**Тема №6. Основи створення фірмових авторських страв**

**Лекція №9**

 **План лекції**

1. Основи створення фірмових холодних страв, закусок, салатів.
2. Основи створення фірмових супів та соусів.
3. Основи створення фірмових других страв із овочів, із круп і макаронних виробів.

 **Рекомендовані джерела:**

1. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 504 с.

2. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.

3. Брасько Ю. М. Технология продуктов общественного питания: уч.-практич.пособие. Київ: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.

4. РатушенкоА.Т. Страви з риби т аморепродуктів. Київ: Кондор, 2010. 232 с.

5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248 с.

6. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня. Київ: Кондор. 134 с.

1. **Основи створення фірмових холодних страв, закусок, салатів**

Фірмові страви – це страви, створені за авторською рецептурою шеф-кухаря.

Порядок розробки і затвердження технологічної документації на них
затверджений наказом № 210 міністра економіки і зовнішньоекономічних
зв'язків України від 25.09. 2000 року.

Розробка страв і затвердження документації здійснюються в три етапи.

На першому етапі на кожну страву (напій, кондитерський чи кулінарний виріб)розробляють технологічну карту, якій присвоюється порядковий номер.

На другому етапі проводиться контрольна перевірка якісних показників
запропонованої страви, уточнюється технологія її приготування, складаються
акти контрольного приготування фірмових страв.

На третьому етапі рецептура затверджується керівником підприємства
ресторанного господарства та погоджується з Головним державним санітарним лікарем.

Відповідним чином оформлені фірмові страви включаються в меню.

У деяких сучасних закладах ресторанного господарства для того, щоб
споживач міг ознайомитися з меню та зробити замовлення, використовують
комп'ютерні монітори із сенсорним управлінням. Намагаючись мінімізувати
витрати часу на обслуговування, ці заклади запровадили так звані е-Menu (тобто електронні меню).

Електронне меню (е-Menu) – це інтерактивне меню, що реалізується за
допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за
яким сидить гість, чи біля барної стійки. Таке меню надає споживачам закладів ресторанного господарства можливість:

* візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та
наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви;
* робити замовлення, не викликаючи офіціанта;
* викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;
* отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з е-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика і ін.

Завдяки запровадженню в закладах ресторанного господарства е-Menu
споживачам не треба чекати офіціанта, можна зразу зробити замовлення. Кожен самостійно та швидко може отримати додаткову інформацію про страви: склад інгредієнтів, рецепт, енергетична цінність, спосіб приготування тощо. Під час очікування замовлення можна пограти в різні ігри, почитати новини, анекдоти, замовити музику або подивитися відео. Новизна цих послуг приваблює молодь. Водночас, як свідчить практичний досвід, продажів.
 В закладах ресторанного господарства відкриваються нові
можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свійбренд за допомогою системи електронного меню. Практично усуваються
причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення.
Відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами:
проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти
програмами лояльності.

Постачальники електронної техніки забезпечують якісне сервісне її
обслуговування, проводять всі роботи з інтеграції та художнього оформлення еMenu в інтер'єрі ресторану, кафе чи бару, що створює умови для активного
впровадження нової прогресивної технології планування та рекламування
закладу ресторанного господарства на практиці.

Створення нової і фірмової продукції починається з розробки проекту рецептури. Розробляється проект нової рецептури, як правило, на основі рецептури блюда-аналога. Як рецептура-аналог вибирається рецептура блюда (вироби) тієї групи, до якої відноситиметься нове блюдо (виріб).

Розробка проекту рецептури складається з:

1. Вибору видів її інгредієнтів;
2. Встановлення маси інгредієнтів рецептури;
3. Відробітки проекту рецептури на невеликих партіях продукції;
4. Оцінки органолептичних показників якості готової продукції;
5. Визначення орієнтовних значень технологічних параметрів проекту рецептури (величин виробничих і теплових втрат, виходу напівфабрикату і готової продукції).

