

**П. Б. МАРКОВ  
Е. Г. ГОЛОПОЛОВА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ  
«Кулинарный авангард»**

**Пилотный экземпляр**



**ШЕФ-РОССИЯ.РФ  
CHEF-RUSSIA.COM**

**2023**

*Есть лишь одно удовольствие, превосходящее радость от вкусной еды, – это удовольствие от самого приготовления.*

## **Гюнтер Грасс**

*Общая высокая культура – одно из неизменных условий для формирования кулинара высокого класса.*

## **Вильям Похлебкин**



**Владимир Викторович Мухин**



**Хестон Марк Блюменталь**



**Джеймс Тревор Оливер**



**Гордон Джеймс Рамзи**

УДК

ББК

Авторский знак

**Составители:**

**Кулинарный авангард**

– П. Б. Марков, Е. Г. Голополосова 2023.

*Оригинал-макет данного издания является собственностью*

*Дивизиона Шеф-Россия.рф, и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателей запрещается.*



*Найди себе работу по душе, тогда тебе не придется работать ни одного дня в жизни*

**Конфуций**

## Аннотация

*Методическая пособие по теме «Кулинарные оформления: сервировка блюд, праздничные столы, мастер классы, анимационные станции» издана с целью повышения профессионального уровня специалистов в сфере общественного питания. Современные тренды в оформлении блюд продолжают эволюционировать, расширяя границы традиционных представлений о презентации пищи. Сегодня современный дизайн блюд предлагает множество новых тенденций и идей, которые значительно повысят сервис общественного питания. Оформление блюд воздействует на органолептические параметры и помимо эстетического восприятия, способствует повышению аппетита, улучшению процесса пищеварения и усвоению пищи, а также имеет огромное значение в создании особой атмосферы, повышает настроение и повышает качество жизни. Изысканная сервировка может подчеркнуть индивидуальность блюда, добавить выразительность выпускаемой продукции.*

*В пособии содержится инновационный материал в области оформления блюд. Раскрываются основные понятия, важнейших способов и методов, используемых при оформлении столов, приводится основная характеристика каждой составляющей единицы, даются рекомендации по внедрению новейших технологий в производство.*

*Подобранный материал раскрывает понятия: «Эстетический вкус»; «Кулинарный визаж, как арт искусство»; «Посуда, стиль и национальный аспект»; «Иммерсивность-подключение к пище звука, изображения, иллюзии, ароматов.»; «Карвинг, как искусство резьбы»; «Характеристика микрозелени»; «Оригинальные и креативные изделия из теста»; «Панировки и оболочки в блюдах»; Украшение термической обработкой.»; «Молекулярная кухня»;*

*Демонстрационная (практическая часть) включает в себя: Презентацию пищи: инновационные подходы «Мастер-класс Анимационная станция и эффекты при подаче блюд». «Шоу-блюда, гастро-ужины, авангардная кухня и сенсорная еда»*

*Затронуты вопросы Стандартизации; Организации и обслуживании ПОП; Санитарии и гигиены. Нормативно – технологической документации,*

ISBN

Основные понятия и термины молекулярной кухни. Кулинарные исследования, развития навыков оформления, подачи блюд, кулинарных изделий и открытия В.В. Мухина, Х.М. Блюменталья, Д.Т. Оливера, Г.Д. Рамзи.

## ***Оглавление***

<b><i>Введение</i></b> .....	<b>8</b>
<b>Тема 1. Что такое красота и как обрести вкус</b> .....	<b>18</b>
1.1. Истоки возникновения «Эстетический вкус» как основа формирования художественного вкуса у студентов кулинарных специальностей в процессе из профессиональной подготовки.....	18
1.2. Основное назначение пищи «10 заповедей новой кухни».....	26
1.3. СанПиН, ХАСП и основы пищевой безопасности (красота в деталях).....	43
<b>Тема 2. Классификация общественного питания, стандарт</b> .....	<b>43</b>
2.1. Классификация общепита.....	43
2.2. Фабрика-кухня, как стандарт качества.....	48
2.3. Техничко-технологическая карта (ТТК).....	51
<b>Тема 3. Выкладка блюд, формовка</b> .....	<b>52</b>
3.1. Формы и выемки (оборудование, инвентарь).....	52
3.2. Сервировка и выкладка блюд в общепите.....	55
<b>Тема 4. Посуда, стиль и национальный аспект, иммерсионные мероприятия</b> .....	<b>59</b>
4.1. Посуда для сервировки блюд.....	59
4.2. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.....	69
4.3. Иммерсивность-подключение к пище звука, изображения, иллюзии, ароматов.....	74
<b>Тема 5. Карвинг</b> .....	<b>77</b>

5.1. История карвинга.....	77
5.2. Современный европейский карвинг.....	78
5.3. Пример простых украшений по техники карвинга.....	80

## **Тема 6. Зелень и микрозелень.....80**

6.1. Основные виды микрозелени и виды использования.....	80
6.2. Выращивание.....	85
6.3. 10 советов от Джейми Оливера.....	87

## **Тема 7. Украшение из теста (съедобные фигуры, корзинки).....89**

7.1. Лаваш сушеный, жареный.....	89
7.2. Заварное тесто (решетки, корзинки).....	90
7.3. Тюлипное тесто.....	91
7.4. Песочное тесто.....	91
7.5. Спонж (бисквитное тесто).....	91

## **Тема 8. Панировка и оболочки в блюдах.....93**

8.1. Цветные панировки.....	93
8.2. Панировки зеленью и специями.....	97
8.3. Кляр и льезон.....	99
8.4. Темпура.....	100
8.5. Тесто моти.....	101
8.6. Блинное тесто (оболочка).....	101
8.7. Глазировка.....	101
8.8. Цветная и ароматная соль, сахар.....	101

## **Тема 9. Украшение термической обработкой.....102**

9.1. Обжаривание во фритюре.....	102
9.2. Запекание в духовке.....	103
9.3. Сублимация (чипсы и лепестки, гранулы и пыль).....	103
9.4. Прямой обжиг.....	104

## **Тема 10. Молекулярная кухня.....108**

10.1. Сухой лед и жидкий азод.....	108
------------------------------------	-----

10.2. Сувид Sous-vide и вакууматоры.....	109
10.3. Оборудование для молекулярной кухни.....	114
10.4. Центрифуга.....	120
10.5. Пена и эспума.....	123
10.6. Гели и сифон.....	126
10.7. Сферификация и желе.....	134
10.8. Трансглутаминаза.....	134
10.9. 10 советов Хестона Блюменталя.....	137
<b>Тема 11. Мастер-класс. Анимационная станция и эффекты при подаче блюд.....</b>	<b>143</b>
11.1. Мастер класс.....	143
11.2. Анимационная станция.....	146
11.3. Разработка Анимации или мастер класса «Навыки Мастера».....	148
11.4. Аппараты для приготовления блюд на мастер классах и анимационных станциях.....	153
<b>Тема 12. Шоу-блюда, гастро-ужины, авангардная кухня и сенсорная еда.....</b>	<b>156</b>
12.1. Открытая кухня.....	156
12.2. Шоу-блюда.....	158
12.3. Авангардная и сенсорная кухни.....	159
12.4. 10 советов от Гордона Рамзи.....	162
<b>Словарь.....</b>	<b>163</b>

## Введение

В 1992 году физик Ник Курти и химик Харви Тис собрали первую всемирную конференцию, посвящённую молекулярной кухне. Учёные рассказали, что благодаря лучшему пониманию процессов, которые происходят внутри продукта во время приготовления, можно совершить настоящий кулинарный прорыв.

Свои слова они наглядно подтвердили действиями. Используя разное оборудование, учёные продемонстрировали процесс превращения привычных ингредиентов в блюдо необычной формы и текстуры.

Сегодня такую еду можно встретить в самых престижных ресторанах мира. Это направление кулинарии также называют модернисткой, провокационной или экспериментальной кухней.

Особенности.

Цель угощения – не утолить голод, а смаковать насыщенный вкус и текстуру продуктов.

Конечно, главная особенность такого направления – необычные сочетания и формы привычных ингредиентов. Но есть и ещё несколько отличий от знакомой нам кулинарии.

Размер блюд. Почти все они помещаются на столовой ложке. Но цель угощения – не утолить голод, а смаковать насыщенный вкус и текстуру продуктов.

Строгое соблюдение рецепта. Здесь требуется по-настоящему научная точность. Погрешность всего в пару граммов может испортить весь процесс.

Специальное оборудование.

В арсенале поваров есть множество сложной техники: центрифуги, дегидраторы, испарители и так далее. Со всеми устройствами нужно уметь правильно обращаться.

Вспомогательные ингредиенты.

Например, повара используют особый сахар, который повышает температуру кипения.

Некоторые блюда готовятся в течение многих часов и даже суток.

Всё это делает процесс приготовления очень трудоёмким и дорогим.

Поэтому такая еда стоит недёшево. Например, счёт за ужин в одном известном европейском ресторане с такой концепцией может достигать нескольких тысяч евро.

Приёмы обработки продуктов

Основной принцип приготовления таких блюд – изменение их химических и физических свойств. Добиться этого помогают несколько приёмов.



**Эмульсификация.** Продукт сначала превращают в эмульсию из воды, жира и других элементов. Это позволяет смешать различные ингредиенты и наделили их новой текстурой или ароматом.

**Эспумизация.** Превращение продуктов в пышную и плотную пену с сохранением всех оттенков вкуса.

**Желефикация и сферификация.** С помощью желатина или альгината натрия продукт превращают в желе. Затем с помощью шприца его выдавливают в форме икринок.

**Су-вид.** Продукт помещают в вакуумный пакет и готовят при низких температурах. В результате мясо и рыба получаются невероятно нежными и сочными, овощи сохраняют свою хрустящую консистенцию. Экстремально низкие температуры. С помощью сухого льда и жидкого азота повара делают холодные муссы.

**Трансглутаминаза.** Чтобы придать необычную форму мясу или рыбе, повара используют специальные ферменты. Они склеивают мускульные ткани. Впервые их стали применять в Японии для изготовления крабовых палочек.

**Стефан-гриль.** Прибор, названный по имени повара Стефана Маркварда, позволяет приготовить блюдо при температуре 650 градусов. При этом корочка образуется внутри, а не снаружи продукта.

**Центрифугирование.** Жидкие и полужидкие продукты с помощью центрифуги разделяют на несколько субстанций.

Существует заблуждение, что молекулярная кухня основана на применении различных химических веществ, которые никакой пользы не несут. И даже могут навредить. Но это миф. В процессе приготовления повара используют естественные химические элементы и натуральные соединения, которые встречаются в привычной нам еде.

**Альгинат натрия** – продукт переработки водорослей. Его используют уже не одно столетие для приготовления желе.

**Жидкий азот** – основа привычного нам воздуха.

Лецитин получают из растительных масел и яичного желтка.

### **Хестон Блюменталь – Шеф, изменивший мировую гастрономию.**

Хестон Марк Блюменталь родился в Шепердс-Буше, Лондон, 27 мая 1966 года. Его интерес к кулинарии начался в возрасте шестнадцати лет во время семейного отпуска в Провансе, Франция, когда его повели в ресторан, отмеченный 3 звездами Мишлен. Он был вдохновлен качеством еды и «всеим этим мультисенсорным опытом: звуком фонтанов и цикад, пьянящим запахом лаванды, видом официантов, разделяющих баранину за столом».

Окончив школу в восемнадцать лет, Блюменталь поступил учеником в Мастерскую Quat'Saisons Раймона Бланка.

В течение следующих десяти лет он работал на "относительно нетребовательных должностях – кредитный контролер, агент по сделкам. В течение дня, по вечерам самостоятельно разучивая французский классический репертуар.

Поворотный момент наступил, когда в середине 1980-х годов он прочитал книгу Гарольда Макги "Еда и приготовление пищи: наука и знания о кухне". Это бросило вызов кухонным практикам, таким как обжаривание мяса для заливки соком, и побудило Хестона "принять совершенно иное отношение к кухне, которое в своей основе сводилось к тому, чтобы подвергать сомнению все".

Новатор и перфекционист, он разработал десятки новых методик и техник приготовления пищи. Как шеф «Fat Duck», ведущий передач на национальном телевидении, успевший составить меню даже для астронавтов и автор кулинарных книг. Использование жидкого азота. Прием пищи как мультисенсорный процесс. Популяризация молекулярной кухни. Переосмысление классических британских рецептов. Идеальный картофель фри. Он действительно изменил мир рассказываем как:

#### **Первым начал использовать жидкий азот.**

Хестон Блюменталь стал первым шефом, раскрывшим потенциал жидкого азота. Первоначально он использовал его для сохранения зеленого цвета бобов, но самое известное его применение — в рецепте замороженного мусса из зеленого чая с лаймом, освежавшего вкусовые рецепторы. Низкая температура позволяла готовить мороженое прямо при посетителях, что стало визитной карточкой Dinner by Heston Blumenthal в Лондоне и Мельбурне.

#### **Ввел понятие мультисенсорности в еде.**

Тот факт, что удовольствие от приема пищи напрямую может зависеть от того, что мы слышим, ощущаем, видим и трогаем в этот момент, был одновременно очевидным и новаторским. Его мультисенсорное блюдо — «Звуки моря», включающее в себя морепродукты, водоросли и съедобный песок, подавалось вместе с айподом в раковине, из которой звучали крики чаек и океанские волны.

#### **Приготовил идеальный картофель.**

Ничего лишнего, только хрустящая корочка и нежный, мягкий центр. Секрет рецепта в предварительной варке, замораживании и последующем приготовлении во фритюре при двух разных температурах.

