогню або до вже палаючої страви.

**Сушіння фруктів, овочів.** Даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів.

Чіпси — це дуже тонкі зрізи овочів (баклажанів, топінамбуру, цукіні тощо) і фруктів (апельсинів, грейпфрутів, яблук тощо), підсушені в духовій шафі до хрусткого стану. Фрукти, як правило, попередньо проварюють у цукровому сиропі, а потім підсушують у духовці при 100 °С. Чіпси зазвичай використовують для прикрашання ресторанних страв. Крім декоративної, вони виконують неабияку функцію в смаку страви, наприклад, створюють контраст ніжного присмаку мусів і хрустких чіпсів.

**Підпікання.** Цей спосіб відомий у вітчизняній технології при тепловій обробці цибулі, моркви, коренів для приготування бульйонів, його використовують лише як допоміжний. Але останнім часом він став більш поширеним, модним і часто застосовується у приготуванні страв з риби й морепродуктів. Вважається, що дана технологія є компромісом між японськими

сашимі й приготуванням на грилі. Фактично застосовується та сама техніка, що й у приготуванні майже сирого м'яса. На розпечену сковороду кладуть підготовлений шматок риби, потримавши трохи з одного боку, перевертають на

іншу, а потім майже відразу подають на стіл. У результаті утвориться ароматна хрустка скоринка, а всередині риба лишається ніжною, соковитою і практично сирою. Приготовлена у такий спосіб риба, рідше м'ясо, стає основним інгредієнтом популярних на сьогодні «теплих салатів» з різними видами листкових овочів і навіть із фруктами. Підпечену рибу перед подаванням спеціально розламують або нарізають скибочками, щоб було видно цей незвичайний контраст. Найчастіше використовують для таких цілей тунця і морського гребінця.

Кожному способу теплової кулінарної обробки продуктів властиві недоліки, що знижують якість готової продукції і підвищують витрати на приготування їжі. У зв’язку із цим одержують поширення комбіновані способи теплової обробки, у яких поверхневе нагрівання поєднується з об’ємним, НВЧ-нагрівання з ІЧ-нагріванням. Так, останнім часом НВЧ-апарати випускають у комбінації з інфрачервоним нагріванням, що робить їх досить ефективними для приготування страв різноманітного асортименту.

**У жарових і пекарських шафах**, що застосовують на підприємствах ресторанного господарства, разом з поверхневим нагріванням використовують й інфрачервоне, хоча частка його в загальних витратах па приготування їжі невелика. Інфрачервоне випромінювання на поверхню виробів, що випікають,

надходить від нагрівальних елементів і розігрітих стінок шафи. Також застосовують жарові шафи зі спеціально вбудованими трубками інфрачервоного випромінювання. А відтак виходить ефективний тепловий апарат для приготування їжі.

У великих кондитерських цехах підприємств ресторанного господарства застосовують високопродуктивні теплові апарати для випікання борошняних кондитерських виробів. У цих апаратах поєднується ІЧ-нагрівання, примусовий рух нагрітого повітря в робочому просторі шафи, подавання в робочий простір перегрітої водяної пари й обертання навколо вертикальної осі стелажа з виробами, що випікають.

**Приготування у вакуумі.** Цей спосіб теплової обробки для сфери ресторанного господарства не є зовсім новим відкриттям. Насправді ще в підручниках технології 1975 року було наведено відносно докладний його опис і всі переваги варіння у вакуум-апаратах. У ресторанний світ цей спосіб приготування кулінарної продукції прийшов нещодавно, і застосовують його у

новій інтерпретації.

Підготовлену сировину поміщають в герметичні полімерні пакети, з яких

попередньо видаляється повітря, і вони герметично закриваються. Пакети з продуктами обробляються паром низького тиску при температурі 70…100 °С,

після чого їх охолоджують до 3 °С.

За такої температури термін зберігання готової кулінарної продукції становить від 1 до 3 тижнів. Перед використанням продукція може розігріватися безпосередньо в пакетах на водяній бані (при температурі 85 °С) або за допомогою сучасного обладнання (НВЧ-печей або пароконвектоматів).

Вважається, що цей спосіб найбільш доречний у поєднанні із шоковим замороженням та обробкою в пароконвектоматі.

Особливі переваги вакуумного приготування полягають у тому, що він робить молекулярну структуру клітин незмінною, зменшує деформацію продуктів, надає неповторного аромату, дозволяє готувати їжу без жиру, надати

їй дієтичної спрямованості.

Страви у вакуумних упаковках можуть мати гарантовано точну калорійність і харчову цінність, а отже, можна реалізувати ідею створення «здорового» меню.

Завдяки цій технології 80 % в продуктів можна готувати заздалегідь, гарантуючи при цьому високу якість готових страв. Вони не тільки добре зберігають смак і зовнішній вигляд, але й заощаджують час шеф-кухаря, залишаючи при цьому можливість для творчої реалізації.

При високій якості й харчовій цінності готових страв, отриманих з використанням вакууму, існує небезпека мікробіологічної засіяності страви через відносно низькі температури приготування у вакуумі. Тому, застосовуючи даний метод, потрібні ретельний контроль і найсуворіше дотримання правил санітарії та гігієни.

Залежно від виду продукту використовують певний спосіб приготування у вакуумі. Він може бути прямим (коли продукт готується паром у вакуумі від початку й до кінця) або непрямим (приготування починається за традиційною технологією, а завершується вакуумуванням). В обох випадках процес приготування має завершуватися швидким зниженням температури, щоб максимально зберегти харчову цінність і поліпшити санітарний стан продуктів. Аналогічними мотивами керуються, коли охолоджують продукт до 0 °С перед вакуумуванням.

Для безпеки кулінарного виробу добирають оптимальні режими обробки:

високі (85 °С) або низькі (64-68 °С) температури, але за більш тривалий час.

Інтенсивне охолодження й шокове замороження. Технологію інтенсивного охолодження й шокового замороження давно й успішно застосовують у Європі ресторани різного рівня — від елітних до демократичних. У країнах СНД вона мала успішне тестування ще в 1980-х нарізних підприємствах ресторанного господарства, але широкого застосування не одержала дотепер.

**Шокове замороження й інтенсивне охолодження** використовуються восновному у великих ресторанах, потужність яких дозволяє не тільки обслуговувати відвідувачів, але й робити напівфабрикати й кулінарну продукцію для реалізації поза межами підприємства. В елітних ресторанах ці технології можуть застосовуватися у повсякденній практиці для продуктів з невеликим терміном зберігання та тих, що використовуються в обмеженій кількості. Можливе також застосування шокового замороження й інтенсивного охолодження в кондитерських цехах ресторанів, а також при підготовці виїзних

бенкетів (кейтерингових заходів).