Рецептури на продукцію ресторанного господарства суттєво відрізняються від рецептур продукції, яку випускає харчова промисловість. На кулінарну продукцію рецептури складають на одну порцію, на 1 кг страви або на 100 шт. кулінарних виробів, натомість у харчовій промисловості рецептури складають на 1 т або на 1000 шт. виробів.

У ресторанному господарстві не передбачені нормативи виробничих втрат сировини, вони входять до рецептур.

До рецептур на кулінарну продукцію зазвичай включають не всі компоненти страви. У більшості рецептур не зазначають кількість води, солі (хлориду натрію), спецій, зелені та приправ. Передбачається, що залежно від якості основної сировини воду додають для забезпечення виходу страви та її бажаних органолептичних показників на власний розсуд кулінара. Сіль, спеції та приправи додають за смаком, однак граничні норми їх витрат зазначені в технологічних інструкціях. Наприклад, середня витрата солі встановлена з розрахунку 1 г на 100 г готового продукту.

Важливою особливістю рецептур на кулінарну продукцію є те, що більшість із них складають у двох або трьох варіантах на однойменні страви й вироби:

1-й варіант - для ресторанів і спеціалізованих підприємств вищого класу;

2-й варіант - для закусочних, кафе, загальнодоступних міських і сільських їдалень;

3-й варіант - для їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, установах.

Перший варіант відрізняється від другого більшим виходом основного продукту (м'яса, птиці, риби), підвищеним вмістом вершкового масла, сметани й інших продуктів. Другий варіант рецептур відрізняється від третього аналогічними показниками. Окремі рецептури складені тільки в другому й третьому варіантах (масові овочеві, круп'яні, макаронні, бобові страви й гарніри), деякі страви підвищеної трудомісткості з дорогих продуктів не мають третього варіанта, існують також одноваріантні рецептури (напої, солодкі страви, деякі національні страви). Вибір варіанта тієї чи іншої рецептури залежить від конкретних умов роботи підприємства ресторанного господарства.

Описані особливості складання рецептур на продукцію ресторанного господарства зумовлені, з одного боку, невеликими обсягами виробництва на окремому підприємстві, а з іншого - обмеженими термінами зберігання готової продукції, організацією споживання на місці її виробництва й необхідністю більш гнучкого реагування на запити споживачів.

Рецептури й технологічні інструкції містять такі нормативні документи: збірники рецептур на кулінарну продукцію, борошняні кондитерські й булочні вироби; галузеві стандарти (ГСТ); технічні умови й технологічні інструкції (ТУ і ТІ); стандарти підприємства (СТП); техніко-технологічні карти (ТТК). Ця нормативна документація призначена для підприємств ресторанного господарства всіх типів, класів і форм власності.

Для підприємств ресторанного господарства укладаються збірники рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів декількох видів: Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для роздрібної торговельної мережі підприємств ресторанного господарства; Збірник рецептур страв дієтичного харчування; Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів; Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів.

Згідно з п. 2.2 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002 р. зі змінами від 03.11.2003 р., суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режим холодної і теплової обробки сировини тощо), визначених нормативною документацією, до якої, зокрема, належать збірники рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами.

Суб'єкти господарської діяльності, користуючись збірниками рецептур страв і кулінарних виробів, мають право:

* замінювати у рецептурах деякі види продовольчої сировини й харчових продуктів (крім основних складових страви) або додавати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів) і не порушуючи при цьому Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції і не допускаючи погіршення споживчих властивостей і якості страв (виробів). Зміни в рецептури обов'язково повинні бути відображені в технологічних і калькуляційних картах;
* враховуючи попит споживачів, змінювати норми подавання страв (виробів), у тому числі соусів і гарнірів, за умови, що це уможливлює технологія приготування.

Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів слугує нормативним документом для підприємств громадського харчування незалежно від форм власності. В Україні. Він виданий вперше і складається з 15 розділів, у яких пропонуються рецептури страв і кулінарних виробів кухонь народів різних країн (України, Росії, Білорусі, Молдови, Естонії, Литви, Латвії, Грузії, Вірменії, Азербайджану, Узбекистану, Казахстану, Туркменистану, Киргизстану й Таджикистану). У додатках вміщено 30 таблиць з нормами витрат сировини, виходу продукції, відходів і втрат у процесі роботи з різними продуктами. Рецептури страв і кулінарних виробів у цьому Збірнику мають, як правило, один варіант норм закладання.

Збірник рецептур складається із трьох взаємно пов'язаних частин: нормативів витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції; рецептур закусок, страв, кулінарних виробів, соусів і гарнірів; технологічних інструкцій, за умови виконання яких можна виготовити кулінарну продукцію із заданими властивостями.

Нормативи витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції розроблені на основі експериментальних досліджень у лабораторних і виробничих умовах підприємств ресторанного господарства з математико-статистичною обробкою експериментальних даних і є обов'язковими для підприємств та організацій ресторанного господарства на території України.

Нормативи витрат сировини і виходу напівфабрикатів розроблені з урахуванням можливості використання сировини різної кондиції. Безперечну значущість має та частина нормативів, що належить до втрат маси продуктів за різних способів теплової кулінарної обробки, тому що без цих даних неможливо обґрунтовувати вихід кулінарної продукції.

У нормативній частині Збірника рецептур містяться таблиці норм взаємозамінності продуктів і тривалості теплової кулінарної обробки.

Рецептурна частина Збірника включає рецептури закусок, страв, соусів, гарнірів, напоїв. Усі рецептури складені на основі нормативів, що передбачають оптимальні за органолептичними і фізико-хімічними показниками пропорції компонентів виробу і його стійкість при поточному зберіганні.

Рецептури Збірника - кількісні та якісні композиції продуктів - створені багатьма поколіннями кулінарів, дають змогу приготувати смачні й ззовні привабливі страви. Перш ніж вносити зміни до цих рецептур або розробляти нові, необхідно докладно вивчити хімічний склад і властивості харчових продуктів, з'ясувати характер фізико-хімічних змін, що відбуваються в них при кулінарній обробці.

Технологічні інструкції Збірника рецептур є описовою частиною технологічного процесу механічної обробки сировини й приготування напівфабрикатів, закусок, страв, напоїв і борошняних кулінарних, кондитерських і булочних виробів. Технологічні інструкції доповнюють рецептурну частину Збірника щодо вимог до якості сировини, введення в рецептуру додаткових компонентів, змін виходу страв.

У технологічних інструкціях передбачені такі параметри технологічного процесу, як температура нагрівального середовища і продукту, тривалість технологічної операції тощо; викладені рекомендації з використання посуду, інвентарю, технологічного обладнання. Останнім часом на підприємствах ресторанного господарства використовується нове технологічне обладнання: мікрохвильові печі, тостери, грилі, пароконвектомати тощо. Деякі параметри теплової кулінарної обробки можуть змінюватися згідно з інструкціями до цих апаратів.

На кулінарну продукцію фахівці відповідних галузей харчової промисловості (м'ясної, птахопереробної, рибної, консервної) розробляють галузеві стандарти (ГСТи).

Вимоги цих нормативних документів до асортименту кулінарної продукції, показників її якості й інших умов поширюються на підприємства всіх відомств і форм власності, у тому числі на підприємства ресторанного господарства. Тому якість напівфабрикатів що визначеного ГСТом асортименту має бути однаковою на всій території України, незалежно від того, яке підприємство ці напівфабрикати виготовляє.

ГСТи містять таку інформацію: назва продукції, номер ГСТу, номер галузевого класифікатора продукції, термін дії, замість якого нормативного документа запроваджений; область дії ГСТу; асортимент продукції; технічні вимоги до продукції, на яку розроблений ГСТ; правила приймання й методи випробувань; упакування, маркування, зберігання й транспортування; перелік нормативної документації, яка використовувалась під час розробки ГСТу.