#### **Сделал кулинарную науку доступной для каждого.**

Харизматичный и обаятельный, он был ведущим десятков телевизионных шоу, собиравшим зрителей по всему миру. Объясняя сложные процессы простыми словами, он действительно учил приготовлению пищи.

#### **Сочетал несочетаемое.**

Белый шоколад с икрой, лосось с лакрицей — Блюментально принадлежат самые странные и диковинные пары. И самое главное — они действительно были вкусными. Его исследования послужили открытию теории сочетаний — foodpairing, которая сейчас успешно используется шеф-поварами.

#### **Воссоздал британскую кулинарную историю.**

Хестон Блюменталь — один из немногих шеф-поваров, исследовавших старинные английские рецепты. Результатом поисков стал в том числе «Мясной фрукт» — визитная карточка лондонского Dinner.

#### **Доказал, что для того, чтобы стать хорошим шефом, не нужно десятилетиями работать на чужих кухнях.**

Окончив школу, Блюменталь в течение 10 лет занимал должности, далекие от гастрономии: был кредитным контролером и даже конфискатором, попутно самостоятельно изучая основы классической французской кулинарии.

#### **Владимир Мухин**

Известный российский шеф-повар, который был победителем и призером международных кулинарных конкурсов, не боится изменять привычные представления о кулинарии. Он один из немногих поваров, которые открыто признают свою любовь к традиционной русской кухне и при этом модернизировать ее. А начинал он с мытья котлов в ресторане отца.

В 17 лет Владимир Мухин начал работать в ресторане «Красная площадь, дом 1», где шеф-поваром был Александр Филин, президент Национальной гильдии шеф-поваров. Филин заметил талантливое молодого человека и не только поделился с ним своими знаниями, но и спустя несколько лет, открыл совместное кафе под названием «Булошная». Там Мухин стал самым молодым шеф-поваром в стране.

Владимир Мухин также стал первым российским поваром, который совершил гастрольное выступление во Франции. Он совместно с французским шеф-поваром Кристианом Этьеном провел гастроли, в рамках которых в 2009 году был организован гала-ужин под названием «Русское Рождество» в ресторане Christian Etienne, который имеет звезду Мишлен.

Также Мухин открывал рестораны «Житная, 10» и «Виндзор». С 2012 года стал шеф-поваром московского ресторана White Rabbit, заменив Константина Ивлева, который больше сосредоточился на работе телеведущего. Позднее именно в этом ресторане он получил собственную звезду Мишлен.

В своих блюдах Владимир Мухин использует и переосмысливает ряд продуктов, которые считаются основными в русской кухне, но постепенно исчезли. Повар путешествует по России, ищет традиционные рецепты, заказывает и использует необычные ингредиенты. Например, в его ресторане можно попробовать блюда, в которых есть березовый луб, лосиное молоко и другие подобные продукты, которые он умело сочетает с традиционно зарубежными ингредиентами, такими как батат или брюссельская капуста.

— Люди, у которых я учился, — они работают в классическом жанре. Мой отец, в ресторане которого я начинал работать и который дал мне все, всю базу. Александр Филин, который делает классическую русскую кухню. Кристиан Этьенн в Авиньоне, работающий во французской кухне. И у меня была идея воспользоваться базой и все перевернуть, показать, что русская кухня жива, объяснить, что она вообще такое, — описывает свой стиль Владимир.

Когда в 2013 году Россия столкнулась с запретом на ввоз определенных товаров из стран Европы, Мухин решил, что это может поспособствовать развитию русской кухни и стимулировать российских поваров использовать местные ингредиенты и традиционные продукты. Во время проведения зимней Олимпиады 2014 года в Сочи Мухин получил возможность возглавить кухню ресторана «Red Fox», который стал гастрономическим событием Олимпийского сезона.

Мировая известность и карьера на экране

Молодой повар Владимир Мухин и его ресторан White Rabbit стали известными во всем мире. В 2014 году ресторан попал в список 100 лучших заведений мира, а через год поднялся на 23-е место на церемонии The World's 50 Best Restaurants. В 2016 году White Rabbit стал еще популярнее, заняв 18-ю позицию в рейтинге. Жюри назвали его «лидером новой волны молодых русских поваров».

В 2017 году Владимир Мухин появился на американском сервисе Netflix, где в документальном шоу «Стол шефа» он приготовил особый деликатес — губы лося. В 2018 году Мухин стал участником кулинарной телепередачи «Скатертью дорога», где он вместе с коллегами путешествовал по деревням и селам, искал забытые рецепты и традиции, а также встречался с фермерами и семьями, которые сохраняют старые способы обработки и приготовления традиционных продуктов.

2018 год также стал значимым для Мухина благодаря открытию двух новых ресторанов в Москве — «Горыныч» и «Сахалин». В первом ресторане акцент был сделан на традиционных блюдах, а второй предлагает сочетание русской, азиатской и средиземноморской кухни с морской тематикой. Мухин является бренд-шефом и соучредителем обоих заведений.

### **Один из самых крутых и скандальных шеф-поваров мира**

Гордон Рамзи – входит в тройку богатейших шеф-поваров в мире. В настоящее время он владеет 35 ресторанами по всему миру, а его состояние – от 63 до 118 миллионов долларов по разным данным. Гордон Рамзи – шотландец, но вырос в Англии. Он родился в шотландском Джонстоне недалеко от Глазго, 8 ноября 1966 года. Его семья переехала в Стратфорд-на-Эйвоне, родной город Шекспира, когда Рамзи было 5 лет.

Рамзи – второй из четырёх детей. У него есть старшая сестра, младший брат, который в подростковом возрасте отбыл срок за хранение героина, и младшая сестра. Отец Рамзи, Гордон Джеймс старший, в разное время работал сварщиком и директором магазина, мама – Хелен, урожденная Косгроув – была медсестрой.

В одном из интервью Рамзи описал своё детство и юность как жизнь «безнадёжно странствующую». Его семья постоянно переезжала из-за неудач отца. Он недолго задерживался на одном месте, поскольку был алкоголиком и бабником. После того, как семья поселилась в Стратфорде-на-Эйвоне и Гордон подрос, будущий шеф работал посудомойщиком в местном индийском ресторане. В возрасте 16 лет Рамзи стал жить отдельно от своего семейства.

Рамзи мог сделать отличную карьеру в профессиональном футболе. Гордон самозабвенно играл в футбол с детства. В 15 лет он присоединился к профессиональному футбольному клубу «Глазго Рейнджерс» и отработал там три года, пока травма колена не разрушила его мечты стать профессиональным футболистом.

Прежде чем стать поваром, после завершения спортивной карьеры, в 1997 году Рамзи получил профессиональное образование в области гостиничного менеджмента. Своё решение о выбранном образовании позже Рамзи опишет, как «несчастный случай».

В середине 1980-х он работал поваром в отеле Wroxton House, затем руководил кухней и столовой на 60 мест в Wickham Arms, пока его сексуальные отношения с женой владельца не усложнили ситуацию, и он был вынужден уволиться.

Гордон стал шеф-поваром в 27 лет. В начале своей кулинарной карьеры Рамзи учился у Марко Пьера Уайта, Джоэля Робюшона и Гая Савоя. В 1993 году он – шеф-повар только что открытого ресторана Aubergine («Баклажан») в Лондоне. Всего за три года Рамзи заработал ресторану две звезды Мишлен и получил 25% акций ресторана. Уже в 1995 году 29-летний Гордон был признан «Новичком года» на престижной премии Catey Awards.

В 1998 году Рамзи открыл свой собственный ресторан в Челси, Restaurant Gordon Ramsay, с помощью тестя Криса Хатчесона и бывших коллег по Aubergine.

Рамзи прославился своим вспыльчивым характером и использованием ругательств. Шеф однажды выгнал со скандалом из своего ресторана известного кулинарного критика А.А. Гилла. После чего критик заявил прессе, что «Рамзи – прекрасный повар, просто второсортный человек». На это Гордон ответил, что не возражает, если Гилл оскорбляет его еду, но личное оскорбление он не собирается терпеть. У Рамзи также были столкновения со своим кухонным персоналом. Например, однажды случился инцидент, после которого один из кондитеров даже вызвал полицию. При всём этом, в интервью 2005 года сообщалось, что Рамзи в течение почти 10 лет умудрился сохранить 85% своих постоянных штатных сотрудников.

В 2013 году американский журнал TV Guide включил Рамзи в свой список 60 самых отвратительных злодеев всех времён.

Несмотря на свирепый нрав и прозвище «высокомерный самовлюбленный хулиган», Гордон стал самым лучшим ведущим для детского кулинарного тв-шоу MasterChef Junior. Во время съёмок – на площадке и вне её, когда Рамзи общался с детьми, он был чрезвычайно терпелив и внимателен к юным участникам. И они отвечали ему взаимностью.

Рамзи очень часто и громко выражал неприязнь к вегетарианству и веганству. В 2003 году, когда его спросили о последнем обмане, которое он допустил, шеф сказал: «Вегетарианцы заказали суп из артишоков. Я сказал им, что он был приготовлен из овощного бульона, когда на самом деле это был куриный бульон». Из интервью 2007 года: «Самый большой мой кошмар будет, если дети когда-нибудь подойдут ко мне и скажут:

“Папа, я – вегетарианец”». В 2016 году, когда его спросили в Твиттере, есть ли у него аллергия на что-нибудь, он написал «На веганов», потом добавил: «Это шутка, не на веганов! На вегетарианцев».

При такой нелюбви к людям, отказавшимся от натурального животного белка, в 2006 году в одном из тв-шоу Рамзи смягчил свою категоричную позицию. Это случилось после того, как он узнал о современных интенсивных методах свиноводства, включая кастрацию и купирование хвоста. Увиденное шеф прокомментировал: «Этого достаточно, чтобы любой стал вегетарианцем. Я всегда «нокаутировал» вегетарианцев и веганов за то, что они упускают самый удивительный – настоящий мясной – вкус. Но увиденное показывает, что множество людей способны отказаться и от него». В 2019 году Гордон запустил веганское меню в своих ресторанах *Veganuary* и ввёл в других заведениях веганское жаркое. Гордон Рамзи участвует в лондонском марафоне. Апрель 2009 год Гордон считает, что лишний вес мешает повару выполнять свою работу на отлично. Он часто участвует в марафонах (на его счету уже более 15 забегов) и в соревнованиях по триатлону. Кроме того, Гордон ест очень мало во время работы. Говорит, что это привычка, выработанная им благодаря плотному графику. У него есть и чёрный пояс по карате. Рамзи женат на своей жене Тане 24 года и у них пятеро детей. Кайетана (Тана) Элизабет Хатчесон (*Cayetana Elizabeth (Tana) Hutcheson*) – бывшая школьная учительница, практикующая учение Монтессори и дочь бывшего управляющего ресторанной империей Рамзи. Почему бывшего? В 2017 году тесть шефа отсидел полгода в тюрьме за многократные попытки взлома бизнес-файлов Гордона.

Рамзи и Тани тоже любит готовить. Матильда, которую также называют Тилли, – самый известный ребёнок Гордона. У неё большое количество подписчиков в социальных сетях, например, в инстаграме – более 579 тысяч и собственное кулинарное шоу. Матильда Рамзи также была гостьей на *MasterChef Junior* и на нескольких ночных ток-шоу вместе со своим отцом.

Рамзи не планирует оставлять детям свое многомиллионное состояние. Шеф сообщил в интервью *Telegraph*, что согласно завещанию, он не оставит своим детям ни цента из заработанных миллионов. Причина? Он не хочет испортить детей деньгами. Гордон объяснил, что дети не останутся полностью без его финансовой помощи. «Они получают 25% залога за квартиру, но не всю квартиру».

Рамзи написал более 20 книг.

Времени и сил у Гордона хватает и на благотворительность. В 2014 году совместно с женой он основал Фонд Гордона и Таны Рамзи в поддержку детской больницы. В 2006 году шеф был удостоен звания кавалера Ордена Британской империи. В 2013 году занесён в Зал кулинарной славы. Рамзи

сказал, что, если бы он мог выбрать свою последнюю еду на Земле, это была бы говядина Веллингтон. Рамзи – большой поклонник английской кухни и многие считают его собственный рецепт говядины Веллингтон самым лучшим из всех. Он никогда ничего не ест в самолётах: «Я много лет проработал на авиалиниях, поэтому знаю, как готовится для них еда и сколько времени прошло, прежде чем блюда попадают на борт». Когда он дома смотрит кино, «закусывает» его куриными крылышками. Часто ест традиционное американское блюдо – поленту с креветками и сыром и признаётся в любви к гамбургерам, особенно в почёте у Рамзи гамбургер с горчицей, солёными огурцами и жареным луком. Он ненавидит гавайскую пиццу с ананасами.

Рамзи считает, что каждый должен знать, как приготовить отличный гамбургер, полезный завтрак, блюдо для тушения, блюдо из курицы и «восхитительный торт».

### **Все любят Джейми Оливера: секрет популярности знаменитого шефа**

Вот уже более 20 лет Джейми Оливер остается главным телешефом и настоящей суперзвездой не только в Великобритании, но и во всем мире. Имя обаятельного британского телеведущего знают даже те, кто к гастрономии не имеет никакого отношения. Рассказываем, как простому англичанину удалось покорить весь мир своей любовью к еде.

Юное дарование.