Основна відмінність шокового замороження полягає в тому, щотемпература готового кулінарного виробу знижується з 85 °С до -18 °С не за 12-24 годин, а максимум за 4. При цьому зменшуються втрати вологи, мінімізуються небажані біохімічні зміни, краще зберігається поживна цінність продукту. Страва, заморожена у такий спосіб, за своїми властивостями еквівалентна свіжій або охолодженій. Після інтенсивного замороження кулінарна продукція зберігається в 2…3 рази довше за звичайну без втрат якості. Важливими перевагами шокового замороження є зведення до мінімумурозвитку мікроорганізмів у продуктах і висока гігроскопічність.

При інтенсивному охолодженні температура кулінарної продукції після її

приготування знижується одразу за 2 години мінімум до 10 °С усередині до 0…4 °С на поверхні. Інтенсивне охолодження на відміну від замороження займає не тільки менше часу, але воно менш енергоємне з мінімальними втратами маси. Апарати інтенсивного охолодження також набагато дешевші.

Застосування даних методів в закладах ресторанного господарства дозволяє зробити заготівлі заздалегідь, задіяти меншу кількість працівників, а акож знизити відходи виробництва.

**3. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні холодних страв, закусок і салатів, перших страв та соусів**

Правильна теплова обробка овочів і плодів сприяє максимальному збереженню в них вітамінів, мінеральних елементів і інших цінних харчових речовин. Так, при варінні очищеної картоплі її рекомендується занурювати в киплячу воду. При цьому вона втрачає тільки 7 % вітаміну С і від 4 до 14 %

мінеральних речовин, а опущена в холодну воду - відповідно 35 % , 18…31

%.

Для збереження вітаміну С овочеві супи краще варити в каструлях, наповнених доверху рідиною та закритих кришкою, щоб не було доступу кисню, який руйнує його. Овочі повинні бути повністю покриті водою або бульйоном.

З моменту закипання нагрів послаблюють. Перемішувати суп слід, не

виймаючи овочі з бульйону. Не менш важливо дотримуватися послідовності закладки овочів: спочатку ті овочі, які вимагають тривалої теплової обробки (буряк, моркву та ін.), потім продукти, що легко піддаються тепловій дії (капуста , картопля та ін.).

На збереження вітаміну С в овочах впливає матеріал посуду, в якому готується їжа. Нержавіюча сталь майже не руйнує вітамін С. Не рекомендується готувати їжу в лудженому , мідному та залізному посуді. Страви з овочів необхідно готувати незадовго до вживання . Найбільші втрати вітаміну С (70…90 %) в овочах відбуваються при їх тушкуванні, виготовленні пюре, запіканок і котлет.

Найкращим способом теплової обробки овочів є варіння на парі, при якій

зберігається в середньому 80 % цього вітаміну. При смаженні вітамін С

зберігається краще, ніж при варінні очищеної картоплі, так як жири

захищають його від окислення. Овочі, призначені для приготування

холодних страв (салатів, вінегретів), рекомендується варити в неочищеному

вигляді.

В овочеві відвари переходять вільні амінокислоти, цукри (до 30 %),

органічні кислоти, мінеральні елементи, особливо калій, натрій, фосфор,

залізо, мідь, цинк ( 20…50%) , вітамін С ( 20…25 %) та ін. Тому відвари

рекомендується використовувати для приготування супів і соусів, в

дієтичному і лікувальному харчуванні.

***Застосування екзотичної рослинної сировини в технології кулінарної***

***продукції закладів ресторанного господарства.***

На ринку ресторанного господарства зростає попит на страви східних кухонь. Завдяки появі білого редису (дайкона), капусти Пак-чой, консервованих бруньок бамбука і маринованих каштанів, традиційні салати і овочеві страви стали більш різноманітними та привабливими для споживачів.

Китайські овочі краще поєднувати з морквою, селерою, а також з зеленою цибулею, шпинатом або капустою.

Для приготування страв з екзотичної рослинної сировини зі Сходу бажано використовувати китайську сковороду «Вок», яка підходить для тушкування та смаження.

**Капуста Пак-чой** користується значною популярністю в країнах Азії. Особливо популярна вона в Японії і Китаї. Останнім часом, зі зростанням популярності екзотичної китайської кухні, Пак - Чой стає все більш поширеною

і в Європі. За харчовою цінністю Пак - Чой близька до білокачанної капусти та

є джерелом біологічно активних речовин, особливо вітаміна С, каротина, фолієвої кислоти, кальцію і заліза. Вона може бути використана в технології ресторанної продукції в різних варіантах. М'ясисті черешки листя можна тушкувати, як спаржу, або відварювати шматочками та подавати як гарнір до м'ясних страв. Листя використовують свіжим в салатах або тушкують. Дрібно нарізана, з приправами і майонезом Пак - чой подається у свіжому вигляді як салат. Легка засвоюваність дозволяє використовувати її в дієтичному харчуванні.

**Біла редиска Дайкон.** Цей різновид білого редису називають дайконом або японської редькою, як щось середнє між редькою і редискою. Ценизькокалорійний продукт, 100 грам японської редьки містить 21 ккал і забезпечує 34 % щоденної потреби у вітаміні С. Також, овоч містить активний фермент, що сприяє кращомупереварюванню крохмаломісних продуктів.

Дайкон є важливий інгредієнт японської та китайської кухонь. Редька дайкон може маринуватися в оцті, в сирому вигляді подається в салатах і як гарнір для сашимі. Тертий дайкон часто використовується як гарнір до смаженої риби (якідзакана), для натто і соба, до страв типу темпура. Дайкон часто входить до складу супу місо або подається з тушкованим м'ясом. В китайскій кухні дайкон часто готується з м’ясом та грибами шитакі.

**Імбир.** Багато прянощів та приправ прийшло до нас зі Сходу. Різноманітні

за ароматом, смаком і запахом, вони роблять кухню багатшою і вишуканою.

Одна з таких прянощів - імбир, який веде свою історію із Західної Індії та

Південно-Східної Азії.

Імбир називають «рогатим коренем», і це не випадково. Розгалужені

відростки кореневища і справді схожі на роги. Залежно від ступеня

обробки кореня розрізняють чорний і білий імбир. Чорний - більш гострий і

терпкий, тому що він мало піддається обробці, а білий - ніжніший, він

піддається більш ретельній обробці.

З поживних речовин в імбирі найбільше вуглеводів, з мінеральних речовин

- магнію, фосфору і кальцію, а серед вітамінів лідирує аскорбінова кислота.

Характерна терпкість імбиру відчувається завдяки вмісту в ньому ефірних

масел. Вони міститься в основному в кореневище. Пекучість імбиру надає

гінгерол - фенолподібна речовина. Також імбир містить значну кількість

незамінних амінокислот, які представлені в ньому практично в повному

спектрі.

Використовують в кулінарній практиці імбирний корінь, у більшості

випадків, у вигляді порошку, який має гостро виражений смак.