ГСТ підписують розробники, узгоджують з органом санепідемслужби Міністерства охорони здоров'я України й затверджує керівник відомства - розробника стандарту; до нього додається технологічна інструкція.

У системі ресторанного господарства розроблена власна технологічна інструкція на виробництво кулінарних напівфабрикатів, що відображає специфіку підприємств і вимоги ГСТів.

Підприємства ресторанного господарства не зобов'язані організовувати виробництво напівфабрикатів й іншої кулінарної продукції, на яку є ГСТи, вони можуть замовляти цю продукцію у харчових підприємств за контрактами.

На продукцію ресторанного господарства розробляються технічні умови і технологічні інструкції як галузеві нормативні документи (чинні лише в системі ресторанного господарства).

Технічні умови місять таку інформацію: назва технічних умов, номер, термін дії, список розробників, узгодження з органом санепідслужби Мінохорони здоров'я України, затвердження керівником відомства; асортимент продукції ресторанного господарства; технічні вимоги, у тому числі органолептичні, мікробіологічні та фізико-хімічні показники якості; правила приймання; методи випробувань; розфасування, упакування, маркування; перелік документів, на які подані посилання в технічних умовах; технологічна інструкція з докладним описом процесу, у тому числі правила зберігання й використання продукції.

Технічні умови і технологічні інструкції зазвичай розробляють для тієї продукції ресторанного господарства, яка виготовляється великими партіями централізовано та призначена для використання на підприємстві-виробнику, а також для постачання іншим підприємствам ресторанного господарства й роздрібної торгової мережі.

На кулінарні вироби, що вимагають застосування нетрадиційних способів холодної й теплової обробки харчових продуктів, а також на нові торгово-технологічні процеси розробляють стандарт підприємства.

Проект стандарту підприємства узгоджується з територіальним органом санепідслужби й затверджується керівником підприємства.

Стандарт підприємства містить таку інформацію: назва виробу і сфера застосування стандарту підприємства; перелік сировини, що застосовується для приготування страви чи кулінарного виробу із зазначенням нормативної документації на сировину; вимоги до якості сировини в частині відповідності його ДСТУ, ГСТам, технічним умовам, медико-біологічним вимогам і санітарним нормам; сертифікат відповідності й посвідчення якості; норми закладання сировини масою брутто й нетто, виходу напівфабрикату й готової продукції; опис технологічного процесу приготування продукції з виокремленням параметрів, що є умовами безпеки продукції, специфіки нетрадиційних технологічних прийомів, перелік використаних харчових добавок тощо; вимоги до оформлення, подавання, реалізації і зберігання продукції; спосіб транспортування - відповідно до санітарних правил; тип упакування й маркування із зазначенням виду тари, пакувального матеріалу, дозволеного Мінохорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами; показники якості й безпеки із зазначенням органолептичних властивостей й основних фізико-хімічних і мікробіологічних показників; методи випробувань із зазначенням методів контролю й періодичності кожного дослідження за перевіреними характеристиками безпеки продукції, контрольних нормативів та обсягів контрольованої партії; вимоги охорони довкілля із зазначеними екологічними нормами щодо запобігання заподіюванню шкоди навколишньому природному середовищу, здоров'ю й генетичному фонду людини при виробництві продукції; відомості про харчову й енергетичну цінність продукції із зазначенням вмісту білків, жирів, вуглеводів і калорійності.

Стандарт підприємства вводиться в дію наказом керівника підприємства ресторанного господарства.

На нові види продукції, виготовлені й реалізовані тільки на даному підприємстві ресторанного господарства, складають техніко-технологічні карти (ТТК) страв і кулінарних виробів.