Джейми был неравнодушен к поварскому искусству с самого детства. Свое первое блюдо он приготовил еще в возрасте 8 лет, а свой путь в кулинарии Оливер начал в 11 лет в пабе The Cricketers в Эссексе, которым владели его родители. Уже в раннем возрасте Джейми мог посоревноваться в изобретательности с поварами паба и вскоре устроился работать в ресторан на должность су-шефа. По словам Оливера, именно там он научился готовить полезную и вкусную еду. Высокой кухней англичанин проникся уже во Франции, куда отправился на стажировку.

Карьера Джейми резко пошла вверх в середине 90-х, когда его пригласили участвовать в телешоу The Naked Chef («Голый шеф») на BBC. Помимо цепляющего и запоминающегося названия у шоу огромная аудитория — благодаря обаятельному повару и простым понятным рецептам.

Все гениальное просто.

С тех пор фраза «все гениальное просто» стала главным принципом в карьере Джейми. Оливер продолжил доносить до аудитории рецепты своих блюд очень легким и доступным языком и этим незамысловатым приемом покорил весь мир. Джейми превратил приготовление еды в



увлекательный процесс, понятный каждому — даже тем, кто вообще не умеет готовить. Его рецепты просты, не требуют уникальных продуктов и сложных заготовок и не отнимают много времени. А главное — их легко повторить.

Возможно, на такую философию Джейми вдохновила любовь к итальянской кухне, которую он считает самой душевной и понятной. «Я думаю, что в основе итальянской кухни лежит настоящая любовь и страсть к ингредиентам, а также реальная простота. Итальянцы делятся рецептами и не делают из них тайны. Это совершенно другая энергия — щедрая, всеобъемлющая. Все техники, которые использовались на протяжении многих лет их бабушками и мамами, были основаны на сокращении и упрощении», — говорил Джейми в одном из интервью. Империя Оливера

Джейми выпустил немало книг, в которых доступным языком расписал свои лучшие рецепты, рассказал об особенностях сочетания тех или иных продуктов, и подсказал, чем их можно заменить. Любовь Оливера к еде и азарт в приготовлении блюд сделали его книги не менее популярными, чем телешоу. Масштаб успеха без преувеличения серьезный: кулинарные книги Джейми Оливера являются вторым британским бестселлером после книг Джоан Роулинг о Гарри Поттере.

Помимо создания телешоу и выпуска книг Джейми успеваеет управлять сетью ресторанов и кулинарных школ по всему миру, продает под своим брендом кухонные принадлежности и продукты и выпускает гастрономический журнал, который с недавнего времени ушел в онлайн и стал выпускаться в электронном виде. Каждый созданный Джейми рецепт стоит около £1800.

И хотя за последние годы в сети ресторанов Оливера начались финансовые трудности, многие заведения сети Jamie's Italian были подвергнуты жесткой критике и закрылись, кулинарная империя Джейми все еще огромна и беспрецедентна.

Хороший музыкальный вкус.

Не исключено, что Джейми так успешен на кухне, потому что его кулинарные эксперименты сопровождается отличным саундтрек. Во время готовки он любит слушать группы Red Hot Chili Peppers и The White Stripes, а в свободное время играет на барабанах со школьными товарищами в группе Scarlet Division.

Социальная активность.

Будучи борцом за здоровое питание и противником фастфуда, в начале нулевых Джейми всерьез занялся проблемой еды в школах и в 2005 году создал фонд Feed Me, который начал прививать британским школьникам культуру правильного питания. Проект поддержало правительство, и со временем Feed Me во главе с Оливером удалось полностью изменить стандарты школьных завтраков в Соединенном Королевстве.

Знаменитый повар помогает найти свое призвание трудным подросткам и дает работу людям, которые не могут трудоустроиться из-за своего прошлого. Так, в 2002 году Джейми основал благотворительный ресторан Fifteen, куда нанял людей с судимостью. К настоящему моменту это заведение превратилось в целую сеть ресторанов в Лондоне, Амстердаме, Корнуолле и Мельбурне.

Любовь первых лиц.

К Оливеру неравнодушны не только foodie по всему миру, но и первые лица Великобритании. Еще в 1999 году Джейми был приглашен на Даунинг-стрит, чтобы приготовить обед для британского премьер-министра Тони Блэра. Несколькими годами позже, в 2003 году, он получил орден Британской империи из рук королевы Елизаветы II за вклад в развитие кулинарии, влияние на повышение качества пищи в образовательных учреждениях и борьбу с детским ожирением.

## **Тема 1. Что такое красота и как обрести вкус.**

### **1.1. Истоки возникновения «Эстетический вкус» как основа формирования художественного вкуса у студентов кулинарных специальностей в процессе из профессиональной подготовки.**

Из всего сказанного об эстетическом очевидно, что для реализации эстетического опыта, эстетической коммуникации (гармонии) человека с Универсумом, восприятия красоты и искусства, выявления эстетической ценности субъект должен обладать некой специфической способностью. Это хорошо ощущали многие мыслители с древнейших времен, однако адекватное терминологическое закрепление эта способность получила только в середине XVII в., когда для ее обозначения была выбрана категория вкуса, до этого употреблявшаяся только в качестве обозначения одного из пяти внешних чувств, локализованного в ротовой полости. По аналогии с тем, как вкусовые рецепторы способны различать сладкое,

горькое, соленое, понятие вкуса было перенесено в сферу эстетического опыта и распространено на способность выявлять (чувствовать) прекрасное, высокую художественность искусства, отличать их от пошлого, безобразного, низкого художественного уровня в искусстве и т.п. В XVIII в. вкус стал критерием духовно-художественного аристократизма, вокруг его смысла велись многочисленные дискуссии, о нем писались специальные трактаты во всех развитых странах Европы, с этого времени вкус стал одной из значимых категорий эстетики.

В собственно эстетическом смысле «высокого вкуса» термин «вкус» (*gusto*) впервые употребил испанский мыслитель Бальтасар Грасиан («Карманный оракул», 1646), обозначив так одну из способностей человеческого познания, специально ориентированную на постижение прекрасного и произведений искусства. От него этот термин заимствовали крупнейшие мыслители и философы Франции, Италии, Германии, Англии. В XVIII в. появляется много специальных трактатов о вкусе, в которых ставятся важнейшие проблемы эстетики, а в большинстве трактатов по эстетике вопросы вкуса занимают видное место.

Известный теоретик искусства Батё в своем трактате «Изящные искусства, сведенные к единому принципу» (1746) усматривает этот «единый» принцип в специфическом художественном «подражании природе», или «прекрасной природе». Этим принципом руководствуется гений при создании произведения искусства и опора на этот принцип при его оценке показывает наличие вкуса. «Поэтому если гений, как мы доказали, творит художественные произведения, подражая прекрасной природе, то вкус, оценивающий творения гения, может быть удовлетворен только хорошим подражанием прекрасной природе». Вкус – врожденная способность человека, подобная интеллекту, но если интеллект интересуется истиной, заключенная в предмете, то вкус интересуется красотой тех же предметов, т-е, не ими самими по себе, «но в их отношении к нам». Вкус помогает создавать шедевры искусства и правильно оценивать их, исходя из понятия о «прекрасной природе», которая понимается Батё как нечто, соответствующее «как самой природе, так и природе человека». Отсюда вкус – это «голос самолюбия. Будучи создан исключительно для наслаждения, он жаждет всего, что может доставить приятные ощущения». Таким образом, согласно Батё, вкус является врожденной способностью человека, направленной на выявление прекрасного в природе и в искусстве, на создание шедевров искусства, «подражающих» «прекрасной природе» (идеализированной природе, сказали бы мы теперь) и на оценку этих произведений искусства на основе доставляемого ими наслаждения. Батё убежден, что «существует в общем

лишь один хороший вкус, но в частных вопросах возможны различные вкусы», определяемые как многообразием явлений природы, так и субъективными характеристиками воспринимающего.

Определенный итог многочисленным дискуссиям своего времени о вкусе подвел в середине XVIII в. Вольтер, находившийся под обаянием классицистской эстетики, в статье «Вкус» (1757), которая была написана им для «Энциклопедии» и затем вошла и в его знаменитый «Портативный философский словарь» (1764). «Вкус, – писал он, – т.е. чутье, дар различать свойства пищи, породил во всех известных нам языках метафору, где словом „вкус“ обозначается чувствительность к прекрасному и уродливому в искусствах: художественный вкус столь же скор на разбор, предваряющий размышление, как язык и небо, столь же чувствен и падок на хорошее, столь же нетерпим к дурному...»

Вкус (у Вольтера речь везде идет только о художественном вкусе, т.е. о вкусе к прекрасному в искусстве) мгновенно определяет красоту, «видит и понимает» ее и наслаждается ею. При этом Вольтер по аналогии с пищевым вкусом различает собственно «художественный вкус», «дурной вкус» и «извращенный вкус». Высокий, или нормальный, художественный вкус (или просто вкус) отчасти является врожденным для людей нации, обладающей вкусом, отчасти же воспитывается в течение продолжительного времени на красоте природы и прекрасных, истинных произведениях искусства (музыки, живописи, словесности, театра). Для Вольтера таковыми были произведения мастеров классицизма.

Дурной художественный вкус "находит приятность лишь в изощренных украшениях и нечувствителен к прекрасной природе.

Извращенный вкус в искусстве сказывается в любви к сюжетам, возмущающим просвещенный ум, в предпочтении бурлескного – благородному, претенциозного и жеманного – красоте простой и естественной; это болезнь духа". Обиходную истину «о вкусах не спорят» Вольтер относит только к пище и к явлениям моды, которую порождает прихоть, а не вкус. В изящных же искусствах «есть истинные красоты», которые различает хороший вкус и не различает дурной. Вольтер убежден в объективности законов красоты и, соответственно, в более или менее объективной оценке ее высоким («хорошим») вкусом. «Наилучший вкус в любом роде искусства проявляется в возможно более верном подражании природе, исполненном силы и грации. Но разве грация обязательна? Да, поскольку она заключается в придании жизни и приятности изображаемым предметам».

Истинным «тонким и безошибочным» вкусом, по Вольтеру, обладает только очень ограниченное число знатоков и ценителей искусства, сознательно воспитавших его в себе. Только им при восприятии искусства «доступны ощущения, о которых не подозревает невежда». Основная же масса людей, прежде всего, занятых в сферах производства, финансов, юриспруденции, торговли, представители буржуазных семей, обыватели, особенно в странах холодных и с влажным климатом, напрочь лишены вкуса. «Позор для духа человеческого, – клеймит Вольтер, – что вкус, как правило, – достояние людей богатых и праздных». Другим просто нет времени и реальных возможностей воспитывать его в себе.

Вкус исторически и географически мобилен. Есть красоты, «единые для всех времен и народов», но есть характерные только для данной страны, местности и т.п. Поэтому вкусы людей северных стран могут существенно отличаться от вкусов южан (греков или римлян). Более того, есть множество стран и континентов, куда вкус вообще не проник, – убежден, стоявший на узкой европоцентристской позиции, характерной для того времени, Вольтер. «Вы можете объехать всю Азию, Африку, половину северных стран – где встретите вы истинный вкус к красноречию, поэзии, живописи, музыке? Почти весь мир находится в варварском состоянии. Итак, вкус подобен философии, он – достояние немногих избранных».

Вкус нации, полагает Вольтер, исторически изменчив и нередко портится. Это бывает обычно в периоды, следующие за «веком наивысшего расцвета искусств». Художники новых поколений не хотят подражать своим предшественникам, ищут окольные пути в искусстве, «отходят от прекрасной природы, воплощенной их предшественниками». Их работы не лишены достоинств, и эти достоинства привлекают публику своей новизной, заслоня художественные недостатки. За ними идут новые художники, стремящиеся еще больше понравиться публике, и они еще дальше «отходят от природы». Так надолго утрачивается вкус нации. Однако отдельные ценители подлинного вкуса всегда сохраняются в обществе, и именно они в конечном счете правят «империей искусств».

## Реклама

Ж.Ж. Руссо полагал, что чувство вкуса присуще всем людям, но развито у всех по-разному, что зависит и от личностных особенностей человека (его «чувствительности»), и от среды, в которой он живет. Высокого развития

вкус достигает в многолюдных обществах, где возможно многообразие сравнений, где преобладают не деловые интересы, но склонность к праздности, увеселениям, удовольствиям. Предметы, формирующие хороший вкус, прежде всего находятся в природе, но также в поэзии и искусстве. На них и происходит воспитание вкуса.

Много внимания вопросам вкуса уделяли и английские философы XVIIIв. Шефтсбери, Юм, Хатчесон, Бёрк и другие. Известный философ и психолог Давид Юм посвятил вкусу специальный очерк «О норме вкуса» (1739-1740), в котором подошел к проблеме с общезстетической позиции. Вкус – способность различать прекрасное и безобразное в природе и в искусстве. И сложность его понимания заключается прежде всего в объекте, на который он направлен, ибо прекрасное – не является объективным свойством вещи. "Прекрасное не есть качество, существующее в самих вещах: оно просто существует в разуме, который эти вещи созерцает. Разум каждого человека воспринимает прекрасное по-разному. Один может видеть безобразное даже в том, в чем другой чувствует прекрасное, и каждый вынужден держать свое мнение при себе и не навязывать его другим. " Искать истинно прекрасное бессмысленно. В данном случае верна поговорка «о вкусах не спорят». Тем не менее существует множество явлений и особенно произведений искусства с древности до наших дней, которые большей частью цивилизованного человечества считаются прекрасными. Оценка эта осуществляется на основе вкуса, опирающегося в свою очередь на не замечаемые разумом «определенные качества» объекта, «которые по своей природе приспособлены порождать эти особые ощущения» прекрасного или безобразного. Только изысканный, высоко развитый вкус способен уловить эти качества, испытать на их основе «утонченные и самые невинные наслаждения» и составить суждение о красоте данного объекта. Вкус этот вырабатывается и воспитывается в процессе длительного опыта у некоторых критиков искусства на общепризнанных человечеством образцах высокого искусства, и он-то и становится в конце концов «нормой вкуса». Или, как формулирует Юм: «Только высоко сознательную личность с тонким чувством, обогащенную опытом, способную пользоваться методом сравнения и свободную от всяких предрассудков, можно назвать таким ценным критиком, а суждение, вынесенное на основе единения этих данных, в любом случае будет истинной нормой вкуса и прекрасного».

