Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции

Т. Г. Юдина,мастер производственного обученияmЗападный филиал РАНХиГС, г. Калининград, РФ

Прогресс в мировой кулинарии за последние 10 лет разителен: новые продукты, принципиально иное оборудование и поэтому новые технологии, уникальные биопродукты, современный вкус; новые требования потребителей, продиктованные в первую очередь заботой о собственном здоровье. Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Появляются новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции.Создание новой кулинарной продукции начинается с использования новых технологий приготовления кулинарной продукции.

Одна из самых популярных технологий - технологияSousVide.Преимущества использования технологии SousVide:

1.сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол;

2.концентрация натуральных ароматов, экономия специй;

3.гарантированное высокое содержание питательных веществ;

4.отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30 %;

5.длительный срок хранения продуктов;

6.порционный контроль качества продукт;

7.экономия рабочих площадей.

Не менее популярна инновационная технология PacoJet(пакоджеттинг).Суть технологии PacoJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология PacoJet позволяет получить охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того, с помощью PacoJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.

Ультразвуковой гомогенизаторсмешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь. Извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Примеры использования: концентрированная овощная или фруктовая масса для соусов и пюре получается за счёт разрушения мельчайших клеток продукта; выдержанный кальвадос с древесными стружками можно приготовить меньше чем за 2 минуты с необыкновенным ароматом, на создание которого обычно уходит 2 года; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость, такую как коктейль. Гомогенизатор также используется для тендеризации (размягчения) мяса.

Актуально использование технологии Anti-Griddle (антисковороды).При помощи уникальной технологии Anti-Griddle можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри. При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия; создавать уникальные декорации.

Оборудование, используемое в процессе приготовления кулинарной продукции, диктует новые открытия, значительно упрощает технологический процесс её приготовления.Следует отметить, что процесс создания новых направлений в технологическом процессе приготовления кулинарной продукции невозможен без использования новых видов качественного отечественного сырья. Широко использование отечественного рыбного сырья (устьянского озёрного чира, таймалырского омуля, барабульки, мускуна, нельмы, белого амура, ряпушки, чёрного макруруса); нерыбного водного сырья (дальневосточных крабов, морских гребешков, мидий, устриц, кальмаров, креветок, трубачей, раков); высококачественной говядиныБлэкАнгус, поставляемой агрохолдингами «Мираторг» и « Заречное», крупнейшими российскими мясными производствами. Среди самых популярных отрубов следует выделить премиальные отруба мраморной говядины dryage (сухого созревания), хакасская ягнятина, оленина харгин, чурапчинскаяжеребяина, баранина, поступающая из Закавказья козлятина широко используются в процессе приготовления кулинарной продукции; из птицы чаще всего используются тамбовские гуси, донские утки, перепёлки, цесарки, куры, индейки, петушиные гребешки.Сыры, приготовленные по домашним технологиям, фермерские зрелые и молодые сыры, сыр шавру, произведённые в Костромской области, — альтернатива дорогим сырам импортного производства. Из овощной продукции следует выделить портулак, репу, различные виды бобов, топинамбур, фенхель; грибы — белые, лисички белые и чёрные, чёрные грузди.Крупы: полба, амарантовая крупа, киноа; растительные масла: льняное, ореховое, тыквенное, амарантовое — чаще всего используются в процессе приготовления нетрадиционных видов кулинарной продукции.Необычные приправы и добавки: томатный джем, свекольное масло или масло из куриной печени, чеснока или розмарина; соль цветочная и морская, четверговая соль, приготовленная в Костромской области, сычуанский перец, лимонный перец, грибная

«пудра», ягоды черёмухи придают кулинарной продукции индивидуальность, улучшают и изменяют вкус.

Основные направления приготовления кулинарной продукции:

- один из самых популярных трендов современной кулинарии заключается в экономном использовании новых видов сырья, специй, приправ; их нетрадиционных сочетаниях, способствующих созданию особых текстур, вкусовых ощущений, эмоциональных восприятий кулинарной продукции;

- продвижение и популяризация новой русской (российской) региональной(локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных сезонных продуктов;

- с целью адаптации блюд русской кухни под современную кулинарию их внешний вид часто видоизменён. Так, винегрет из овощей оформляют в виде ролла; винегрет с килькой оформляют в виде торта с имитацией «волны» на поверхности из кильки, либо с помощью технологии PacoJet готовят сорбет из винегрета с кремом из норки;

- с целью создания особых вкусовых ощущений в изделиях из рубленых масс используют комбинации рубленых масс с плотными ингредиентами: кусочками термически обработанного мяса, печени, орехов, овощей. Кроме того, рубленые массы располагают между тонкими оболочками мяса, кролика, рыбы;

- холодные линии представляют сложные в исполнении рулеты, паштеты, террины. Рулеты, терриныразновариантны (разное сырьё, технология, конфигурация, окраска, вкус), безупречно нарезаны и желированы.

Оформление кулинарной продукции:

- в оформлении кулинарной продукции немаловажную роль играет удачно подобранная посуда; используемая посуда имеет разнообразные формы и расцветки;

- тарелки и салатники с красиво изогнутыми формами, визуально смещённым центром; металлические подносы, стеклянные, фарфоровые блюда и плато различной конфигурации и текстуры; тарелки и блюда с инкрустацией на бортах, рисунками, орнаментами, соответствующими заданной теме;

- актуально использование «шотов», бокалов, стеклянных стаканов;

- для ярких по своей палитре блюд используют только белую посуду разнообразной формы; белая посуда (круглой, овальной, прямоугольных форм) позволяет сосредоточить внимание именно на дизайне блюд; витиеватые формы посуды не актуальны; посуда и расположенные изделия в ней должны быть пропорциональны;

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

- соусы располагают рядом с блюдом в посуде со специальным углублением или в соусниках, стаканчиках, чашечках, ложках, расположенных рядом с блюдом; с помощью соусов декорируют тарелки, что придаёт блюдам особую оригинальность; соусы подбирают с насыщенным вкусом или, наоборот, с очень нежным; цвета соусов ярких или спокойных тонов;

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

- блюда не перегружены основными компонентами, выход мяса, рыбы соответствует количеству предложенного гарнира и соуса;

- в общем дизайне блюд главная составляющая обращает на себя внимание. Компоненты не закамуфлированы, аппетитно смотрятся во всей своей естественности. Подчинённые компоненты дополняют главные элементы блюд.

Расположение блюд в посуде:

1 блюда могут располагаться как в плоскостном, так и в объёмном измерении, иногда блюда смещены к краю тарелки;

2 ломаные, параллельные, сферические линии придают блюдам необычный внешний вид, наличие вертикальных линий сообщает блюдам «рост в высоту»;

3 в дизайне блюд немаловажную роль играет удачно подобранная цветовая гамма и абсолютная идентичность порций. Удачную цветовую гамму можно получить, используя не только яркие ингредиенты контрастных расцветок, но и сочетание компонентов одного цветового тона, либо на плавном фоне можно зажечь одну яркую «звёздочку»;

4 в качестве одного из направлений в оформлении кулинарной продукции следует выделить Арт-визаж;

5 с помощью соусов декорируют тарелки, что придаёт блюдам особую оригинальность; соусы подбирают с насыщенным вкусом или, наоборот, с очень нежным.

6 актуально использование живых цветов при оформлении блюд.

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

Библиографический список

1. Долгополова С. Новые кулинарные технологии. – М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015.

2. Справочник шеф-повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2014- 1056 с.: ил.

3. Юдина Т. Г. Сборник обобщённых материалов Чемпионатов России по кулинарии и сервису VI — XIII, V MKKK.