ТТК містять таку інформацію про продукцію: назва виробу і сфера застосування; перелік сировини, необхідної для приготування страви (виробу); вимоги до якості сировини із зазначенням її відповідності нормативним документам (ДСТУ, ГСТам, технічним умовам), наявність сертифіката відповідності й посвідчення якості; норми закладання сировини масою брутто, нетто, виходу напівфабрикату й готової продукції на 1, 10 і більше порцій; опис технологічного процесу приготування страви або кулінарного виробу із зазначенням параметрів і прийомів, що забезпечують виконання вимог безпеки, встановлених чинними нормативами; умови і терміни зберігання продуктів, що швидко псуються; критерії якості й безпеки із зазначенням органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників відповідно до чинних нормативів; показники харчової цінності із зазначенням вмісту білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів і калорійності. Кожна ТТК має термін дії. ТТК підписує розробник і затверджує директор підприємства. У картотеці підприємства ресторанного господарства кожній ТТК присвоюють порядковий номер

Згідно з п. 2.2 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (наказ № 219), суб'єкти господарської діяльності можуть самостійно розробляти й затверджувати фірмові страви та вироби відповідно до вимог нормативно-правових актів. Відповідно до п. 1.3 Правил № 219 *фірмовою* вважається страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), приготовлена в конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою з присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності.

Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства затверджений наказом Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000 р. Чинність цього документа поширюється на підприємства громадського харчування всіх форм власності, а також громадян-підприємців, іноземних юридичних осіб, що провадять підприємницьку діяльність у сфері громадського харчування на території України.

Фірмові страви й вироби виготовляють із безпечних для життя і здоров'я споживачів продуктів та сировини гарантованої якості, що відповідають вимогам Закону про якість харчових продуктів. Використання імпортних продуктів і сировини дозволяється за умови їх відповідності вимогам Закону України № 468/97-ВР "Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції" від 17.07.1997 р. і Закону про якість харчових продуктів. Якщо якогось із передбачених рецептурою компонентів нема, фірмові страви й вироби не виготовляються.

Фірмові страви й вироби готують кваліфіковані кухарі й кондитери, що мають спеціальну професійну освіту (підготовку).

На нові фірмові страви й вироби суб'єкт господарювання у сфері ресторанного господарства повинен скласти технологічні карти. У них подають відомості про таке:

* технологічний процес приготування фірмової страви або виробу;
* перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що використовуються у процесі приготування із зазначенням норм їхнього вмісту в кінцевому харчовому продукті;
* термін придатності до вживання;
* умови зберігання і спосіб реалізації споживачеві.

При складанні технологічної документації на фірмові страви (вироби) необхідно керуватися нормами відходів і втрат під час холодної і теплової обробки сировини та продуктів.

За правильність складання й оформлення технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби відповідає керівник закладу ресторанного господарства.

Рецептура фірмової страви (виробу) є власністю виробника.

Технологію приготування і вихід готової продукції перевіряє керівник суб'єкта господарювання шляхом контрольного приготування фірмової страви (виробу). Результати перевірки оформляються актом.

Розробляючи технологічну документацію на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби, суб'єкт господарювання у сфері ресторанного господарства мусить провести лабораторні дослідження такої продукції за бактеріологічними показниками в закладах державної санітарно-епідеміологічної служби або інших лабораторіях, атестованих Міністерством охорони здоров'я на право проведення таких досліджень.

Розроблені технологічні карти узгоджуються з територіальною санітарно-епідеміологічною службою й затверджуються керівником підприємства ресторанного господарства. Технологічні карти не підлягають державній реєстрації в Державному комітеті стандартизації, метрології й сертифікації України.

Контроль за дотриманням порядку розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви й вироби здійснюють службові особи органів виконавчої влади.