Как бы полемизируя с Вольтером, приписавшим наличие вкуса только европейским народам, И.Г. Гердер утверждал, что эстетический вкус практически является врожденной способностью и присущ

представителям всех народов и наций. Однако на него оказывают существенное воздействие национальные, исторические, климатические, личностные и иные особенности жизни людей. Отсюда вкусы их очень различны, а иногда и противоположны. Тем не менее существует и некое глубинное ядро вкуса, общее для всего человечества, «идеал» вкуса, на основе которого человек может наслаждаться прекрасным у всех народов и наций любых исторических эпох. Освободить это ядро в себе от узких вкусовых напластований (национальных, исторических, личных и т.п.) и означает воспитать в себе хороший, универсальный, абсолютный вкус. Именно тогда появится возможность, «уже не руководствуясь вкусами нации, эпохи или личности, наслаждаться прекрасным повсюду, где бы оно ни повстречалось, во все времена, у всех народов, во всех видах искусств, среди любых разновидностей вкуса, избавившись от всего наносного и чуждого, наслаждаться им в чистом виде и чувствовать его повсюду. Блажен тот, кто постиг подобное наслаждение! Ему открыты тайны всех муз и всех времен, всех воспоминаний и всех творений. Сфера его вкуса бесконечна, как история человечества. Его кругозор охватывает все столетия и все шедевры, а он, как и сама красота, находится в центре этого круга».

Наконец, итог более чем столетним размышлениям крупнейших умов Европы над проблемой вкуса подвел И. Кант, поставив эту категорию фактически в качестве главной эстетической категории в своей эстетике – «Критике способности суждения». Эстетика у него, как было показано, это наука о суждении вкуса. Вкус же определяется кратко и лаконично, как «способность судить о прекрасном», опираясь не на рассудок, а на чувство удовольствия/неудовольствия. Поэтому, подчеркивает Кант, суждение вкуса – не познавательное суждение, но эстетическое, и определяющее основание его не объективно, но субъективно. При этом вкус только тогда может считаться «чистым вкусом», когда определяющее его удовольствие не подразумевает никакого утилитарного интереса. Отсюда одна из главных дефиниций Канта: "Вкус есть способность судить о предмете или о способе представления на основании удовольствия или неудовольствия, свободного от всякого интереса. Предмет такого удовольствия называется прекрасным". Постоянно подчеркивая субъективность в качестве основы суждения вкуса, Кант стремится показать, что в этой субъективности содержится специфическая общезначимость, которую он обозначает как «субъективную общезначимость», или эстетическую общезначимость, т.е. пытается показать, что вкус, исходя из субъективного удовольствия, опирается на нечто, присущее многим субъектам, но не выражаемое в понятиях.

В эстетическом объекте эта субъективная общезначимость связана исключительно с целесообразностью формы. "Суждение вкуса, на которое возбуждающее и трогательное не имеют никакого влияния (хотя они могут быть связаны с удовольствием от прекрасного) и которое, следовательно, имеет определяющим основанием только целесообразность формы, есть чистое суждение вкуса". Кант исключает из сферы суждения чистого вкуса все, что доставляет удовольствие «в ощущении» (например, воздействие красок в живописи), акцентируя внимание на том, «что нравится благодаря своей форме». К последней в визуальных искусствах он относит «фигуру» (Gestalt = образ) и «игру» (для динамических искусств), что в конечном счете сводится им к понятиям рисунка и композиции. Краски живописи или приятные звуки музыки только способствуют усилению удовольствия от формы, не оказывая самостоятельного влияния на суждение вкуса, или на эстетическое суждение, – у Канта эти понятия синонимичны.

Основу вкуса составляет "чувство гармонии в игре душевных сил", поэтому не существует никакого «объективного правила вкуса», которое могло бы быть зафиксировано в понятиях; есть некий «прообраз» вкуса, его каждый вырабатывает в себе сам, ориентируясь, тем не менее, на присущее многим «общее чувство» (Gemeinsinn), – некий сверхчувственный идеал прекрасного, на основе которого и действует суждение вкуса. И окончательный вывод Канта о фактической непостижимости для разума сущности вкуса гласит: «Совершенно невозможно дать определенный объективный принцип вкуса, которым суждения вкуса могли бы руководствоваться, и на основании которого они могли бы быть исследованы и доказаны, ведь тогда не было бы никакого суждения вкуса. Только субъективный принцип, а именно неопределенная идея сверхчувственного в нас, может быть указан как единственный ключ к разгадке этой даже в своих истоках скрытой от нас способности, но далее уже ничем нельзя сделать его понятным». Нам доступно только знать, что вкус – это «чисто рефлектирующая эстетическая способность суждения» и все.

В более позднем сочинении «Антропология с прагматической точки зрения» (1798), размышляя о проблеме удовольствия/неудовольствия, Кант предпринимает попытку осмыслить вкус с диалектической позиции, подчеркивая наличие в нем наряду с субъективностью и всеобщности, наряду с чисто эстетическим суждением и сопряженного с ним рассудочного суждения, однако достаточного теоретического развития эти идеи там не получили, остались только на уровне дефиниций, которые тем не менее обладают несомненной значимостью хотя бы потому, что еще раз



подчеркивают сложность проблемы вкуса. Здесь вкус рассматривается как компонент эстетического суждения, некоторым образом выходящий за пределы этого суждения; он определяется как «способность эстетической способности суждения делать общезначимый выбор». И именно на общезначимости делает теперь акцент немецкий философ: "Следовательно вкус – это способность общественной оценки внешних предметов в воображении. Здесь душа ощущает свою свободу в игре воображения (следовательно, в чувственности), ибо общение с другими людьми предполагает свободу; и это чувство есть удовольствие". Представление о всеобщем предполагает участие рассудка. Отсюда «суждение вкуса есть и эстетическое, и рассудочное суждение, но мыслимое только в объединении обоих».

Фактически Канту удалось убедительно показать, что вкус как эстетическая способность суждения является субъективной способностью, опирающейся на глубинные объективные основания бытия, которые не поддаются понятийному описанию, но всеобщи (т.е. присущи всему человечеству) по своей укорененности в сознании. Собственно эту главную проблему вкуса – его субъективно-объективную антиномичность – ощущали почти все мыслители XVIII в., писавшие о вкусе, но не умели достаточно ясно выразить ее в дискурсе. В полной мере не удалось это и Канту, хотя он, кажется, подошел к пониманию вкуса (пониманию объективных границ понимания) ближе всех, писавших о нем в его время.

После Канта в силу социально-исторических причин, о которых уже шла речь выше, проблема вкуса (как и близкие к нему проблемы «изящных искусств» и эстетического наслаждения) в эстетике начинает отходить на задний план, утрачивает свою актуальность. В демократически и позитивистски ориентированной эстетике вкус как принадлежность «избранных» или «праздных» персон вообще снимается с рассмотрения, а в эстетике романтизма он возводится (традиция, также восходящая к Канту) напрямую к гению, который осмысливается единственным законодателем вкуса. Психологическая эстетика понимает вкус как чисто физиологическое действие нервной системы на соответствующие раздражители. В XX в. проблемой вкуса отчасти занимаются представители социологической эстетики, изучающие, в частности, формирование вкусов масс, потребителей, элитарных групп и т.п. Однако ничего существенного о его природе или механизме действия им добавить не удастся. В целом же в системе глобальной переоценки ценностей, начавшейся с Ницше и прогрессирующей во второй половине XX столетия, проблема вкуса, как и других категорий классической эстетики,

утрачивает свое значение, точнее уходит в подполье коллективного бессознательного.

Объективно она, как уже понятно из предыдущего изложения, не может быть снята в человеческой культуре до тех пор, пока остается актуальным эстетический опыт. А так как этот опыт, в чем мы еще неоднократно будем убеждаться в процессе изучения его отдельных форм и компонентов, органически присущ человеческой природе, как единственно позволяющий актуализовать гармонию человека с Универсумом, то нет оснований полагать, что его значимость исчезнет, пока человек остается человеком, т.е. homo sapiens в его современном модусе. Другой вопрос, что XX в., вступив в активный переходный период от Культуры к чему-то принципиально иному (об этом мы будем говорить подробно во второй части книги), практически отказался и от создания произведений, отвечающих понятию искусства, и от традиционных эстетических категорий и дискурсов и утвердил некие новые конвенциональные правила игры в сфере арт-пространства со своей паракатегориальной лексикой, в которой отсутствует термин для понятия вкуса. Этим, однако, сам феномен вкуса ни в коей мере не может быть аннигилирован. Просто способность полноценно реализовывать эстетический опыт (воспринимать эстетическое во всех его модификациях, наслаждаться произведениями искусства прошедших эпох и всех народов, обладать острым чувством стиля, цвета, формы, звуковой полифонии и т.п.) временно (хотелось бы надеяться) переходит на уровень крайне ограниченной элитарности (что, кстати, в истории культуры наблюдалось неоднократно). Магистральное же направление не только в массовой культуре (для которой это органично), но и в сфере того, что до середины XX в. относилось к искусству («изящным искусствам»), занимают принципиальная «безвкусица», некая конвенциональность, отказавшаяся от вкуса, его воспитания и, соответственно, практически лишившаяся его.

## **1.2. Основное назначение пищи «10 заповедей новой кухни»**

Наша с вами пища может быть источником энергии, источником незаменимых факторов, необходимых нам для нормального течения обменных процессов и поддержания жизнедеятельности, да плюс еще источником разного рода удовольствий, эмоций и смыслов (психогенная функция).

Еще в 400 г. до н.э. Гиппократ сказал: “Пусть пища будет вашим лекарством”. Сегодня, правильное питание является более важным, чем когда-либо. По крайней мере 4 из 10 ведущих причин смерти – болезни

сердца, рак, инсульт и диабет – непосредственно связаны с тем, как мы едим. Неправильное питание также способствует развитию и десятка других заболеваний.

По данным Центра здоровья Республики Алтай в 2014 году из прошедших обследования жителей региона лишь у 23 % обследованных не выявлено никаких патологий. В структуре выявленной патологии на первом месте отмечена патология сердечно-сосудистой системы (32 %), а на втором месте – патология пищеварительного тракта (20 %). По факторам риска на втором месте - избыточная масса тела (23%), на третьем месте - повышенное содержание холестерина в крови (12,5%); на четвертом месте - курение (17,1%) и алкоголь (11,9%).

Не случайно в 2015 году тематикой Всемирного дня защиты прав потребителей, который ежегодно проводится 15 марта, выбрана тема не просто права потребителей на еду, но и на здоровое питание. Возможность потребителей по выбору здоровой диеты затруднены доступностью нездоровых пищевых продуктов, маркетинговыми практиками крупных предприятий пищевой промышленности и отсутствием доступной информации. Всеобщее понимание проблем нездорового питания, по мнению экспертов, поможет облегчить потребителям доступ к здоровой пище и принять более справедливую, стабильную продовольственную систему.

Для того чтобы прекрасно себя чувствовать и великолепно выглядеть, необходимо правильно питаться. Чтобы каждый раз не думать, правильно ли человек питается или нет, были выработаны основные правила здорового питания.

Пить как можно больше. Все диетологи и другие врачи сходятся во мнении, что человеку необходимо выпивать два с половиной литра жидкости ежедневно. Лучше всего предпочесть минеральную воду, не содержащую сахара, липидов и кофеина, другими словами, веществ, которые являются составляющими большинства других напитков. Самыми вредными напитками считаются сладкие газировки. Минеральная же вода очищает пищеварительную систему и является крайне полезной для кожи.

Завтрак нужен обязательно. Лучше всего есть на завтрак каши. Не стоит беспокоиться, что каши способствуют пополнению – это не так. Главное – варить кашу на воде, не добавляя в нее сахар и масло. Оптимальный

вариант – овсянка со свежими фруктами или сухофруктами, или гречка с пассированными в растительном масле морковью и луком. Суть в том, что в состав всех каш входят долго всасывающиеся углеводы, от которых не полнеют, но энергии они дают достаточно.

Непрерывное движение. Двигаться нужно всем, в частности тем, кто трудится на сидячей работе. Движение можно выбрать по своему желанию – фитнес и бег, степ-аэробика и плавание, танцы и йога и многое другое. Если нет средств и времени для посещения спортивных клубов, можно найти другой вариант – просто идти какое-то количество остановок домой пешком. В действительности, именно ходьба является самым полезным видом движения. Единственное – ходить необходимо стараться в темпе.

Концентрация на поглощаемой пище. Это правило подразумевает, что во время еды не следует отвлекаться на книгу, журнал или телевизор. В противном случае головной мозг просто не осознает, что организм уже сыт, и чувство пусть даже легкого голода будет продолжать досаждать.

Сокращать порции еды. Отличный способ поддержать форму или скинуть вес – за едой потреблять половину порции, к которой человек привык раньше. Чтобы не казалось, что человек себе в чем-то отказывает, можно есть с маленьких тарелок – так еду будет казаться столько же. Кроме того, это еще прекрасный способ сэкономить деньги, которые можно потратить, к примеру, на занятия в спортзале.