Маринований і свіжий імбир теж дуже часто стають інгредієнтами того чи

іншого кулінарного рецепта. У свіжому стані імбир дуже ароматний. Як

правило, при використанні в свіжому вигляді, імбир спочатку миють, чистять

від шкірки, нарізають тоненькими палочками, кубиками або натирають на

тертці.

**Мариновані каштани.** Каштан - горіх каштанового дерева диких або культурних сортів. Каштани використовуються в кухнях Середземномор'я досить широко: для приготування хлібобулочних і кондитерських виробів (борошна), джемів, мусів, суфле, пюре, млинчиків, супів, салатів, кремів, начинок для пирогів з м'яса, для фарширування птиці або в якості гарнірів до субпродуктів.

На ринку України каштани представлені переважно в свіжозамороженому

очищеному та в маринованому вигляді. Перед подачею їх нарізають соломкою.

**Перець чілі.** Перець чилі - найменший член сімейства капсикума. Батьківщиною з тропічної Америки, чилі популярні з часів доісторичних племен Інків і Ацтеків. Існує кілька сортів і розмірів чилі, всі вони відрізняються ароматом і ступенем гостроти. Вони бувають червоними, зеленими, жовтими, помаранчевими та чорними, але ступінь гостроти не залежить від кольору.

Порошок чилі виробляється з сортів чилі, які вирощуються на Сході. Перці, які використовують для порошку, часто спочатку запікають. Це надає готовим спеціям більше аромату.

В якості овочів для салату використовують свіжий солодкий і гострийперець, як прянощі - в свіжому і сухому меленому вигляді. Перець додають в суп особливо в томатний, рибний, в гуляш, практично в усі види м'яса і ковбас, використовують для приготування риби, соусів, квасолі, капусти і рису.

Овочевий перець подається також до м'яса, хліба, до різних сирів. Часто консервують з різними овочами або окремо. Слід пам'ятати, що не можна сипати перець в киплячу олію, оскільки він втрачає колір, чорніє і гіркне.

Мелений - найчастіше використовують в соуси, в заправку для салатів, в

кисло-молочну продукцію, мацоні, їм посипають яєчні і рисові страви, його

додають в тушковане м'ясо, маринади. Добре додавати мелений червоний

перець в картопляне пюре в поєднанні з часником, коріандром, базиліком,

чабером, порошком лаврового листа.

Цілий перець - кладуть в борщі, супи (під час варіння, а не в готову страву).

при обробці потрібно використовувати резинові печатки.

**Бруньки бамбука:** як правило, продають в жерстяних банках в готовому

вигляді, перед подачею можна нарізати. Для нашої країни бамбук є екзотичним продуктом, але в Азії його їдять з давніх часів. В технології ресторанної продукції цей делікатес використовують у свіжому, сушеному або консервованому вигляді. На ринку України бамбук вкрай рідко зустрічається в свіжому вигляді, менш проблематично придбати бамбук консервований в жерстяних банках або у вакуумній упаковці.

Бамбук консервований - дуже зручний у використанні, тільки при

термообробці не варто відварювати його занадто довго, інакше зіпсується смак

і значно скоротиться вміст корисних речовин даного продукту. Для збереження

хрусткої текстури бамбука консервованого, додавати його в страву потрібно в

останню чергу. Даний продукт можна використовувати як гарнір, додаючи до паростків невелику кількість рослинної олії, соєвого соусу або перцю. Корисні властивості бамбука консервованого для організму людини цілком очевидні, адже це натуральний джерело калію, який підтримує нормальний кров'яний тиск і серцебиття. При цьому введення бамбука консервованого враціон харчування забезпечить організм фосфором, рибофлавіном, цинком, тіаміном, залізом і ніацином. Клітковина, яка міститься в бамбуку консервованому, має здатність контролювати рівень холестерину. Завдяки незначному вмісту жиру корисні властивості бамбука консервованого сприяють поліпшенню травних процесів і

стану шкіри.

***Шляхи розширення асортименту та покращення харчової цінності***

***страв з овочів.***

Овочеві страви повинні мати не тільки приємний зовнішній вигляд, смак,

але й біологічно важливі речовини, а також відповідати потребам організму в

незамінних факторах харчування.

Одним з шляхів вирішення даної задачі може бути інтеграція. Інтеграція -

поєднання, взаємопроникнення. Це процес об'єднання будь-яких елементів

(частин) в одне ціле. Так, внесення до складу овочевих страв грибів забезпечить його не тільки рослинним білком, а й рідкісними і цінними харчовими волокнами.

Сир відрізняється високим вмістом білків (до 25%), молочного жиру (до

60%) і мінеральних речовин (до 3,5%). Білки сиру краще засвоюються організмом, ніж молочні. Екстрактивні речовини сирів сприятливо впливають на органи травлення, збуджують апетит. Поживні речовини, що містяться в сирі, засвоюються організмом майже повністю (98…99 %). У сирах містяться

вітаміни A, D, E, B1, B2, PP, C, пантотенова кислота та інші. В залежності від

вмісту жиру і білка енергетична цінність 100 г сиру коливається від 200 до 400

ккал.

Ефективним і доцільним шляхом підвищення харчової цінності є використання природних біологічно активних добавок. До ефективних

напрямів підвищення вмісту біологічно активних речовин належить передусім

використання в технології страв з овочів нетрадиційної сировини. Це

натуральні компоненти, які виробляються під час розмелювання зерна пшениці:

висівки діетичного призначення та пшеничні зародкові пластівці.

Пшеничні висівки містять 50% харчових волокон і дають найбільш

сприятливий фізіологічний ефект завдяки підвищеному вмісту білка, вітамінів,

мінеральних елементів.

Зародки злакових містять комплекс біологічно активних сполук, у тому

числі вітамінних і провітамінних: стероли, токофероли. Як ефективні

комплексні вітамінно-білкові збагачувачі - характеризуються наявністю всіх

незамінних амінокислот, високим вмістом лужних, лужноземельних металів.