1. **Основи створення фірмових супів та соусів**

Інноваційні технології ресторанної продукції фірмових та банкетних страв, авторських страв фьюжн-кухні з використанням різноманітних еногастрономічних способів і молекулярних технологій

Під словом фьюжн (від анг. - «інтеграція, об'єднання, зливання, зрощування») в кулінарії розуміється змішання різних кулінарних традицій (продуктів та способів їх обробки) в одній страві. Вперше це було злиття європейської та далекосхідної традицій (китайської та японської), потім приєдналися латиноамериканська, індійська та інші кухні. Під «фьюжн» стали розуміти сумісність продуктів, раніше здавалося несумісних. Основний принцип кухні фьюжн - змішування. Це своєрідна «філософія кулінарії», в якій важливо розуміти поєднання продуктів та інтуїтивно відчувати "смакову" гармонію. Всі продукти, які зібрані в одній фьюжн-страві, повинні поєднуватися не тільки за смаком, але і за своєю структурою, бути підібраними один до одного і не "конфліктувати". Тут не існує яких-небудь стандартів та правил. Фьюжн дає можливість експериментувати та фантазувати. Дуже важливо для фьюжн, щоб під час приймання страви смак кожного інгредієнта в страві був окремо відчутним, але потім всі компоненти зливаються в неперевершеному післясмаку, який гарантує масу здивувань та нових емоцій. Безперечним правилом для кухні фьюжн є свіжість і якість використовуваного продукту.

Основні принципи, за якими створюються страви стиля фьюжн:

* пристосованість стародавніх, застарівших рецептів під сучасні продукти та технології. Наприклад - кулебяка з креветками і сиром тофу;
* злиття різних кулінарних культур. Одна із різновидностей фьюжн - стиль ТехМех: злиття техаської та мексиканської кухонь;
* змінення технології із збереженням назви та зовнішніх ознак національної страви. Наприклад, можна обсмажувати буряк, моркву чи цибулю для звичайного борщу на сковороді в оливковій олії з додаванням соєвого соусу;
* адаптація чужої національної кухні під смаки міських мешканців.

Фьюжн - це стиль повний гармонії і рівносилля, а також дуже смачна, оригінальна та здорова кухня. Вона для тих, хто втомився від консерватизму та любить новизну.

Молекулярна кулінарія - прогресивна кулінарія. Суть її полягає в тому, що в процесі приготування поєднуються продукти харчування новітньої технології й молекулярної хімії, завдяки чому виходять цікаві страви з незвичайною консистенцією й оригінальними смаковими якостями; характерна риса молекулярної кулінарії в тому, що завдяки їй можна широко розкрити смакові якості продукту; для приготування таких страв необхідне спеціальне устаткування: холодильні установки, центрифуги, прилади для подрібнювання продуктів; крім того, необхідна допомога хіміків, мікробіологів; молекулярна кухня корисна, вона не містить жирів, наявність вуглеводів обмежена; це може бути суп у вигляді суфле; мус з м'яса або зелень консистенції збитих вершків; білий шоколад з осетровою ікрою; сир пармезан з медом; абрикоси під гострим соусом, виготовленим з перцю й часнику; кава у вигляді печива; чай у вигляді желе; морозиво зі смаком шинки та ін. Термін «молекулярна кулінарія» не зовсім коректний, адже кухар працює не з окремими молекулами, а з хімічним складом і агрегатним станом продуктів. Хімія і фізика в останні десятиліття особливо щільно пов'язані з кулінарією, але основи всіх сучасних знань в цій області були закладені багато століть назад і вже стали універсальним знанням, як способи створення кулінарних шедеврів. Улюблені форми подачі страв у кулінарів-новаторів - емульсії, мусси і піна. Їх можна приготувати з чого завгодно - з рідини, сиру, м'яса, овочів, але тільки не за допомогою вінчика або блендера, а в спеціальному лазерному сифоні - в ньому продукти розщеплюються буквально на молекули і потім насичуються киснем. У молекулярній кулінарії важливо не тільки уміти готувати, важливо бути трішки хіміком, трішки інженером-фізиком.

Для створення молекулярних страв можуть використовуватися вакуум, інертні гази, кисень, агар-агар, рідкий азот, центрифугування, різні хімічні реакції та ін. Нерідко застосовують і більш доступні нашому розумінню способи: наприклад - уприскування в продукт через шприц різних інгредієнтів. Страви молекулярної кухні можуть мати саму різну консистенцію. Немає меж в ній і щодо складових цих страв, де використовується і риба, і овочі, і м'ясо, і фрукти - практично всі.