Есть после семи вечера запрещается. По сути, это правило должно стоять на первом месте. Разумеется, отказ порадовать себя перед сном чем-то вкусеньким будет стоить немалых усилий, особенно, когда человек после семи вечера только приходит домой. Если есть возможность, можно устроить ужи на рабочем месте. Если нет другого варианта, кроме как есть вечером дома, то надо стараться сделать ужин легким, например, можно съесть овощной салат или маложирный творог. Другая проблема – согласовать свои правила здорового питания с семьей. Хотя и в этом вопросе любящая семья поможет.

Нужно всегда считать калории. Если человек тратит больше энергии, чем получает с пищей, он должен худеть. В действительности, все совсем по-другому. Не так-то легко посчитать калории, содержащиеся, к примеру, в мясной запеканке или жареной курице, фаршированной черносливом. Конечно, и времени для этого понадобится прилично. В такой ситуации, в

процессе покупки продуктов питания, рекомендуется обращать внимание на то, сколько калорий содержится в ста граммах того или иного блюда.

В наши дни сложно представить, какой жесткой была система, введенная Каремом и Эскофье. Практически все блюда были строго регламентированы. Шеф-повара могли вводить новые сочетания, но ориентировались на уже существующие. Прошлое так почиталось, что оказывало влияние на творчество шеф-поваров в настоящем. Кем были современные повара, чтобы бросать вызов бессмертным Карему и Эскофье?

Однако к 1960-м некоторые из молодых французских шефов предпринимают попытки изменить систему. Многие из них обучались у Фердинанда Пойнта, искусного кулинара, начавшего карьеру во время восхождения Эскофье. Пойнт руководил собственной экспериментальной кухней, предвосхищая изменения, которые совершат его протезы. В конечном итоге его роль в качестве наставника следующего поколения превзошла по важности его собственный вклад в науку.

Его бывшие ученики проводили эксперименты и нарушали традиции, создавали легкие меню, включая в них менее жирные соусы и овощные пюре, используя импортные ингредиенты и оформляя блюда на кухне, а не на столе. Все эти эксперименты вызвали немало споров и противоречий. К 1972 году движение обрело имя — Новая кухня.

К шефам, оказавшим наибольшее влияние на становление Новой кухни, относят Поля Бокюза, Мишеля Герара и кулинарных критиков Анри Го и Кристьяна Мийо (французский *Le nouveau guide*). Го и Мийо совместно с Андре Гайотом выпустили Гид в 1969, в противовес Гиду Мишлен, который назвали «упрямым бастионом консерватизма», который «игнорирует новое поколение французских шефов, у которых есть сила воли».

Посетите любой хороший ресторан, и по крайней мере часть вашего заказа принесут в виде изысканно расположенных продуктов на одной тарелке — то, что шефы называют «оформленное блюдо» (*plated dish*).

Это один из общих методов презентации блюда, который стал настолько частым и незаменимым в высокой кухне, и мало кто может предположить, что это сравнительно недавнее введение.

В классической кухне, описанной Эскофье, блюда подавались на сервировочных подносах и затем раскладывались по тарелкам либо самостоятельно, либо официантами или метрдотелями (в дорогих ресторанах). Этот подход был общим для всех кухонь мира. Например, китайская еда традиционно подавалась аналогичным образом, и сидевшие за столом обслуживали себя сами. Этот «семейный» подход использовался также в итальянской, немецкой и американской культурах.

Французские повара Пьер и Жан Труагро по настоянию своего отца начали подавать раздельно оформленные блюда в конце 1960-х, будучи первыми шефами в одном из лучших ресторанов. В то время братья руководили кухней в Отеле Модерн, в Роанне. Будучи приверженцами стиля, который в дальнейшем назовут «Новой кухней», они делали упор на качественные ингредиенты, легкость и простоту, творчество и самовыражение. Они чувствовали ограниченность в возможности самовыражения, потому как в то время традиционная кухня требовала сервировать каждое готовое блюдо на большой поднос. Это был сервис «а-ля Рус» (Отличились!), при котором перед каждым гостем стояла пустая тарелка (украшенная фруктами, цветами или другими декоративными элементами), в которую он перекладывал блюда по собственному желанию. При такой подаче не было никакой возможности для презентации блюда.

Жан Баптист Труагро, любивший поговорить с посетителями в зале, внял просьбам гостей, желавших увидеть «подпись шефа» на их блюдах. С его подсказки сыновья стали оформлять тарелки прямо на кухне. Вскоре Пьер и Жан осознали, что стандартные тарелки слишком малы для их кулинарных фантазий, и они заказали новые, 32-х сантиметров в диаметре. Они начали использовать их с 1966 года для отдачи двух блюд — лосося в соусе из щавеля (на тот момент главного блюда ресторана) и говяжьего антрекота.

Нововведение прижилось во многом благодаря сыну Пьера, знаменитому шефу Мишелю Труагро. «Гостям нравилось больше свободного места на тарелке, было где развернуться», — говорил он. Оформление тарелок на кухне имело множество преимуществ. Оно давало шефу возможность контролировать процесс и подавать усложненные блюда. С точки зрения ресторатора, этот метод подачи был быстрее и дешевле, потому что

задействовал меньшее количество официантов, которых практически не нужно было обучать. Сочетание эстетических и экономических преимуществ быстро сделали раздельную подачу популярной. В течение десяти лет эта практика распространилась по всей Европе и США.

Однако десерт до сих пор остается блюдом, подающимся в старом стиле. Торты выносятся на стол перед тем, как быть порционно нарезанными. Даже в Эль Були до 1992 года была тележка для сладостей. Сыры также являются одним из оплотов традиции – зачастую они подаются на тележке, подкатываемой к столу. Сегодня отдельно сервированные блюда встречаются в каждом ресторане. Они так привычны, что кажется, были всегда. Но это не так. Сервировка блюд была радикальной инновацией, хотя сразу завоевавшей популярность во всем мире.

Темой первого номера Нового Гида (Le Nouveau Guide) под заголовком «Мишлен, не забудь об этих 48 звездах!» были Бокюз, Жеральд, Луис Отар, Алан Сендеренс и еще 44 шефа. В 1973 году Го опубликовал «Десять заповедей новой кухни», подарив движению имя и создав общественный резонанс, позволивший новой кухне стать новым трендом. Многие шефы, которые упоминались Го и Мийо, вскоре получили признание и звезды Мишлен, но новый стиль вызвал бурное негодование, особенно Ла Рейнера (Роберта Курти), выдающегося критика газеты Ле Монд. Новая кухня воспринималась как угроза французским традициям и часто служила объектом нападок. По словам Сендеренса, вернувшегося из Китая в 1978 году и представившего соевый соус, «кулинарный критик разорвал его в клочья». В 1979 году социолог Клод Фишлер написал для Ле Монд статью, озаглавленную «Сократ Новой кухни», в которой он тонко высмеивал главную цель движения достичь от ингредиентов раскрытия их вкуса: «Идеологи этого движения не характеризуются более властью, она заменяется упрямой скромностью экспонента (лица, выставившего свои работы на выставку) майевтики (Сократовский метод философствования, искусство извлекать скрытое в каждом человеке знание с помощью наводящих вопросов). Вместо повара — наемника у плиты, мы видим повара — Сократа, акушера при рождении кулинарной истины».

В США главным противником Новой Кухни была Джулия Чайлд, автор бестселлера «Освоение поварского искусства Франции». Чайлд видела в Новой кухне оскорбление продуманной и великой Французской кулинарии. Она критиковала манеру подачи едва приготовленных мяса и овощей, которая, по ее мнению, не соответствовала «сущности вкуса» ингредиентов, также обвинив Го и Мийо в «бесконечной пропаганде

Новой кухни» и «запугивании» ресторанов, которые не соответствовали ее нормам.

Другие американские кулинарные критики поддержали Чайлд в ее обвинениях. Известный преподаватель кулинарной науки Джек Лирио пошутил в статье Ньюсвик (1975): «Что еще останется от Французской кухни без масла, сливок и фуа-гра?».

Несмотря на бурную критику, в 70-х движение Новой кухни прочно закрепилось во Франции и разошлось по всему миру, определяя развитие кулинарии на протяжении десятилетий. Степень влияния Новой Кухни лучше всего прослеживается в долгосрочной перспективе: с 1970 по 1997 г. ее придерживались около 600 влиятельных французских шефов (с одной или несколькими звездами Мишлен). Социолог Северо-западного университета Хаягрива Рао и ее коллеги провели исследование из 3-х лучших блюд шеф-поваров, и по его результатам в 1970-м 36% из них имели только блюдо новой кухни, которое, в большинстве случаев копировало лосося в щавелевом соусе Труагро, и 48 %- не имели таких вовсе. К 1997 не имевших блюд новой кухни было всего 6%, а в блюдах 70% новая кухня доминировала (два или три блюда в стиле Новой кухни). Исследование, опубликованное в 2003 году, завершалось выводом, что это было целым общественным движением, а не просто кулинарной тенденцией.

«Новая кухня» совершила революцию, ее значимость настолько велика, что сегодня мы смотрим на кулинарные традиции Франции через ее призму. Высококвалифицированные шеф-повара до сих пор вводят блюда предшествующих периодов, но это рассматривается скорее, как осознанный возврат в прошлое.

Первая волна новой кухни несла в себе реальную революцию, по своей значимости сравнимую с Импрессионизмом, с его восстанием против сформировавшихся общественных устоев. Многие введенные Эскофье элементы «Великой кухни», такие, например, как соуса на основе мясных экстрактов и загущенных ру, теряли свою значимость, уходя в прошлое.

Изменилась и концепция ресторанов. Эскофье был сторонником французской отдачи (*service a la Franfaise*), согласно которой перед каждым гостем стояла пустая тарелка, в которую официанты перекладывали еду из общих блюд. В новой кухне индивидуальные блюда



оформлялись шеф-поварами на кухнях. Все, что оставалось сделать официанту, — поставить тарелку перед гостем.

Но в другом смысле, революция, которую породила Новая Кухня, была весьма ограничена, потому что касалась только технологии и ингредиентов. Знаменитые десять принципов Новой кухни, отстаиваемых Го и Мийо, касались только технических аспектов приготовления.

Они, несомненно, вызывали большое удивление у современников и поваров, сторонников «Великой кухни», но в наши дни кажутся довольно обычными.

Элитарная еда, в конечном итоге, так и оставалась элитарной, с небольшими изменениями в технологии приготовления.

Новая кухня выиграла битву за сердца (желудки!) и умы как шефов, так и посетителей, революция породила новое кулинарное течение. Последующие поколения поваров совершили множество открытий, но мы рассматриваем их как естественную эволюцию, без революционного характера. В частности потому, что новая кухня раскрыла простор для инноваций. Эскофье (как и его предшественник Карем) были заложниками правил и договоров. Новая кухня давала больше свободы индивидуальности шеф-повару, являлась стимулом к бунту.

Как только молодые повара добились известности, они расширили диапазон Новой кухни, которая к тому времени уже не была «Новой». Жоель Робюшон, названный «шефом столетия» изданием Го и Мийо в 1989, был известен своим неустанным стремлением к совершенству. Его блюда были новыми в том смысле, что соответствовали десяти заповедям, но в то же время были его собственными. Практически то же самое можно сказать о Фредди Жирарде (Fredy Girardet), швейцарском поваре — самоучке, который не раз становился лучшим поваром мира. И снова, в границах Новой кухни, он создавал свои собственные, неповторимые творения.

Были внутри движения и шефы, стремящиеся к необычным, смелым комбинациям ингредиентов и блюд. Мишель Брас, Пьер Гарнер, Марк Вейрат избрали свои собственные пути, оригинальные и инновационные. Все они известны и на сегодняшний день, упоминаемые в гидах Мишлен и Го и Мийо.

За пределами Франции Новая кухня была встречена по-разному — оказывая огромное влияние, или, напротив, почти не определяя кулинарное развитие. Все зависело от страны и от ее региональной гастрономической культуры. В США Новая кухня во многом определила развитие «Новой Американской кухни».

Американские шефы заимствовали техники Новой Кухни, но гораздо более важной, чем техника и принципы работы, была сама идея революции. Они не были подчинены законам «Великой кухни», вместо этого они восстали против массмаркета, фастфуда. Им удалось создать не находящую аналогов Новую американскую кухню, основанную на местных ингредиентах и традициях, но с легким веянием техник Новой кухни.

Десять заповедей новой кухни

В конце 1960-начале 1970-х Новая кухня в корне изменила существовавшие французские кулинарные традиции. В 1973 кулинарный критик Генри Го опубликовал статью «Десять заповедей Новой кухни», в которой раскрывались основы нового кулинарного движения.

Десять заповедей были следующими (в оригинале они начинаются с обращения Tu (Thou shalt)):

Вам не следует готовить продукты дольше, чем требуется.

Вам следует использовать только свежие, качественные ингредиенты.

Вам следует отказаться от больших меню.

Вам не следует злоупотреблять новаторством.

Однако:

Вам следует изучать новые технологии и то, какую пользу они могут принести.

Вам следует избегать маринадов, выдерживания дичи, ферментированных продуктов.

Вам следует избегать богатых соусов(\*)).

Вам следует вводить блюда для тех, кто на диете.

Вам следует оформлять блюда так, чтобы они не вводили в заблуждение (избегать чрезмерного украшения стола).

Вам следует все время находиться в творческом поиске.