**Супи**

Супи відрізняються способом приготування, температурою подачі, рецептурним складом. Однак при всій відмінності є у супів і щось спільне. Більшість перших страв об'єднують правила приготування:

- супи варять у посуді з щільно закритою кришкою;

- закладка продуктів в супи проводиться обов'язково в киплячу воду;

- овочі, крупи та інші продукти для заправки супу кладуть у бульйон незадовго до готовності м'яса;

- швидке розмішування затримує варіння, супи варто помішувати овільними колоподібними рухами, розширюючи кола;

- борщі з капустою спочатку варяться на великому вогні, але, знявши піну і поклавши зелень, зменшується вогонь, щоб борщ «нудиться» під кришкою;

- хороший смак надають супу зелені частини селери, петрушки і цибулі- порею, їх для супу варять разом з корінням;

- якщо овочі кладуться в холодну або теплу воду, яка повільно нагрівається, вітамін С швидко руйнується, тому закладають овочі в киплячу підсолену воду, але не відразу, а порціями, щоб не перервати процес кипіння;

- овочеві супи, в яких немає картоплі та крупи, рекомендується заправити злегка підсмаженою мукою – вони будуть більш густі і смачні;

- перед тим, як зняти суп з вогню, рекомендується влити в нього трохи свіжого соку моркви, помідорів, капусти, це покращує органолептичні властивості та споживчі якості;

- огірки для розсольнику краще варити окремо в невеликій кількості води і додавати в майже вже готовий суп, помідори закладають в суп не раніше, ніж звариться м'ясо;

- томатне пюре в супи не рекомендується класти сирим, його треба попередньо злегка пасерувати з жиром;

- при приготуванні супу, куди входять квашена капуста, солоні огірки, щавель, томати, оцет, спочатку кладуть картоплю, а потім кислі продукти, так як в підкисленій воді картопля погано розварюється.

- щоб суп з домашньою локшиною не вийшов каламутним, слід опускати локшину на хвилину в гарячу воду і відкинути на сито, а потім вже закладати у бульйон і варити до готовності;

- щоб прискорити приготування бульйону з сухих грибів, попередньо необхідно витримати гриби 3…4 год у холодній воді, у цій же воді без солі гриби зваряться за 30…40 хв;

- перловий суп іноді набуває синюватого відтінку, щоб уникнути цього, треба окремо відварити крупу майже до готовності, потім злити воду і доварити крупу в супі;

- продукти, призначені для приготування супу-пюре, після їх варіння протирають через сито, щоб протерті продукти не осіли в бульйоні, необхідно додати в нього злегка обсмажену на маслі борошно і проварити 20…30 хв;

- якщо суп-пюре вийшов рідким, можна заправити його м'якушем білого черствого хліба, розмоченим в бульйоні і протертим через сито;

- не варто доводити до кипіння після заправки пюреподібні супи, інакше зруйнується масляниста емульсія і масло опиниться на поверхні;

- при приготуванні молочних супів необхідно пам’ятати, що макаронні вироби і крупи з цілих зерен (рис , пшоно) погано розварюються в молоці, тому їх треба попередньо 3…5 хв проварити у воді.

З розвитком ресторанного господарства, з урахуванням попиту сучасного

споживача, змінюються технології приготування перших страв, їхній

асортимент, способи подачі та ін.

Однією з інноваційних технологій на ринку продукції ресторанного господарства України вважається китайська технологія приготування перших страв.

Помітивши, що багатокомпонентний суп швидше піддається псуванню,

часто через непередбаченість взаємодії компонентів, китайські кухарі

абсолютно відмовилися від одночасного варіння в супах різних компонентів.

Вони готують лише бульони (м'ясні, рибні та овочеві), в які кожен

споживач вже на столі, під час споживання їжі, може закладати попередньо

приготовані різноманітні відварні або сирі компоненти і складати будь-який

оригінальний суп вже з готових елементів, без їх одночасного і спільного

нагрівання.

При приготуванні самих бульйонів китайські кухарі використовують

велику кількість таких компонентів, як цибуля, селера, імбир, щоб посилити

смаковий акцент. Тому інші компоненти на столі закладаються в нейтральному

смаковому вигляді, вареними, а приправи, прянощі, ароматичні добавки також

вносяться самим споживачем в процесі споживання їжі.

Така система, забезпечуючи високий рівень кулінарного виконання

супів, вимагає, від кожного споживача високої особистої кулінарної культури і

знань.

Інноваційні способи очищення бульйонів. Однією з відомих розробок в

даному напрямі є апарат Анхеля Леона, одиного з найбільших відомих

іспанських кухарів сучасності. Він, спільно з Департаментом харчових

технологій Університету Кадіса, розробив унікальний прилад для роботи з

бульйонами. Цей винахід було названо Ферраном Адрія «новою ерою» у

приготуванні супів. Апарат під назвою Carimax подібний до кавовової машини.

В завантажувальний резервуар наливається м'ясний або рибний бульйон.

У фільтр вставляється спеціальна таблетка, яка зроблена з діатомових

водоростей часів палеоліту. Ця таблетка при пропускані через неї бульйону

будь-якої температури дозволяє видалити до 94 % жиру. Одна таблетка

дозволяє очистити до 25 літрів бульйону. Крім того, смак бульйону

залишається абсолютно незмінним, тобто таблетка хімічно інертна.

Сучасні способи подачі перших страв. Дуже оригінально виглядає суп,

поданий в ємкості з хліба. Найбільшу популярність даний спосіб має в закладах

ресторанного господарства Чехії.

Існує декілька способів приготування «хлібного» посуду для подачі супів.

Перший з них (традиційний) передбачає використання булочок або

маленьких буханок вже готового хліба. В них відрізають верхушку, витягують

м’якушку та підсушують в духовці декілька хвилин. Готові хлібні форми

використовують для подачі супу.

Другий спосіб передбачає випікання хлібної форми з дріжджового тіста безопарним способом. Дана технологія складається з наступних етапів: замішування тіста, ростоювання тіста (30…40 хв.), формування виробів (здійснюють за допомогою спеціальних металевих або керамічних форм, які зовні змащують олією та обліплюють тонким шаром тіста), випікання (при температурі 200 ° С 20…25 хв), охолодження.

**4. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні страв із м’яса, риби, птиці, круп, яєць і сиру**

Інноваційні напрями технології приготування страв із риби та

морепродуктів обумовлюються зростаючим інтересом до здорового способу

життя та дієтичного харчування, адже в кінцевому результаті дані продукти є

чи не найменш калорійними і в той же час містять в собі надзвичайну кількість

вітамінів, мінеральних речовин та ряд інших життєво необхідних елементів.

Найбільш поширеними способами удосконалення технологічного

процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних виробів та страв з риби та

морепродуктів є такі:

− Пошук та створення нових рецептур приготування страв з риби та

морепродуктів, незвичайних поєднань з соусами та гарнірами, вдосконалення

класичних рецептур для відкриття нових відтінків смаків, оригінальний спосіб

подачі;

− Використання під час приготування нетрадиційної сировини,

екзотичних видів риб та гідробіонтів, поєднання складників, які раніше

неможливо було застосовувати в одній страві та ін.;

− Приготування страв за допомогою найновішої та інноваційної

техніки: приготування у вакуумі, мультиварках, застосування методів та

приладів молекулярної кухні і т.д.

Кожен поважаючий себе кухар знаходиться у постійному пошуку нових

рецептів та незвичайних поєднань компонентів у страві. Проте,

експериментуючи з рибою та гідробіонтами необхідно бути дуже обережним,

досконало володіти технологією обробки та приготування цих продуктів.

Необачне поводження з сировиною та недостатня кулінарна обробка

можуть легко зашкодити здоров’ю гостей.