Незважаючи на те, що молекулярна кухня вважається межею кулінарної майстерності і тому «живе» тільки в межах ресторанів дуже високого рівня, знаходяться все ж умільці, які потроху адаптують її до домашніх умов. Природно, що відтворити більшість таких «піднесених» страв у себе на кухні не вийде, але є кілька рецептів, які дозволяють хоч трохи доторкнутися до чарівної молекулярної кухні.

Суперсучасні технології прийшли в світ високої кухні. Молекулярна кухня закликає здивувати і підкорити просту людину. Тільки уявіть собі - тверда кава або мус з кролика і картопляного пюре, піна, «виткана» з лосося, диня з оселедцем. Перераховувати дивовижні страви можна дуже довго, адже людська фантазія невичерпна, а творчий підхід до приготування їжі виправдає будь-які очікування найвередливішого гурмана. Цікаво одне - як скоро виправдаються прогнози учених, які стверджують, що жодна середньостатистична господиня незабаром не зможе готувати для своєї сім'ї без впровадження у своїй домашній кухні новітніх технологій в області молекулярної кулінарії. Оформленню готових страв і закусок приділяють особливу увагу. Гарно оформлені страви і закуски притягують увагу відвідувачів, приносять естетичну насолоду, збуджують апетит і поліпшують засвоювання їжі.

При порціонуванні страв треба вміло поєднувати гарніри, соуси і прикраси з основними продуктами за смаком і кольором. Складні гарніри викладають у вигляді "букетиків", розміщуючи їх за кольорами світлового спектру. Наприклад, при оформлені вареної риби біля неї можна розмістити гарнір у такій послідовності: томати (червоний), морква (оранжевий), картопля (жовтий), горошок (зелений). Темно-червоні соуси поєднують за кольором і смаком з вареним і смаженим м'ясом, білі - зі стравами з птиці, рожевий томатний і білі соуси - з рибою. Оформлення має бути простим і виразним.

Для оформлення використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак та аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний, жовтий і зелений), редиска, зелені листки салату, сира та варена морква. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни і мінеральні речовини. Крім цього для оформлення використовують продукти, які входять до складу страви або закуски (яйця варені, м'ясні та рибні продукти), а також лимони. Хрін, цибуля, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажання їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі.

Страви чи закуски можуть бути оформлені так, щоб було видно основний склад продуктів. Краї салатниць, тарілок, вазочок, креманок залишають вільними на 1,5…2,0 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити. Елементи прикрас поділяють на прості та складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, соломки; до складних відносять - у вигляді конвалії, пальми, фонтана, пальмової гілки, хризантеми, дзвіночка, спіралі, лілії, троянди, латаття, зірок, гребінців. Для оздоблення свіжі огірки використовують неочищеними. Їх нарізують кружальцями, квадратиками, трикутниками, зірками, гребінчиками. З них виготовляють дзвіночки, латаття.

Свіжі томати, які використовують для оформлення закусок, мають бути червоними, щільними. їх нарізують часточками у вигляді латаття, квітів. М'ясні салати можна прикрашати дзвіночками і тоненькими смужками шинки, м'яса, ковбаси, їх викладати потрібно в самому кінці. Рибні салати прикрашають чорною або червоною ікрою, якими викладають різну мозаїку. Перед подаванням гарячі закуски у колотницях, кокільницях, порційних сковорідках, корзиночках укладають на закусочну тарілку, вкриту вирізаною паперовою серветкою, на ручку кокотниці надівають папільйотки, які прикрашають закуску і захищають пальці від опіків.

Для виготовлення папільйотки паперову серветку ріжуть на вузькі смужки 3 см завдовжки і 0,7…1 см завширшки, не розрізаючи до кінця. Потім таку серветку скручують трубочкою. Щоб трубочка трималася і не розкручувалася її склеюють або, на неї надівають серветку, вирізану у вигляді "сніжинки", 4…5 см в діаметрі з вирізаною серединкою.

