

УДК 338-33

Пересада К.С.

студент гр. ГС-4-8

Національний університет харчових технологій

м. Київ, Україна

наук. кер. – к.т.н., доцент Дулька О.С.

МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ ЯК НОВІТНЯ ТЕХНОЛОГІЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

На сьогоднішній день, сфера ресторанного господарства не стоїть на одному місці – кожного дня шеф-кухарі і не тільки думають, як привабити та здивувати своїх гостей. Саме молекулярна кухня є одним з таких способів приваблення.

Молекулярна кухня – це окремий розділ науки, що займається вивченням фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування страв.

Сучасні кухарі буквально розділяють інгредієнти на молекули, змінюючи їхні властивості, що дозволяє отримати в результаті неймовірну страву. Такий напрям з'явилося в 70-х роках минулого століття. Проте саме поняття з'явилося на 20 років пізніше – в 1992 році, його ввів в обіг фізик Ніколас Курт [1].

Серед найбільш популярних способів оброблення сировини для страв молекулярної кухні виділяють еспумізацію, желефікацію та емульсифікацію [1].

Еспумізація - це перетворення продуктів в піну. Такого ефекту можна досягти у разі додавання в продукт такого компонента, як соєвий лецитин, що є харчовою сировиною та виробляється з соєвої олії. Такий спосіб обробки продукту дозволяє перетворити в піну будь-який інгредієнт. Завдяки цьому текстура продукту зміниться, стане легкою, невагомою, повітряною, але при цьому повністю збереже свої смакові властивості і якості. На перший погляд може здатися, що піна не відіграє особливої ролі в страві, але це не так [2]. Був

випадок, коли відвідувач ресторану молекулярної кухні замовив непоказну білу піну, але, спробувавши її, відчув аромат свіжого житнього хліба і насичений смак бутерброда з маслом.

Желефікація - один з відомих способів, що подарував світові чимало рецептів такої кухні, але також застосовується при приготуванні звичних нам страв. В основі приготування покладено процес переробки продукту в гель із застосуванням альгінатів або желатину. За допомогою даної технології сучасні кухарі здатні зробити фруктові та овочеві спагетті, ікру з будь-якого продукту та багато іншого для незвичної подачі страви, а також для надання «смаку-акценту».

Емульсифікація - спосіб перетворення продукту в емульсію або рідину, що розділяється на жирові речовини і воду. Шеф-кухарі молекулярної кухні за такою технологією виготовляють салати у вигляді соусів, різні десерти та солодкі страви.

Із застосуванням даних способів можна приготувати такі страви, як малинова ікра з полуничною піною і карамеллю, спагетті з руколи, спагетті з апельсину, бальзамічна ікра, що використовується для ефектної подачі страви – варіанти приготування таких незвичайних страв обмежуються лише фантазією кухарю.

Ресторанні технології вдосконалюються з кожним днем і молекулярна кухня – це яскравий приклад поєднання продуктів, які на перший погляд не можливо поєднати.

Література:

1. Молекулярна кухня – це. Chef`s Academy. URL: <https://chefs-academy.com/blog/molekulyarnaya-kukhnya-eto>
2. Молекулярна кухня – особлива технологія правильного харчування URL: <https://anymenu.ua/molekulyarnaya-kukhnya-osobennaya-texnologiya-pravilnogo-pitaniya/>