Популярність страв з м'яса екзотичних риб обумовлена їх вишуканим

смаком. Сучасного споживача вже не здивуєш звичними з дитинства стравами,

людям з високим рівнем достатку хочеться чогось нового, вишуканого і

красивого. Довгий час в Україні не було ресторанів, здатних задовольнити

зростаючі потреби споживачів. Однак наприкінці ХХ століття, коли

ресторанний бізнес зазнав кардинальних змін і число ресторанів класу люкс,

гастрономічних ресторанів і ресторанів з авторською кухнею стрімко зросло, в

Україні з'явилися не лише нові форми обслуговування, але і кардинально нові

страви. Одним з таких видів страв можна вважати страви з екзотичних видів

риби, які користуються все більшим попитом.

**Тюрбо, великий ромб (**Scophthalmus maximus), риба сімейства Камбалоподібних. Тіло дуже високе, вкрите кістковими горбами.

Обидва ока на лівій стороні голови. Довжина тіла близько 40 см, іноді до 1 м;

важить 2…3 кг.

Тюрбо – одна з найцінніших риб, відрізняється своєрідним свіжим смаком і ароматом. У кожної риби є свій індивідуальний смак. У чорноморської

тюрбо присутній виразний присмак йоду. А свіжа атлантична і середземноморська пахне свіжонарізаним огірком.

Її можна смажити, але крім цього її також можна припускати і запікати

(рис. 5.2. б, в). При виборі тюрбо треба звертати увагу на те, щоб очі були

опуклі, а зябра світло-червоного кольору. Також свіжа риба повинна бути

пружною і мати легкий йодистий морський запах. У всіх країнах її готують

приблизно однаково - запікають у фользі або в солі, підсмажують на грилі з

сіллю, перцем і оливковою олією. Риба розбирається на філе, ні в якому разі не

маринується. Одночасно готується соус на основі білого вина і рибного

бульйону. Потім філе загортається в фольгу, на рибу можна викласти будь-які

морепродукти − наприклад мідії. Додається соус, закривається і ставиться в

духовку, де вона запікається у власному соку.

Гарнір - повинен бути нейтральним, наприклад, тушкований шпинат,

печені помідори, лісові гриби, спаржа, овочі гриль, відварна картопля, листові

салати. Багатоскладові важкі соуси теж не потрібні - вони повинні бути

легкими, майже прозорими. Найкраще до тюрбо підходять соуси з сухого

білого вина, можна також приготувати соус зі свіжих помідорів, каперсів і

маслин з додаванням часнику і рибного бульйону. І все ж не слід зловживати ні

часником, ні сильними спеціями - не варто готувати тюрбо з розмарином,

шавлією, чебрецем.

**Морський чорт (**Lophius piscalorius) - свою назву європейський

вудильник, або морський чорт отримав завдяки дуже непривабливої

зовнішності. У нього велика, широка, сплюснута зверху вниз голова, яка

складає близько 2/3 довжини всього тіла. Рот дуже великий, з виступаючою

вперед нижньою щелепою і верхньою висувною, що озброєна частоколом

сильних гострих зубів.

Тіло голе, з численними шкірястими виростами. Верхня його частина

зазвичай шоколадно−коричнева, часто з плямами, низ білий. Досягає морський

чорт в довжину 2 м, частіше 1…1,5 м і масою понад 20 кг.

Поширений європейський вудильник в Атлантичному океані біля берегів

Європи: від Ісландії, Великобританії і Баренцового моря до Гвінейської затоки і

Чорного моря.

Найпопулярніші страви серед закладів ресторанного господарства:

Морський чорт в скоринці з грибами (другі страви), Морський чорт в паніровці

з маслин, Морський чорт під соусом з бретонських водоростей, Морський чорт

в пиві, Морський чорт у шафрановому соусі з молюсками, Морський чорт з

овочевими рулетиками.

Також досить популярними стають страви з екзотичних морепродуктів, а

саме голкошкірих, до яких відносять морські зірки, морські їжаки, офіури,

голотурії (трепанги, морські огірки) і морські лілії.

**Морські їжаки** широко поширені в океанах і морях з нормальною солоністю на глибинах до 7 км, відсутні в малосолоних Каспійському, Чорному та частково Балтійському морях. Вони є традиційною стравою жителів узбережжя Середземного моря, Північної та Південної Америки, Нової Зеландії і Японії. Високо цінуються їх молочко і особливо ікра, в якій міститься до 34,9 % жирів і 19,2…20,3 % білків.

Шкаралупа є гарним добривом для малородючих земель, так як містить

багато кальцію і фосфору. Крім цього, сучасними дослідженнями встановлено,

що пігмент, виділений з морського їжака (ехінохром), володіє сильною антиоксидантного активністю.

На ринку ресторанного господарства морських їжаків переважно використовують в технології холодних та гарячих закусок.

**Голотурії, або морські кубушки, або морські огірки**. Деякі види голотурій, особливо з родів Stychopus і Cucumaria, вживаються в їжу під назвою «трепангів». Найбільш розвинений їхпромисел біля берегів Японії, Китаю, Малайського архіпелагу і в південній частині Тихого океану. Промислово добувають голотурій і на Далекому Сході Росії.

У їжу використовується м'язова оболонка трепанга, звільнена від нутрощів. У продаж трепанг надходить в сушеному і варено-мороженому вигляді.

З трепанга можна приготувати чимало поживних страв. Для цього свіжого чи мороженого трепанга ретельно промивають і варять.

Сушеного трепанга попередньо замочують в прісній воді на добу,

зливаючи воду кожні 3…4 год, потім кип'ятять, зливають воду, знову

замочують на 4…5 год і ще раз кип'ятять, після чого промивають у проточній

воді і нарізають шматочками для подальшого використання. Страви з трепангів

та їх оформлення представлено (5.5. б, в).

***Нетрадиційні методи приготування страв з риби.***

Приготування риби у вакуумі (метод «sous vide») у вакуумі щодня

набуває все більшої популярності.

Дану технологію називають на французький манер «су від», виходячи з

місця її виникнення − Франції. З'явився метод близько 40 років тому, його

винахідником був шеф-кухар Жорж Прале, що працював в ресторані Труагро у

Франції. У 1974 році за допомогою вакуумної технології він приготував фуа

гра. З тих пір метод вакуумування отримав визнання в ресторанах всього світу.

До переваг методу приготування їжі в вакуумі відносять «унікальний

смак страв», їжа стає ніжною і тане в роті, зберігає природний смак.

Особливо добре цей метод підходить для приготування риби і

морепродуктів, адже з sous vide переварити ці ніжні делікатеси просто

неможливо.

Послідовність приготування страв за даною технологією (рис.5.6)

наступна: попередньо підготовлений продукт, за допомогою вакуумної

пакувальної машини упаковують у вакуумний пакет для варіння, в який при

необхідності кладуть спеції. Далі його опускають в ємкість з уже нагрітою

водою і готують за певної температури.