\*«Я абсолютно убежден, что без «новой кухни» не было бы ни меня, ни остальных поваров моего поколения. Главное — состоялось возрождение интереса к природному вкусу продукта, появилось стремление подчеркнуть вкусовую гамму и текстуру всех его элементов, а пресловутые три классических соуса на все случаи жизни канули в небытие», — Ги Совуа, ученик Пьера Труагро

4-я заповедь представляет особенный интерес в контексте того, что произошло дальше — всего несколько десятилетий отделяют «Новую кухню» от кухни в стиле модерн. Приверженцы «Новой кухни» с самого начала старались быть новыми, без ухода в модерн.

То же самое произошло и в Англии, где появилось поколение «Новых британских шефов», несмотря на то, что традиционная английская еда не была «плохой». Таким шеф-поварам, как Нико Ладенис, Марко Пьер Уайт, Гордон Рамзи и Фергус Хендерсон, принципы «Новой кухни» позволили создать неповторимые блюда.

Французские кулинары, эмигрировавшие в Англию (Альбер и Мишель Ру, Рэймонд Бланк, Пьер Кофман), дополнили ряды британских шефов и познакомили население с французской Новой кухней. Как это произошло ранее в США, они подняли движение на новый уровень качества и обслуживания посетителей ресторанов.

В Испании появление Новой Кухни практически не затронуло гастрономическую культуру.

Она послужила вдохновением для Испанского шефа баскца Хуана Мари Арзака, создавшего свой неповторимое кулинарное направление, послужившее основой для современных испанских шеф-поваров. Но в 60-

е — 70-е испанская кулинарная традиция не определялась французскими нормами и правилами.

В Италии распространение Новой Кухни имело еще меньший масштаб. Во многом это объясняется тем, что итальянская кухня всегда была региональной и не имела каких-либо определенных стандартов. В ней не было тех гнетущих правил «Великой кухни», против которых можно было выступить.

Лишь немногие итальянские шеф-повара (Гальтеро Маркеси и Надя Сантини (Дель Пескаторе) и Луиза Марели Валаца (Аль Соризо)) использовали некоторые принципы Новой кухни, выражая самобытность итальянской кулинарии. Относительно недавним примером может служить опыт Хайнца Бэка, родившегося в Германии, но в течение многих лет считавшегося одним из лучших шефов в Риме. Сложность и изысканность, которые итальянской кухне придали мастера, может рассматриваться как часть нового движения, но отнюдь не претендует на революцию. На сегодняшний день практически ни одного деятеля «Нового движения» не встретишь на ресторанной кухне, но они включены в работу — заведения носят их имена. Последующие поколения французских кулинаров развивали популярность отечественной кухни, но это происходило постепенно. То, что зарождалось как Новая кухня, в наше время стало частью процесса, который можно назвать «Новой международной» кухней (New international).

Новая кухня с ее техниками и духом протеста повлияла на все без исключения гастрономические культуры. Так появилась новая азиатская кухня или, как ее называют, фьюжен (англ — слияние), объединяющая азиатские техники и продукты с западной культурой новой кухни.

На поздних этапах развития Новой кухни и Новой мировой кухни инновации были ограничены в основном вкусовыми сочетаниями. Первым шагом к решению этой проблемы было углубление в традиционные региональные кухни, с их подходами и вкусами. Вторым — поиски путей синтеза Западной и Азиатской кухонь.

Затем новые экзотические ингредиенты появились в ресторанных меню. Говядина вагю, рыбы хамачи (желтохвост) и торо (мясо брюшка тунца) раньше встречались лишь в японских ресторанах. Сейчас вы сможете найти эти позиции практически в любом меню ресторана Новой мировой кухни. В то же время в ресторанах, расположенных в Японии (Нобу), шеф-

повара перенимают западные техники, создавая блюда с использованием фуа-гра, перцев халапеньо и других, не свойственных Японии ингредиентов.

Несмотря на то, что родиной революции считается Франция, сложно согласиться с тем, что сейчас именно французам принадлежит первенство в новой мировой кухне. У нового движения нет ни главной движущей силы, ни столицы.

Но если мы зададимся целью назвать главный город — это, бесспорно, будет Лас-Вегас, Невада. В середине 1990-х владельцы казино открыли для себя новый источник дохода — рестораны. Они открывали заведения с размахом и блеском, присущим фешенебельным отелям и театральным представлениям. В Неваду приезжали величайшие шеф-повара и рестораторы.

В наше время в Лас-Вегасе можно встретить весь спектр заведений: от фастфуда до ресторанов высокого класса. Большинство из них позиционируют себя как последователи Новой международной кухни. К ним относятся рестораны Томаса Келлера, Чарли Палмера, Бобби Флая из США и Пьера Гарнера, Ги Савуа и Жоеля Робюшона из Франции.

Другие шеф-повара, открывшие свои заведения в Лас Вегасе, уже имеют свою сеть — Нобу в Японии, Перу в Лос-Анджелесе, Жан — Джордж Вонгерихтен — заведения во Франции и Нью-Йорке, Джулиан Серрано (не путать с парнем, который танцует тверк) из ресторана Picasso в Испании и Сан — Франциско и Вольфганг Пак, руководящий кухнями в Австрии, Франции и Голливуде.

Другим городом-центром Новой международной кухни можно считать Нью-Йорк. В этом городе открыли свои заведения Даниэль Болю, Эрик Риперт, Дэвид Боли, Алан Дюкас, Чарли Пальмер, также как и упоминавшиеся выше Вонгерихтен, Матсухиса и Келлер. Нахождение в Нью-Йорке штаб-квартиры ООН фактически делает этот город столицей мира.

Томаса Келлера по праву можно считать лучшим шеф-поваром, работающим в стиле «Новой международной кухни». Начавший свою карьеру во Франции, Келлер унаследовал совершенство и элегантность исполнений, присущих мастерам Робюшону и Жирарде.

Другие утверждают, что лучшим шеф-поваром может считаться Дюкас, преподносящий кулинарные традиции Франции через призму Новой международной кухни. Действительно, он является одним из самых известных и влиятельных шеф-поваров как во Франции, так и во всем мире, возглавляя сеть ресторанов в различных странах.

В конечном итоге споры о том, какой город является столицей нового движения или кто из шеф-поваров внес наибольший вклад в его развитие, могут длиться бесконечно. Новая международная кухня не может рассматриваться как укоренившийся и ортодоксальный свод правил. В ней нет центрального города или страны — процесс глобализации затронул и кулинарную сферу. У движения нет лидера, потому что он нужен, только если есть определенное направление.

На этом этапе новая международная кухня претерпела достаточно изменений, чтобы превратиться в зрелую дисциплину. Но так как каждый из шеф-поваров вносил свои изменения, и они были настолько разнородными в своих направлениях, нельзя было отследить определенное движение.

Одним из ключевых особенностей новой эры являлся повторение опыта Гарольда Сандерса и Рея Крока — шеф-повара превращали единичные рестораны в целые империи. Первым и «задавшим тон» был Алан Дюкас, поставивший цель стать владельцем двух 3-звездных мишленовских ресторана. В 1998 он стал первым «шестизвездным» шеф-поваром с 1930-х и послужил примером для многих шеф-поваров. В 2010 году Дюкас имел уже 19 звезд, а его главный звездный конкурент Жоэль Робюшон — 25.

Как и они, Вонгерихтен и другие шеф-повара, владеют ресторанами под разными именами, расположением и ценами. Большинство из них — премиум класса.

Другие известные повара, такие как Пак, напротив, владеют лишь несколькими ресторанами высокой кухни, а их империи построены на удовлетворении вкусов рядовых потребителей — сети кофеен, фастфуда, консервированной продукции (как в случае с Этторе Боярди).

В этом свете особенно интересным кажется опыт Жоэля Робюшона, после выхода на пенсию открывшего 8 идентичных ресторанов L'Atelier de Joel Robuchon в городах по всему миру. Один из величайших шефов 20-го века и мастер новой кухни в 21 веке открыл сеть ресторанов премиум-класса.

Этот беспрецедентный опыт имеет такое же обоснование, что и революция фастфуда — потребителям нужен известный брэнд, чтобы узнавать и доверять ему. Это сработало и в сегменте премиум-класса.

Зачем пробовать блюда местного шеф-повара, старающегося стать знаменитым, если вместо этого можно поужинать в ресторане всемирно известных Робюшона или Дюкаса?

Новая Американская Кухня.

В середине 70-х желающие поужинать в ресторане были ограничены выбором одного из двух вариантов: стейк хаус с блюдами из давно прошедших 50-х или ресторан «континентальной кухни», предлагающий скучные и тяжелые блюда. Кулинарный автор Кэльвин Триллин метко высказался об этих заведениях, обобщив их под названием “La Maison de la Casa House” (игра слов, французский, испанский и английский аналоги слова Дом).

Появление Новой кухни во Франции вдохновило поколение американских шефов на создание собственного кулинарного стиля. Принципы американской школы во многом повторяют французскую — это отказ от использования тяжелых бульонов и соусов, предпочтение свежих и местных продуктов и минимальная кулинарная обработка.

Новая Американская кухня развивалась, ассимилируя традиции и техники различных регионов — Калифорнии, Юга и Юго-Запада, каджунов (франкоканадская этническая группа).

Как ни разнообразны были кулинарные техники, они были объединены духом творческого порыва сторонников новой кухни. Элис Уотерс и Джереми Тоуэр в Chez Panisse в Беркли (Калифорния), Ларри Форджоне в River Café и An american place в Нью-Йорке, Чарли Троттер в Charlie Trotter’s в Чикаго, Поль Прюдом в K- Paul’s Louisiana Kitchen в Новом Орлеане и Вольганг Пак в Ma Maison и Spago в Лос-Анджелесе.

Работа этих шеф-поваров во многом определила развитие Новой Американской кухни, принявшей на вооружение техники и усовершенствования французской новой школы, но основанной на американских вкусах и традициях.

Уотерс открыла Chez Panisse в 1971, а спустя два года наняла Тоуэла на должность шеф-повара. Работая вместе, они позаимствовали многое из Новой кухни, но в то же время создавали свой собственный, Калифорнийский стиль кухни, с эксклюзивными пиццами, головками запеченного чеснока с брынзой на крестьянском хлебе и крем-супом из свежей кукурузы с маслом из раков. Тоуэл, шеф-самоучка, был дерзок, уверен в себе и использовал все возможности для реализации своих стремлений.

Уотерс, Тоуэл и последующие поколения шеф-поваров в Chez Panisse в корне изменили процедуру поставок продуктов — работая напрямую с фермерскими хозяйствами и поставщиками, они выбирали лучшие ингредиенты. Их можно считать первыми сторонниками небольших фермерских хозяйств, спрос на продукцию которых еще долгое время будет отсутствовать. Также Уотерс оказала огромное влияние на американских хлебопеков, отстаивая идеи «домашнего» (в противовес штампованному фабричному) хлеба. Уотерс написала в своей «кулинарной книге Chez Panisse»: «Мы, как нация, не имеем никакого реального влияния на продукты, которые мы покупаем, готовим и потребляем. Мы находимся во власти замороженных полуфабрикатов, генетически выращенного хлеба. Мне хочется стоять среди полок с продуктами в супермаркете и, обращаясь к покупателям, чьи тележки набиты искусственными продуктами массового потребления, умолять: «Пожалуйста, смотрите, что вы покупаете!».

Форджоне также был одним из первых, кто оценил преимущества малых фермерских хозяйств. В 1978, прожив два года в Лондоне, он вернулся в США и был разочарован в том, как сложно найти действительно хорошие продукты. Возглавляя кухню в River Café, он прилагал много усилий, чтобы заказывать не фабричных (а на свободном выгуле) куриц, уток и дичь (в том числе мясо ондатр, бобров и лосей). River Café было первым заведением Нью-Йорка, в котором подавалось мясо буйвола в 70-е годы. В ресторане также подавались улитки, морские ежи и другие морепродукты с Гавайев, в том числе специально выращиваемые стебли рогоза и побеги папоротника. В 1983 он открыл свой собственный ресторан, An American Place, и продолжил работать с маленькими фермами и сезонными ингредиентами.

Чарли Троттер, владелец одноименного заведения в Чикаго, имел схожий взгляд на кухню. В ресторане, открывшемся в 1987, он комбинировал французские техники, японский стиль подачи, а главное — использовал американские продукты, включая американских омаров, палтуса с



побережья Аляски, фуа-гра из Долины Гудзона и, разумеется, свежие органические овощи. Именно Чарли Троттеру принадлежит идея оформления блюд на столе раздачи, а также украшение тарелок микрозеленью. Он был одним из первых шеф-поваров, предлагавших дегустационные сеты из овощей.

В это же время Прюдом снискал славу благодаря своим блюдам. На меню K-Paul's, открытом в 1979, большое влияние оказали культуры племен каджунов (депортированных англичанами в Луизиану франко-канадцев) и креолов. Появились перцы халапеньо, печенье из чеддера, жареная утка с рисом в апельсиновом соусе, сладкий картофельный пирог с орехами пекан (для тех, кто не знает, они чем-то напоминают грецкие) и “визитная карточка” — Прюдома- запеченный до черноты морской окунь (обугленный). Смелые эксперименты с каджуновской кухней вскоре привлекли к нему внимание прессы. Его имя стало нарицательным после старта продаж смеси специй, которые сейчас можно встретить по всему миру.

