

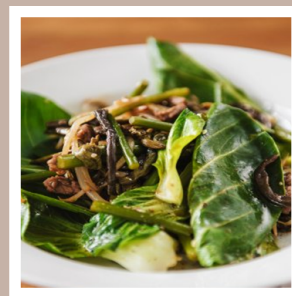
Инновационные подходы в организации технологического процесса приготовления современных салатов в индустрии питания

Булычева Анастасия, Саранский кооперативный институт (филиал)
АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации», г. Саранск

Таблица 3 – Проект рецептуры разработанного салата «Салат из пак-чоя с кивано и индейкой», нетто, г

Состав сырья	Масса компонентов в:		
	аналоге	варианте №1	варианте №2
Курица	70	-	-
Индейка	-	71	71
Картофель	20	20	20
Огурцы свежие	10	-	-
Кивано свежий	-	10	10
Капуста цветная свежая	11	-	-
Капуста Романеско свежая	-	11	11
Помидоры свежие	15	15	15
Сельдерей (корень)	5	-	-
Фенхель (луковича)	-	5	5
Фасоль стручковая консервир.	5	5	5
Горшочек зеленый консервир.	10	10	1,5
Спаржа	17	-	-
Пак-чой свежий	-	17	25,5
Майонез	5	-	-
Соус майонезный «Колл Слоу»	-	5	5
Выход	150	150	150

По результатам органолептической оценки выбрана рецептура №2.



Подача «Салат из пак-чоя с кивано и индейкой»



Технологическая схема приготовления разработанного салата «Тат-сой с перепелиными яйцами и мизуной»

Проблема исследования обусловлена модной тенденцией, связанной с потребностью в оздоровлении рациона питания. Массовый вкус становится более утонченным, в связи с чем использование овощного сырья из паназиатской кухни для приготовления кулинарной продукции является одним из самых популярных трендов в индустрии питания.

Цель исследования:

продемонстрировать авторский подход в организации технологического процесса приготовления современных салатов в индустрии питания.

Задачи исследования:

А) Исследовать и обосновать целесообразность использования малораспространенных листовых овощей в рецептурах современных салатов.

Б) Определить оптимальные технологические приемы в разработанных современных салатах.

В) Оптимизировать рецептуры разработанных салатов.

Объект исследования:

салаты, рецептуры и технология приготовления которых являются креативными.

Предмет исследования:

разработка новых рецептов и технологического процесса приготовления современных салатов в индустрии питания.

Материалы и методы исследования:

1. Моделирование
2. Расчетный метод
3. Органолептический
4. Лабораторный опыт
5. Эксперимент

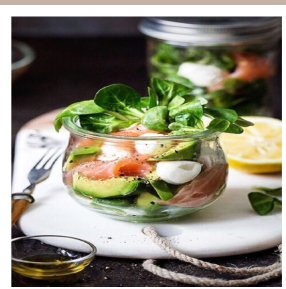
Разработаны рецептуры и технологический процесс салатов – тат-сой с перепелиными яйцами и мизуной, салат из кейла с овощами и карамболой, салат из пак чоя с индейкой.

С целью получить ожидаемые органолептические результаты изменялось соотношение компонентов при условии введения их во вновь разрабатываемые рецептуры. Первоначально составлялись матрицы рецептов разрабатываемых с различным содержанием рекомендованных листовых овощей с 10% и 15% заменой тат-сой отдельных компонентов контрольной рецептуры.

Таблица 1 – Проект рецептуры разработанного современного салата «Тат-сой с перепелиными яйцами и мизуной», нетто, г

Состав сырья	Масса компонентов в:		
	аналоге	варианте №1	варианте №2
Яйца куриные	440	-	-
Яйца перепелиные	-	440	440
Огурцы соленые	270	100	100
Мизуна	-	70	50
Лук репчатый	110	110	80
Тат-сой	-	100	150
Горчица	30	-	-
Горчица дижонская	-	30	30
Майонез	200	-	-
Соус-дрессинг «Ментайко»	-	200	200
Выход	1000	1000	1000

По результатам органолептической оценки выбрана рецептура №2.



Подача «веррин» разработанного салата «Тат-сой с перепелиными яйцами и мизуной»

Таблица 2 – Проект рецептуры разработанного салата «Салат из кейла с грушей, овощами и карамболой», нетто, г

Состав сырья	Масса компонентов в:		
	аналоге	вариант №1	вариант №2
Яблоки свежие	200	-	-
Груши свежие	-	170	170
Помидоры	230	-	-
Помидоры «черри»	-	230	230
Огурцы свежие	135	135	135
Морковь	100	30	-
Сельдерей (корень)	65	78	58
Карамбола	-	67	67
Лимон (для сока)	50	50	50
Сахар	13	-	-
Кейл	-	100	150
Сметана	200	200	200
Выход	1000	1000	1000

По результатам органолептической оценки выбрана рецептура №2.



Подача «Салат из кейла с грушей, овощами и карамболой»



Технологическая схема приготовления разработанного салата «Салат из кейла с грушей, овощами и карамболой»

Выводы и рекомендации

- Кулинарные прогнозы указывают на то, что с годами начинает набирать обороты здоровое питание. И это направление развития в индустрии питания подтверждается современными трендами, одним из которых является направление фьюжен, означающее в переводе с английского языка «слияние или «смешение».

- Подбор и использование для приготовления кулинарной продукции овощного сырья из паназиатской кухни является одним из самых популярных и правильных кулинарных трендов. Если конкретизировать, то модными считаются блюда с минимальным набором компонентов, сбалансированные по составу и питательной ценности.

- Использование в современном питании человека малоиспользуемого растительного сырья, включая такие листовые овощи как пак-чой, тат-сой, кейл, позволяет привлечь для производства полноценных продуктов нетрадиционные источники, обеспечивающие физиологические нормы за счет комбинирования и взаимообогащения в питании.

- Разработка технологии салатов в современном авторском варианте имеет большие и достаточно серьезные перспективы с учетом применения овощей, не используемых в традиционных рецептурах даже в ресторанах.

- Возможность занять конкурентную нишу в индустрии питания, особенно сфере ресторанного бизнеса предоставляется в случае оказания искусственному клиенту услуг по приготовлению блюд по уникальной технологии и ожидаемого качества. Такую вероятность рестораторы эффективно могут воплотить в жизнь при приготовлении салатов с применением редко используемых в российской практике кулинарии овощей. Это одновременно может способствовать решению проблем, связанных с высокой стоимостью и безопасностью питания путем обеспечения продуктами растительного происхождения, такими как салаты.



Технологическая схема приготовления салата «Салат из пак-чоя с кивано и индейкой»