Тривалість обробки залежить від ступеня готовності: 47 °C – риба

сирувата; 52°C − середнього ступеня готовності, з кров'ю; 60 ° C − середнього

ступеня готовності.

Для зберігання продукти, приготовлені у вакуумі піддають шоковому

заморожуванню. Таку заготовку можна зберігати в холодильній камері довгий

час. Перед подачею на стіл, страви з риби для утворення золотистої скоринки і

посилення пряного аромату можна додатково злегка обсмажити на гарячій

сковороді або грилі.

***Птиця***

На сучасному етапі розвитку ресторанного господарства одним з

напрямів існуючих технологій приготування страв з птиці та дичини є приготування страв за допомогою приготування у вакуумі, мультиварках, застосування методів та приладів молекулярної кухні і т.д.

***Варіння під тиском.*** Процеси варіння можна здійснювати при

атмосферному тиску, при надлишковому тиску із застосуванням автоклаву і

при зниженому тиску (у вакуум-апаратах). При використанні підвищеного

тиску температура обробки підвищується, що прискорює процеси варіння.

Застосування вакуум-апаратів дозволяє прискорити процес теплової

обробки при температурі середовища менше 100 ° С і зберегти високу якість

оброблюваних продуктів.

***Смаження в полі ІЧ-випромінювань***. Продукт смажать на відкритому

вогні (без димоутворення), розміщуючи його на металеву решітку, попередньо

змащену жиром. Після обсмажування продукту з одного боку грати

перевертають і обсмажують продукт з іншого боку. Можна також нанизувати

продукт на рожен або шпажку і смажити до готовності, повільно повертаючи

над джерелом тепла (шашлики). Цей спосіб використовують при смаження

продукту в спеціальних апараті-електрогриль, де він зазнає впливу

випромінювання електронагрівальних елементів.

*Також існує 3 способи дуже швидко приготувати страви з птиці: соте,*

*стір − фрай і смаження на сковороді − гриль.*

***Соте.*** По суті, це швидке обсмажування на сильному вогні при невеликій

кількості олії. Ідеальний посуд для даного приготування - сотейник - сковорода

з високими прямими бортиками.

Послідовність приготування за даною технологією куриного філе наступна:

− Перед обсмажуванням насухо промокнути філе паперовими рушниками. Це забезпечить утворення красивої підсмаженої скоринки.

− Посолити і приправити спеціями.

− Поставити сотейник змащений олією (1 ст.л на вогонь, розігріти і приступити до смаження. Першою дна сотейника повинна торкнутися та сторона продукту, яка буде лицьовою при подачі страви.

Смажити грудку 5 хвилин з одного боку , потім перевернуть і смажить приблизно стільки ж з іншого. Перекласти готове філе на тарілку з гарніром: свіжими або маринованими овочами.

Перед обсмажуванням філе можна нафарширувати - натертим сиром, помідорами тощо.

***Стір-фрай.*** Класичний посуд для приготування цим способом − сковорода вок. Продукти для стір - фраю попередньо нарізаються на дрібні шматки, найчастіше смужками або соломкою, і швидко обсмажуються в невеликій кількості нагрітої олії.

Для приготування за технологією стір - фрай, крім птиці та ніжного м'яса,

підходять м'які овочі.

Послідовність приготування: Нагріти вок з ½ ст.ложки рослинної олії на

вогні трохи сильніше середнього. Покласти нарізане смужками філе −

шматочків має бути стільки, щоб їм було вільно, інакше м'ясо буде

тушкуватися, а не смажитися. Смажить, помішуючи, декілька хвилин, до

утворення легкої золотистої скоринки.

Далі покласти в вок вибрані спеції і смажить близько 30 секунд, щоб вони

встигли розкрити свій аромат. Додати нарізані овочі і смажити, безперервно

помішуючи, близько 3…4 хвилин. Повернути в вок обсмажене філе, додати за

смаком соєвий соус, рисовий або яблучний оцет, а також цукор або

апельсиновий сік. Смажити, помішуючи, ще одну хвилину і відразу подавати.

Сковорода-гриль дозволяє приготувати страви практично без

жиру. Маслом змазується не сама сковорода, а продукт, який буде на ній

готуватися.

Послідовність приготування: Змастити грудки або тонкі котлети

рослинною олією, посолити і поперчити за смаком. Сковороду розігріти на

сильному вогні так, щоб вона почала злегка диміти. Покласти на неї грудки на

відстані як мінімум 2 см одна від одної і смажить 5…6 хвилин. Потім

перевернуть і смажить ще близько 5 хвилин. Для перевірки на готовність

проткнути грудку ножем в найтовстішій частині. Якщо з проколу випливає

прозорий сік − філе готове.

***Молекулярні технології при приготуванні птиці.*** Ця технологія

передбачає запікання птиці при низьких температурах. Для цього необхідний

точний термометр. Запікати птицю необхідно при температурі 65…70оC до тих

пір, поки внутрішня температура тушки не досягне 60 оC. Дістати тушку з

духовки , збільшити температуру до найвищої, і повернути тушку в духовку,

для отримання хрусткої скоринки. Цей метод дає чудові результати, тому що тривале запікання при низькій

температурі дозволяє зберегти соковитість птиці, при цьому також не

відбувається значна денатурація білку.

**М’ясо**

В сучасному ресторанному меню страви із відвареного і припущеного м’яса

зустрічаються рідше, ніж наприклад страви із м’яса смаженого. І асортимент

також із відвареного і припущеного м’яса достатньо обмежений. Для його розширення застосовують різні методи припускання, наприклад, баранина з

йогуртом (в бульйон додають йогурт, м’яту, часник).

Смажать м’ясо як великими, так і порційними, дрібними кусками, в січеному вигляді. В сучасній кулінарії м’ясо смажать на сковороді, в жарильній шафі, на грилі і барбекю, у фритюрі. *Для яловичини встановлені три ступені просмаження м’яса: добре просмажена, середнього ступеня просмаження (65-70 °С), температура всередині куска 75 °С), напівсире (з кров’ю – 55 °С).*

У Франції баранину готують середньо просмажену (70 °С), добре просмажену (80 °С).

Ступінь просмаження свинини може бути тільки одна – добре просмажена.

Добре відомі в світовій кулінарній практиці такі страви із цієї групи як ростбіф із йоркширським пудингом, каре із ягняти. Із страв м’яса, смаженого порційними шматками відомі медальйони із телячої вирізки, біфштекси (по-гамбурзьки, «шатобріан», стейк), тушкованого – бланкет из телятини, фрикасе із телятини.