Еще один известный шеф — Вольфганг Пак. Его карьера резко пошла вверх в 1975, когда в новоприобретенный Ma Maison удалось привлечь голливудских знаменитостей. Открытый в 1982 году Spago стал одним из самых популярных ресторанов на Западном побережье. Стиль Пака, который он сам называет «Лос-Анджелесский провинциальный», во многом схож с кулинарными техниками Вотерса и Тауэра — его блюда основываются в первую очередь на региональных продуктах. Он поразил публику пиццами с непривычными топпингами: свежей уткой, креветками из Санта- Барбары, копченым лососем с икрой — и блюдами в стиле калифорнийской кухни: ягнатиной из округа Лунная долина(Калифорния), тушеной с зеленью и розмарином. В наши дни успешный шеф владеет сетью ресторанов премиум-класса, бистро, кейтерингами и продуктовой маркой (под ней, например, продаются замороженные пиццы).

Американские первопроходцы стали первыми кулинарными знаменитостями. Их популярность совпала с возрастающим интересом американцев к здоровой пище и сделала обязательным условием закупку лучших ингредиентов в рестораны.

Все было готово для появления Кухни в стилях модерн и фьюжн.

### **1.3. СанПиН, ХАСП и основы пищевой безопасности**

## **(красота в деталях)**

С помощью ХАССП на предприятии сначала анализируют, какие риски для потребителя могут появиться на разных этапах — от производства до упаковки и транспортировки. А потом выделяют среди них самые критичные и работают над тем, чтобы их снизить.

Использовать ХАССП должны все, кто работает с продуктами питания: рестораны, киоски с шаурмой, магазины кулинарии, отели, где подают еду, и даже самолеты, где есть бортовое питание. Расскажу, как именно система облегчает жизнь производителям и потребителям.

ХАССП — система качества пищевого производства и общепита.

Аббревиатура расшифровывается как Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ рисков и критические контрольные точки.

Чтобы разработать ХАССП, на предприятии составляют список опасных факторов и стратегию того, как свести их влияние к минимуму. На выходе получается набор процедур, регламентов и норм, которые предприятия разрабатывают и внедряют, чтобы потребители получали безопасную продукцию.

Закон и нормативная база. В России при работе с системой ХАССП руководствуются двумя нормативными документами:

1. Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» — сводом общих правил производства продуктов питания для всего Евразийского экономического союза. Сейчас в него входят Россия, Казахстан, Беларусь, Армения и Кыргызстан.

2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 — санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации работы ресторанов, кафе и других форматов общепита.

Еще есть методические рекомендации Роспотребнадзора. Это не обязательный, но полезный документ, который пригодится всем, кто работает с продуктами питания и системой ХАССП. В нем есть много советов — например, как мыть многоразовые емкости для сбора пищевых отходов, какую кухонную и столовую посуду использовать, как хранить и перевозить продукты питания.

## **Красота в деталях**

«Чистота - залог здоровья» возник еще на заре человечества. Чистота - это влияние условий жизни и труда на здоровье человека, меры профилактики требования для обеспечения нормального существования людей в окружающей среде и жизнедеятельности.

**Внутренняя красота, чистота Шеф-Повара** — это духовная красота человека, богатство его внутреннего мира, нравственное достоинство. Такая красота отражается и на внешнем облике, и на трудолюбивом отношении к работе.

Слова известного русского кулинара Ивана Радецкого и в наше время звучат актуально: «Повар быть должен чист наружностью и нравственностью, с совершенным вкусом, трудолюбив, рассудителен, экономичен, трезв, добросовестен и богобоязлив».

Слова известного русского кулинара Ивана Радецкого и в наше время звучат актуально: «Повар быть должен чист наружностью и нравственностью, с совершенным вкусом, трудолюбив, рассудителен, экономичен, трезв, добросовестен и богобоязлив».

## **Тема 2. Классификация общественного питания, стандарт**

### **2.1. Классификация общепита**

"ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст)

Классификация предприятий общественного питания

1. Предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цеха, предприятия (цеха) бортового питания и др.) с возможностью доставки потребителям;
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);
- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте) (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети);
- предприятия выездного обслуживания;

- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

2. Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.

При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемых кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочные решения и т.д.);
- методы и формы обслуживания;
- время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);
- профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;
- условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этику персонала, эстетику оформления, интерьер и т.д.).

3. Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Рестораны различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т.п.; рестораны национальной кухни или кухонь зарубежных стран);
- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и пр.);
- по интересам потребителей (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб, ресторан-салон);
- по методам и формам обслуживания - ресторан с обслуживанием официантами, ресторан с обслуживанием по системе "шведский стол", ресторан выездного обслуживания;
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах).

4. Бар - предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и

(или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления продукции общественного питания - бар винный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар и пр.;
- по специфике обслуживания потребителей и (или) организации досуга (развлечений) - видео-бар, варьете-бар, диско-бар, кино-бар, танцевальный бар (Данс Холл), лобби-бар, бар "Ночной клуб" и др.;
- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
- по интересам потребителей (клубный бар, спорт-бар).

5. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса - "люкс", "высший" и "первый", которые должны соответствовать следующим требованиям:

"люкс" - широкий выбор услуг, предоставляемых потребителям, высокий уровень комфортности и удобство размещения потребителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, специфика подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера;

"высший" - большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера;

"первый" - определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

6. Прочие предприятия общественного питания на классы не подразделяют.

7. Кафе - предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания,

реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-пищерия и др.);
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая оформление интерьера, - молодежное, детское, студенческое, офисное, кафе-клуб, интернет-кафе, арт-кафе, кафе-кабачок и др.;
- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
- по методам и формам обслуживания - с обслуживанием официантами и с самообслуживанием;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные;
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автокафе, вагон-кафе, кафе на морских и речных судах и т.п.).

8. Столовая - предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; вегетарианские, диетические, в том числе пищеблоки санаториев, профилакториев;
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей - столовые школьные, студенческие, офисные и др.;
- по местонахождению - столовые общедоступные в жилых, общественных зданиях, столовые по месту учебы, работы, службы, временного проживания, при больницах, санаториях, домах отдыха и пр.;
- по организации производства продукции - работающие на сырье, на полуфабрикатах (догоготовочные), столовые смешанного типа, столовые-раздаточные.

9. Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции.

Закусочные различают:

- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные.

10. Предприятие быстрого обслуживания - предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков

несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Предприятия быстрого обслуживания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных дворики), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово "экспресс" или "быстро".

10.1. Предприятия быстрого обслуживания могут быть оборудованы в киосках и автоприцепах, не иметь собственного зала и реализовывать продукцию собственного производства через раздаточное окно.

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т.д.);
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные (летние).

На предприятиях быстрого обслуживания отпуск продукции и обслуживание потребителей осуществляют, как правило, на раздаточной линии, и могут использоваться одноразовые посуда и приборы.

Потребление продукции осуществляется в зале предприятия или в зоне ресторанных дворики на территории торговых центров (комплексов), единой для нескольких предприятий общественного питания. При этом отдельные технологические операции допускается осуществлять на виду у потребителей в выделенных рабочих зонах, оснащенных малогабаритным специализированным оборудованием.

11. Буфет - предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары.

Буфеты различают:

- по местонахождению - в жилых, промышленных и общественных зданиях, по месту работы, учебы, в культурно-развлекательных и спортивных объектах (театрах, кинотеатрах, стадионах и пр.), в гостиницах, на вокзалах, пристанях, в аэропортах, при столовых и др.;
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автобуфет, купе-буфет, буфеты на морских и речных судах и т.п.);

- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные.

12. Кафетерий - предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары.

Потребление продукции общественного питания в кафетериях осуществляется, как правило, стоя.

13. Кофейня - предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Потребление продукции общественного питания в кофейнях осуществляется, как правило, за столиками, метод обслуживания - официантами.

14. Предприятия общественного питания различных типов (кроме ресторанов) с вместимостью зала не более 16 мест при определении типа могут прибавлять к своему наименованию приставку "мини": мини-кафе, мини-бар, мини-закусочная и т.д.

15. Магазин кулинарии - предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.

Магазин кулинарии различают:

по местонахождению - общедоступные, при предприятиях, офисах, в организациях и учреждениях.

## **2.2. Фабрика-кухня, как стандарт качества**

Как только кафе или ресторан начинают вырастать в сеть, у них очень быстро возникает вопрос оптимизации издержек и поддержания единых стандартов качества меню, которые они предлагают своим клиентам.

Этому очень хорошо помогает организация цеха полуфабрикатов, или, фабрики-кухни (базовое производство, заготовительный цех – это все об одном). Такой цех целесообразно организовать сразу, как только у вас появится четкое понимание, что вы будете развивать сеть. Причем,



проектировать его нужно с учетом темпов развития вашей сети, чтобы не оказалось так, что уже через несколько месяцев вам придется открывать следующий. Это было бы нерациональной тратой ресурсов.

Поэтому, нужно учитывать и уже имеющиеся точки и динамику открытия следующих.

С какого количества точек вам понадобится заготовительный цех, однозначно сказать сложно. Например, если у вас 3-5 точек и они очень далеко друг от друга, то их снабжение превращается в сложную логистическую задачу, сводящую на «нет» преимущества такого цеха. С другой стороны, если эти точки расположены достаточно компактно, да и цех можно организовать не слишком далеко от них, то это имеет прямой смысл. Опять же, если у вас набирается десяток точек, то открытие такого заготовительного цеха практически обязательно – выгода будет весьма существенной.

### **Ассортимент фабрики-кухни**

Заготовительный цех подразумевает поставку на конечное производство – в ресторан полуфабрикатов различной степени готовности, которые уже на месте проходят финальную обработку и подаются гостям заведения. Ассортимент фабрики-кухни определяется меню кафе и дополнительными проектами (например, кулинарией) и традиционно представляет такие предложения:

Мытые, а, иногда и уже почищенные и порезанные овощи. Более того, на фабрике кухне может осуществляться и порционирование овощей (например, готовые наборы для салатов).

Различные виды теста и полуфабрикатов из него (например, тесто для пиццы, для блинов, различные виды лапши), готовая выпечка, в том числе и замороженная.

Мясные и рыбные полуфабрикаты, например, фарши, котлеты; замаринованное мясо, готовое для финальной обработки, порционированные, в панировке и других формах.

Десерты – полностью готовые. Они могут передаваться в ресторан либо замороженными и размораживаются на месте.

Сейчас одним из трендов в ресторанном бизнесе является внутреннее производство различных продуктов, которые раньше ресторан стал бы закупать. Например, различные копчености – колбасы, сосиски, сардельки, которые активно предлагаются клиентам и, в некоторых случаях благосклонно ими воспринимаются. Конечно, этим ассортимент самоделок не исчерпывается: варенья, джемы, консервы (особенно, если они будут с собственных плантаций) и еще многое другое. Очевидно, это может быть интересным в отношении сбыта, если у вас достаточно большая сеть или очень посещаемое заведение. Например, те же колбаски к пиву прекрасно впишутся в меню пивного ресторана.

Опять же, заготовительный цех окажется просто необходимым, если вы планируете организовать еще и кулинарии – тогда у вас увеличится выход полностью готовых блюд и полуфабрикатов высокой степени готовности – ведь кулинарии редко делают без того, чтобы нельзя было перекусить прямо на месте. То есть, как правило, современную кулинарию делают как предприятие общественного питания.

Размеры и помещения заготовительного цеха будут зависеть от объемов и ассортимента. Например, заготовительный цех может сразу планироваться с таким расчетом, чтобы продавать свою продукцию независимым операторам. В этом случае можно уже говорить о серьезном промышленном производстве.

В среднем, фабрику-кухню делают площадью 300-350 кв.м.

В зависимости от ассортимента и выбранной технологической концепции состав оборудования может очень сильно отличаться. Например, если у вас сеть пиццерий, то у вас появляется специфическое оборудование для производства теста. Возможно, вы будете не просто поставлять тесто для пиццы, а будете его уже порционировать и, более того, уже раскатывать в лепешки и уже в таком виде отправлять в кафе. Для всего этого понадобится отдельное специальное оборудование.

### **Особенности фабрики-кухни**

На ней целесообразно сосредоточить самые грязные этапы производства, например, работа коренного цеха как раз такая.

На фабрике-кухне требуется более мощное и производительное оборудование, чем в обычных кафе и ресторанах. Некоторая избыточность

по мощности в этот раз будет даже полезной, ведь по мере роста сети будет увеличиваться и нагрузка на ваш заготовительный цех.

На фабрике-кухне могут быть такие этапы производства, которые в обычно ресторане могут отсутствовать. Например, шоковая заморозка, вакуумирование, соление/копчение и другие.

Большие складские площади. Много – морозильных и холодильных камер. Базовое производство можно сделать в местах с невысокой арендной ставкой и, соответственно, закупить значительное количество сырья со значительными скидками, которое было бы неэффективно хранить непосредственно на складских площадях кафе или ресторана.

### **2.3. Техничко-технологическая карта (ТТК)**

**Технологические документы для общепита (ТК, ТИ, ТТК).**

Технологи разрабатывают технологические документы на продукцию, изготавливаемую предприятиями общественного питания.

К технологическим документам относят следующие документы: технологические карты на продукцию общественного питания (ТК); технологические инструкции по производству

(и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ); технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК). Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания. Срок действия технологических документов не ограничен. Стоимость и срок разработки технологических документов рассчитывается индивидуально.

**Технологическая карта.**

Технологическая карта на продукцию общественного питания — документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия). В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто)

полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологические карты оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют. Технологическая инструкция

Технологическая инструкция по производству (и/или доставке) продукции общественного питания (ТИ) — документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Технологическую инструкцию разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции общественного питания. Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или разрабатываться в качестве приложения к национальным стандартам, стандартам организации и техническим условиям.