1. **Основи створення фірмових других страв із овочів, із круп і макаронних виробів**

Страви з крупів – найкалорійніші, вони містять вітаміни В і РР. Їх використовують як гарнір до м’ясних і рибних страв і як самостійні страви. Для приготування кулінарних виробів готують в’язкі каші – рисову, гречану, манну, перлову, ячну, вівсяну, пшоняну, кукурудзяну та ін.

Страви з бобових не менш калорійні, ніж круп’яні, за вмістом білків перевищують їх (23%) страви з бобових багаті на мінеральні солі, вітаміни групи В, РР, С і провітамін А.

Варені макарони також є важливим джерелом вуглеводів і білків.

Добираючи гарніри з цих продуктів, слід врахувати не тільки їхній хімічний склад, а й те як вони поєднуються за смаком. Так, гарніри з крупів погано поєднуються з рибою, крім гречаної каші, яку подають як гарнір до смаженої риби; гарніри з рису краще подавати до страв з баранини, відвареної курки і не рекомендується до страв з качки і гуски. Горох рідко використовують як гарнір, квасоля добре поєднується зі стравами з баранини. Макарони – універсальний гарнір, але погано поєднується із стравами з качки і гуски.

До складних гарнірів, які подають до м’ясних страв, не входять макарони і крупи, крім рису.

Для приготування страв і гарнірів із крупів, бобових і макаронних виробів використовують казани на плитні, каструлі різної місткості, котломір, грохот, друшляк, сита, лопатки кухарські, виделки, шумівки, черпаки та інший посуд і інвентар.

Перед варінням каші крупу просіюють, перебивають і промивають. Особливо ретельно промивають пшоно для видалення з нього жиру, який надає крупі гіркого смаку.

Манну, гречану, крупи із розколотих зерен, а також плющені крупи промивати не рекомендується, оскільки це негативно впливає на смак каші.

Страви можна варити, з будь-якого виду крупи на воді, молоці або суміші води з молоком, а також на бульйоні.

**Розсипчасті каші**варять з рисової, гречаної, перлової, пшоняної, ячної і полтавської крупів на воді або бульйоні. Використовують як самостійні страви або як гарнір. Вихід з 1 кг крупи, 1-3 кг готової страви.

**Рідкі каші**готують з усіх крупів крім гречаної, ячної. Варять каші на молоці, суміші молока з водою і на воді. Рідкими вважають каші, вихід яких складає 5-6 кг із 1 кг крупи. Готують їх так само, як і в’язкі, але використовують більше рідини.

Подають як самостійні страви з вершковим або топленим маслом, цукром, джемом, повидлом, медом (20-30 г), з корицею, якою посипають кашу (0,5 г на порцію).

**В’язкі каші**готують на молоці з водою з усіх видів крупів за загальними правилами варіння. В’язка каша являє собою густу масу. З 1 кг крупи отримують від 4 до 5 кг готової каші.

**Варіння бобових.**Бобові заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять в закритому посуді при слабкому кипінні. Тривалість варіння коливається в таких межах: сочевиці – 40-60 хв; гороху – 1-1,5 год; квасолі – 1,5-2 год.

Подають бобові як самостійні страви з різноманітними соусами, жиром або на гарнір до м’ясних і рибних страв. З бобової готують пюре для чого гарячими пропускають крізь протиральну машину; можна також приготувати запіканку, рулет, котлети.

**Варіння макаронних виробів.**Макарони, локшину, вермішель або інші макаронні вироби кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л води і 50 г солі), варять періодично помішуючи до готовності. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду. Макарони варять 20-30 хв., локшину – 20-25хв., Відвари з макаронних виробів використовують для приготування супів і соусів, а також для приготування запечених страв. Подають відварені макарони як самостійну страву або гарнір.