Тушкувати м’ясо можна в бульйоні, пиві, квасі і т.д. Тушкувати потрібно на

невеликому вогні без кипіння, інакше м’ясо буде твердим. Фрикасе готують

також з грибами і цибулею (тушкування в глиняному посуді з кришкою, в ньому

ж страву подають на стіл). Тушкувати м’ясо можна в духовій шафі в

спеціальному посуді, який має овальну форму, для забезпечення герметичності

кришки заліплюють тістом. Відомі страви цієї групи: свинина в молоці, свинина

по-нюренгберзьки, свинина під апельсиновим соусом, м’ясо, тушковане з пивом.

Страви з птиці, дичини готують відвареними, тушкованими, припущеними,

запеченими, смаженими різними способами. Для надання соковитості,

поліпшення смаку і аромату всередину тушки птиці, дичини рекомендують

покласти зубчики часнику, половинку лимону, гілочки тимяну і шалфею,

половинку цибулини.

Вироби перед тепловою обробкою маринують (в бренді, мадері), натирають

сіллю, перцем, з пряностями, оливковою олією, шпигують, фарширують. Птицю

часто глазирують під час приготування або на останній стадії. Пернату дичину

готують так, як і домашню птицю. Відомі страви в ресторанній практиці:

смажений разом з винним соусом, філе курчати з чорносливом і червоним вином,

курчата гриль з лимоном, грудка курки з медовим соусом та інші.

Із тушкованої птиці: соте із курки з цукіні і часником, бланкет із курки побургундски, фрикасе із курки, сюпрем із курки в соусі із вершків, куропатка у

вині та ін.

**5. Сучасні кулінарні традиції у приготуванні десертів та борошняних кондитерських виробів, гарячих і холодних напоїв.**

**Десерти**

Сучасні десерти різноманітні і дуже ефектні, показують вищу ступінь

досконалості в десертній кулінарії. Удосконалення технології десертів

здійснюється в багатьох напрямах: підвищення харчової і біологічної цінності,

зниження калорійності, використання цукрозамінників та ін. Самий простий

освіжаючий десерт – фруктові салати.

Сучасне приготування фруктових салатів, достатньо поширеного десерту

характерне використанням пряностей: кардамон додають у сироп чи посипають їм

фрукти; ваніль добре підходить до ягід і бананів; палички кориці, гвоздика

використовується для ароматизації салатів їз цитрусових, абрикосів, полуниці;

суміш із м’яти, лаврового листа, лимонної вербени чи лаванди додає аромату

сиропу для заправки салатів.Популярність додавати у десерти

прянощі,схоже,залишиться надовго.

Деякі салати заправляють фруктовим сиропом, медом чи поливають

кленовим сиропом. М’ята чи лимонна вербена поєднується з салатами з

винограду, грейпфруту, ківі, дині. Аромат лаврового листа доповнить смак

персиків, груш, ананасів, дині.

В сучасній десертній кулінарії існує багато десертів, в основу яких входить

фруктове чи ягідне пюре. До них можна віднести окремі види мусів, морозива,

суфле, сорбе.

Серед фруктових десертів є розмаїття запечених сучасних фруктів, які

заповнюються різноманітними начинками, пастами. Запікати можна на

противнях, у фользі чи пергаменту, в грилі. Після запікання їх глазурують або

запікають в соусі до золотистої кірочки.

Варять фрукти у сиропі з додаванням вина чи сидру; для підсилення смаку і

аромату додають сок чи цедру цитрусових, пряностей, пелюстки троянд.

Смажать фрукти у фритюрі, в клярі, в рідкому тісті (темпура), на решітці

грилю (барбекю).

Фламбовані фрукти набувають інтенсивний запах і смак. Після смаження їх

поливають прогрітим і підпаленим алкоголем, і поки полум’я не погасне, відразу

подають до столу.

Серед кремів в сучасній ресторанній кулінарії популярні класичні – кастерд,

сабайон, крем-карамель, крем-брюле, бланманже, крем шантильи та ін.).

Популярні також заморожені десерти - сорбе , граніте, парфе. При приготуванні

заморожених десертів необхідно збільшувати закладку прянощів, тому що низькі

температури приглушують смакові відчуття.

Десерти на основі яєчних білків – меренги, із без дріжджового тіста – млинці; шарлотка; різноманітні муси, гарячі і холодні суфле, пудинги займають достойне місце в сучасних ресторанних меню. Велику популярність отримали сьогодні низькокалорійні десерти, що приготовлені, зокрема, з фруктів сиру йогурту.

Широко відомі десерти із м’якого кисломолочного сиру – панакота, тірамісу, сирні торти, креми. Також в сучасній десертній кулінарії приділяють велику увагу створенню елементів оформлення десертів – глазуровані ягоди, карамельні «стрілки», цукати, глазур, цукрове тісто і т.п. Набирають популярність десерти з квітковими нотами. Наприклад, використання зацукрованих пелюсток троянд для приготування заварного крему або морозива.

**Кондитерські вироби**

У технології борошняних кондитерських виробів можна виділити три

основних етапи:

• готування випічних напівфабрикатів;

• готування оздоблювальних напівфабрикатів;

• виготовлення виробів з окремих напівфабрикатів.

Слід зазначити, що борошняні кондитерські вироби можуть бути й без

обробки, тому, зупинимося на випічних напівфабрикатах.

Асортимент випічних напівфабрикатів широкий. Він включає такі

напівфабрикати: бісквітний; мигдальний; пісковий; вафельний; здобний;

цукровий; сметанний; пряниковий; медовий; слойоний; заварний; повітряний;

мафіни а також з крихти харчових відходів кондитерських виробів.

Виробляють тістечка, торти і рулети різної форми з досить широким

асортиментом начинок (кремових, фруктових, желейних та ін.) і оздоблень

(фрукти, цукати, горіхи, желе тощо), а також випічені заготівки напівфабрикати

для приготування тортів і тістечок у домашніх умовах.

Технології виробництва борошняних виробів добре описані в літературі,

тому ми більше зупинимось на технологіях борошняних кондитерських

напівфабрикатів.

Торти — пісочні, бісквітні й листкові. Відповідно до оздоблювальних

продуктів вони можуть бути кремові або фруктові, за формою — круглі,

квадратні і прямокутні, за масою — від 500 г до декількох кілограмів. На

замовлення покупців торти виготовляють тематичні з нагоди дня народження,

ювілею, весілля тощо. У цих випадках за узгодженням із замовником торт може

бути виготовлений у вигляді скриньки із квітами, кошика з ягодами або грибами,

у вигляді розкритої або закритої книги і в інших варіантах. Відповідно до

тематики торта розробляють варіанти його оформлення.

Тістечка — пісочні, бісквітні, листкові, заварні, мигдальні, меренги. Для

оздоблення тістечок використовують ті самі продукти, що й для тортів. Маса

одного тістечка — 20...80 г.

Кекси — випечені борошняні кондитерські вироби з більшим вмістом цукру, яєць, масла, з додаванням родзинок, цукатів, горіхів й інших смакоароматичних продуктів. Кекси випікають із прісного або дріжджового тіста у формах.

Печиво різної форми й розмірів виготовляють із пісочного, бісквітного й

мигдального тіста з різними смакоароматичними доповнювачами.

Вафлі (фруктові, молочні, горіхові та ін.) — це особливий вид кондитерських виробів у вигляді випечених тонких хрустких пластин, скріплених між собою пошарово помадою. Різноманіття асортименту досягається завдяки розмаїтості смаку й аромату помад.

Пряники (заварні, сирцеві, вагові, штучні) — випечені вироби з борошна,

цукру, патоки, меду з додаванням «сухих парфумів», тобто суміші тоненько

подрібнених прянощів — кориці, гвоздики, перцю чорного й запашного, бадьяну,

мускатного горіха, кардамону, імбиру. Штучні пряники можуть бути із фруктовоягідною або молочною начинкою.

Пряники — це типово слов'янські кондитерські вироби; виготовляють

фірмові пряникові вироби: пряники тульські, орловські, шахтарські, київські

тощо.

Паски — здобні вироби, що випікають із опарного тіста з додаванням

родзинок, цукатів, кориці у формі циліндра, верхню частину якого після

охолодження глазурують помадою чи сиропом або посипають цукровою пудрою.

Маса одного куліча — від 100 г до 1 кг.

Медяники за смаком і консистенцією нагадують пряники. їх випікають у

вигляді пласту за формою кондитерського листа, пласти змащують фруктовою

начинкою, накладають один на один. Верхній пласт поливають сиропом або

помадою. Охолоджений медяник розрізають порціями певної форми (прямокутні,

квадратні).

Здобні пироги із фруктово-ягідними начинками бувають закритими й

відкритими. Перед випічкою їх прикрашають орнаментом з тіста, фігурно

нарізаними плодами (яблуками, персиками тощо) і цілими ягодами. За формою

пироги можуть бути круглими, овальними, квадратними, прямокутними. Пироги,

що випікають на замовлення до святкового столу, додатково прикрашають

написами з випеченого тіста.

Булочні вироби випікають зі здобного опарного тіста, використовуючи

пшеничне борошно вищого гатунку з високим вмістом клейковини. За формою й

кількістю здоби булочні вироби поділяють на рулети, ромові баби, калачі,

кренделі й найрізноманітніші булочки. Рулети готують ваговими, ромові баби —

ваговими і штучними, інші вироби — штучними масою 50...100 г.

Залежно від кількості здоби, виду доповнювачів і форми булочки мають

фірмові назви: дорожна, шкільна, шафранна, здоба віденська тощо.

Розглянемо деякі випічні напівфабрикати за наступною схемою: загальна

характеристика напівфабрикату; вимоги до властивостей сировини; вплив

компонентів рецептур на якість напівфабрикатів; аналіз рецептур; асортименти й

технологія виробів з використанням напівфабрикату.

Бісквітний напівфабрикат - це пухкий, дрібнопористий напівфабрикат з

еластичною м'якушкою. Його отримують збиванням яєчного меланжу з цукромпіском і подальшим перемішуванням збитої маси з борошном та випіканням отриманого тіста.

Борошно повинно бути з низьким вмістом клейковини, інакше тісто буде

затягнутим, і напівфабрикат буде малопористим, важким, щільним.

Піноутворююча здатність яєць тим більша, ніж вони більш свіжі (частіше

використовується меланж). Якщо борошно з високим вмістом клейковини, то в

рецептуру вводять крохмаль.

Розрізняють п'ять видів напівфабрикатів:

• бісквіт основний;

• бісквіт круглий (більш круте тісто);

• бісквіт для рулету (більш рідка консистенція);

• бісквіт з какао-порошком;

• бісквіт «Прага».

ТОП «ТОРТОВИХ» ТРЕНДІВ

1. Геометрія — в оздобленні десертів сьогодні найчастіше використовують чіткі лінії. Вони чудово підкреслюють ніжність самого торта. Для більш виразного дизайну залучають контрастні кольори, комбінацію глянцевих та матових поверхонь.
2. Ніжні текстури — найбільш популярними лишаються мусові та йогуртові начинки, десерти із сирним кремом. Кожен шматочок такого торта буквально тане в роті. Десерт — достатньо легкий, тому чудово підходить для теплої пори року. Особливо популярні варіанти з фруктовими начинками, легка кислинка яких підкреслює солодкий смак мусу з білого, молочного або чорного шоколаду.
3. Дзеркальна глазур — надзвичайно гладенька блискуча поверхня торта справляє незабутнє враження. Отримати такий результат дуже непросто, але готовий виріб виглядає як витвір мистецтва, який навіть шкода різати. Ще одним популярним варіантом залишається ефектний контраст дзеркальної глазурі з пухнастим кондитерським велюром. Зважаючи на складність приготування такого десерту, варто замовляти його в досвідчених майстрів.
4. Омбре — поступовий перехід кольорів виглядає лаконічно та одночасно розкішно. Зазвичай таке оздоблення торта роблять із крему чи фігурно перфорованої мастики. Є два основних варіанти виконання омбре. Перший — плавна «розтяжка» одного кольору від світлого до темного відтінку. Другий — поступовий перехід між кількома кольорами. Зробити таке оздоблення складно, тому ціни можуть бути трохи вищі за інші варіанти оформлення.
5. Живі квіти — на зміну застарілим трояндам із крему прийшли справжні суцвіття. Хай вони не їстівні, проте додають торту надзвичайного вигляду, елегантності та романтичності. Такі десерти подають на весіллях або жіночих днях народження, ювілеях. Зазвичай сам торт є однотонним тлом, на якому розташовуються квіти в кольоровій гамі свята. Найпопулярнішими варіантами залишаються троянди, півонії, нарциси, кали та соняшники.
6. Торти, кекси, капкейкі з фактурним покриттям і декор неправильної форми.
7. В тренді незвичайні і екзотичні смакові поєднання: лаванда-зелений чай, манго-маракуйя, банан-айва, ананас-кокос.
8. Наступним кондитерським модним напрямком стали торти з голими або відкритими коржами «naked cake» .Вони завжди насичюється кремом і прикрашаються начинками, але сама поверхня тортів залишається відкритою. Варто відзначити, що вони зародилися в Америці. Кондитери комбінували однотонні світлі, темні, або різнокольорові коржі в одному торті.
9. Фруктова "плівка" для тортів і тістечок. Головне використовувати максимум натурального і смачного. Такі покриття забирають мінімум часу, зате дають ВАУ-ефект!
10. Замінники цукру. Крім звичних нам підсолоджувачів по типу меду, кленового сиропу або стевії з'являється все більше фруктових та овочевих варіантів. Наприклад, концентрованих сиропів з граната, кокоса і навіть батата.