### **Требования к обозначению технологической инструкции.**

Обозначение технологической инструкции для изготовления продукции, требования к которой установлены стандартом, включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел обозначение стандарта (для СТО без года утверждения) и далее через тире трехзначный регистрационный номер, присваиваемый предприятием (организацией) — держателем подлинника.

## **Тема 3. Выкладка блюд, формовка**

### **3.1. Формы и выемки (оборудование, инвентарь)**

Стандарт – это четко описанный путь выполнения конкретного действия и идеальный результат этого действия. То, что мы считаем классно выполненной работой и говорим: «Вау, кэп! Ты отлично поработал!». Стандарт должен быть одинаково понятно всем, кто вовлечен в этот процесс.

Насколько соблюдена технология сборки, насколько выход готового блюда в граммах соответствует плану, как выглядит блюдо – форма нарезки, форма выкладки в тарелку, сама тарелка, запах, украшение. Эти визуальные и вкусовые стандарты должны быть одинаково понятны каждому повару, который готовит это блюдо, су-шефу, который утверждает – выходит блюдо на раздачу к официантам или не выходит.

В работе и стандартизации помогает формовочное оборудование.

Формование – процесс придания перерабатываемому продукту определенной формы и размеров.

Процесс формования пищевых сред – один из самых сложных процессов пищевой технологии. Именно в этом процессе во всем многообразии проявляется весь диапазон физико-механических свойств формуемого материала. Поэтому конструкторские решения формующих машин полностью определяются технологическими свойствами соответствующей среды.

Разнообразие свойств пищевых продуктов и предъявляемых к их внешнему виду требований обусловило многообразие способов формования (рис. 1).

Отливка – способ дозирования и заполнения форм массой в текучем состоянии и структурирования массы в формах. Отливка основана на текучести масс в горячем состоянии. Этим способом получают плиточный шоколад, помадные, железные, молочные, ликерные сорта конфет, мармелад, шоколадные изделия с начинкой.



## Рис. 1. Способы формования пищевых сред

Штампование – способ сдавливания в замкнутом объеме пластичной массы, способной после штампования сохранять полученную форму. Штампования выполняют при помощи штампов или барабанов, на твердой поверхности которых выгравированы углубления и рисунки, соответствующие объему, форме и внешнему оформлению изделия. Штамповкой формуют мучные кондитерские и макаронные изделия, карамельные, ирисные массы, шоколадные изделия, пельмени.

Формование выпрессовыванием основано на непрерывном или периодическом выдавливании профилированных жгутов, труб или полос из размягченного материала бесконечной или ограниченной длины через формирующую матрицу с определенными размерами и формой фильера. Выпрессовыванием применяются в производстве макаронных и мучных кондитерских изделий, конфет.

Специальным способом формования выпрессовыванием является формование в оболочке.

Отсадкой принято называть способ формования штучных изделий выдавливанием вязкопластичной массы через профилирующую насадку на приемную поверхность при циклическом взаимодействии рабочих органов. Способом отсадки осуществляют нанесение рисунков из крема при производстве тортов, формуют мучные кондитерские изделия, десертные сорта конфет, зефир.

Прокатка – способ механической обработки пищевого материала обжатием между вращающимися валками с целью получения полуфабрикатов в виде отдельных пластов или жгутов. Прокатку (раскатку) применяют при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, карамели, конфет, грильяжа и жевательной резинки.

Обкатка – способ формования заготовок шарообразной, конусообразной или цилиндрической формы при взаимодействии упруговязкой массы с твердой поверхностью рабочих органов в процессе вращения. Обкатку применяют при получении хлебобулочных изделий, карамели и конфет.

Нарезание полуфабрикатов и заготовок используется в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, конфет, карамели и мясных полуфабрикатов.

Прессование в замкнутом объеме путем брикетирования и таблетирования является способом получения изделий или полуфабрикатов в виде преимущественно небольших, определенной формы и размеров брикетов (таблеток) из сыпучих или порошкообразных материалов.

Этот способ нашел применение в производстве сахара-рафинада, пищевых концентратов, кондитерских порошков, чая, кофе, специй, пряностей и т.п.

Специальным способом прессования в замкнутом объеме является формование сыра и творожных изделий.

Для научно обоснованного проектирования и эффективной эксплуатации формующего оборудования необходимо знание закономерностей процесса формования с учетом структурно-механических свойств пищевых сред.

### **3.2. Сервировка и выкладка блюд в общепите**

Плейтинг - это искусство размещения элементов блюда на тарелке (plate, то есть plating - это техника используются в основном в высокой кухне для создания красивой презентации блюд.

- 1) Прежде чем начать готовить блюдо, учитывайте тип кухни. Вы собираетесь подать ужин с сытным стейком или легкую закуску? От этого зависит цвета, процент свободного пространства на тарелке и акценты.
- 2) Нельзя начинать “строить” выкладку пока все элементы не готовы, поэтому лучше все подготовить до начала процесса.
- 3) Также, стоит учесть размер и взвешенность порции перед началом. Вкусное блюдо - это верный баланс белков, углеводов, а также овощей. Красивая выкладка не должна затмить вкус блюда - все аспекты должны быть на высоте.

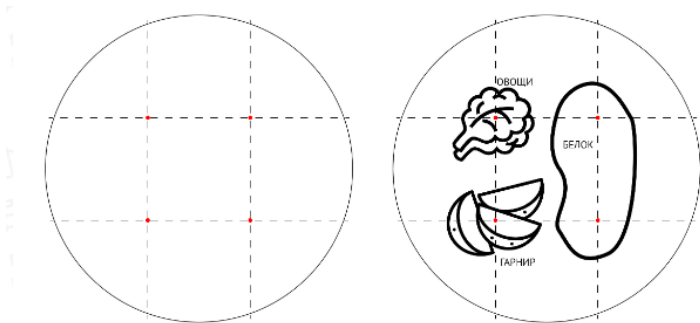
Качество еды должно быть на уровне, как и точность работы с ножом, выверенный и подобранный метод приготовления для получения определенной текстуры - все это в совокупности даст хорошие вводные данные.

Ключевой элемент в создании привлекательной выкладки блюда. Это ваш холст, а еда - ваши краски.

**Размер.** Многие новички берут слишком маленькую тарелку. Нужно брать тарелку или блюдо такого размера, чтобы она была достаточно большой, чтобы блюдо на ней выделялось, но учтите, что на слишком большой тарелке порция будет казаться маленькой.

**Стиль.** Вы должны знать свою целевую аудиторию и четко представлять свое позиционирование. Например, для классического ресторана *fine dining* подойдет белый фарфор, а для *casual dining* - керамика в природных цветах (это, все, конечно субъективно), а ресторан *QSR* выберет пластиковую посуду или меламин. Некоторые шефы выбирают кастомизированную посуду, сделанную под заказ, чтобы она отражала их виденье кухни. У нас, кстати, есть очень харизматичные блюда для сервировки и красивейшие доски под дерево и мрамор, но из меламина.)

**Цвет.** Он должен быть комплементарным. Белый - универсальный цвет, на нем любое блюдо будет смотреться контрастно, и можно свободно экспериментировать с яркими цветами. Цветные тарелки выбирайте, если у вас уже есть определенный уровень насмотренности и чувство цвета. Почитайте про цветовые сочетания, теорию цвета, узнайте, что такое круг Иттена, подпишитесь на Instagram ведущих поваров, и тогда научитесь создавать гармоничные цветовые палитры.





## **Нечетное количество**

Если вы подаете небольшую по размеру еду - креветки, гребешки, канапе, кладите их нечетное количество. 7 брюссельских капуст вместо 6 или 8 будут выглядеть более аппетитно, а клиент подсознательно воспримет, что еды много.

Не перегружайте. Пусть фокус будет на одном продукте - обычно на белке. Найти фокусные точки нужно также для того, чтобы разместить комплементарные части блюда там, где нет фокуса.

Цвет и фокус комплементарных элементов. Вы смещаете фокус на белок, располагая его в фокусной точке, но нужно к нему добавить яркие акценты - соус или овощи, чтобы блюдо было контрастным и более аппетитным.

Старайтесь подобрать ингредиенты так, чтобы их цвета дополняли друг друга (опять же, используйте круг Иттена).

Добавьте объема. Прием стекирования элементов блюда уже устарел, но вы можете выкладывать гарнир так, чтобы придать объема блюду, либо размещать белок вертикально.

Еще добавить высоты можно при помощи карамельной/сырной сеточки.

Используйте разные текстуры. Нежное пюре и хрустящий карамелизированный лук, кусочки рассыпчатого блю-чиза на стейке с рисунком от гриля - классика, которая добавляет блюду шарма.

## **Инструменты для плейтинга**

Пинцет - базовый инструмент для выкладки элементов блюда.

Кисти для плейтинга - ими можно сделать тонкие линии, широкие мазки соусом или оформить выкладку пюре.

Лопатки для плейтинга - выполняют ту же функцию, что и кисти, но способны распределить быстрее и равномернее большое количество соуса.

Молды - формы для выкладки продуктов определенной формы. Чаще всего используются круглые и квадратные молды для плейтинга тартаров, салатов.

Узкая лопатка - ей можно красиво смазать соус или аккуратно выложить элементы блюда.

Ложки - обычная, с носиком (ложка-соусье) настоящие маст-хевы.

Бутылочки-дозаторы - помогут распределить соус в 1, 2 или 3 струи. Если вы хотите, чтобы все блюда были одинаковыми, используйте Portion Pal, который дозирует определенное количество соуса.

Терки-шейверы - нужны, чтобы натереть шоколад, сыр или другие ингредиенты на кусочки-пластины.

## **Тема 4. Посуда, стиль и национальный аспект, иммерсионные мероприятия.**

### **4.1. Посуда для сервировки блюд.**

#### **Какой должна быть посуда для ресторана**

И классическому ресторану, и заведению с авторской кухней, и популярному фастфуду необходима посуда. Выбор тарелок — не главный пункт в списке организации бизнеса, но правильно подобранная посуда способна на две важные вещи: сэкономить средства из бюджета (качественный товар надолго сохраняет идеальный внешний вид) и добавить гостям приятных впечатлений от посещения ресторана.

#### **Посуда для премиального ресторана.**

Всё, что предлагает клиентам такое заведение, должно быть высшего класса — и обстановка, и блюда, и вина, и посуда. Классический ресторан, скорее всего, остановит свой выбор на утончённом фарфоре из коллекций именитых дизайнеров. Столовые приборы могут быть изготовлены из серебра, но и стальные дизайнерские ложки, вилки и ножи способны выглядеть элегантно и благородно.

Главное, чтобы внешний вид посуды полностью соответствовал кухне. Солидный ресторан французской кухни предполагает использование утончённых предметов сервировки. Современный лаконичный стиль —

то, что нужно для заведения, ориентированного на высокие технологии, эксперименты и инновации.

**Посуда для ресторана средней ценовой категории.** Наилучшее решение — красивая посуда высокого качества без претензий на эксклюзивность. Изделия должны быть изготовлены из хорошего фаянса или прочной стеклокерамики. Что касается стиля, можно отдать предпочтение универсальным предметам сервировки или проявить креативность. Ресторан национальной кухни может позволить себе посуду с колоритным этническим орнаментом, а заведение, делающее ставку на экологичность и фермерские продукты, подчеркнёт свой характер природными цветами и матовыми фактурами.

**Посуда для демократичного ресторана.** Невысокий ценник увеличивает поток гостей, поэтому посуды тоже должно быть много. Заведение класса «эконом» тоже может обзавестись красивыми и стильными предметами сервировки, но вкладывать в них серьёзные суммы нецелесообразно.

В отношении выбора посуды есть три заповеди ресторатора:

**Ресторанная посуда должна быть функциональной и практичной.** Профессионалы рекомендуют выбирать тарелки из практичного непористого материала. У него отменная стойкость к высоким и низким температурам, падениям и царапинам, а также он легко чистится. Качественная посуда способна выдержать более трёхсот циклов мойки в посудомоечной машине, сохраняя изначальный внешний вид и блеск.

**Ресторанная посуда — это маркетинговый инструмент.** Посуда должна соответствовать концепции, стилю и атмосфере заведения общественного питания. Это касается и формы, и цветовой гаммы. Эстетика имеет большое значение, так как позволяет использовать столовую посуду в качестве привлекающего внимание и запоминающегося элемента. Но предметы сервировки не должны затмевать сами блюда. Есть смысл обзавестись посудой двух разновидностей: первая будет служить для обычной подачи, вторая — для презентации авторских блюд.

**Посуда для ресторана должна быть актуальной.** Белый фарфор — это классика, с которой невозможно ошибиться. Но если концепция заведения позволяет или даже требует выхода за рамки традиций, нужно изучить модные тенденции в области сервировки.

**Экономия на посуде для ресторана** — затея сомнительная. Подавая

блюда на дешёвых тарелках, приобретённых в ближайшем супермаркете, можно не пытаться убеждать гостей в том, что повар — кулинарный гений, а продукты — само совершенство. В демократичном кафе недорогая, но практичная и прочная посуда вполне уместна, но ресторану с претензией на определённый уровень она противопоказана.

К посуде для сервировки относят тарелки всех типов, порционные салатники, креманки, маслénки и соусники, чайные и кофейные пары, сахарницы, солонки и перечницы, посуду для напитков и столовые приборы.

Набор посуды выбирают с ориентиром на особенности меню и рекомендации шеф-повара. Очевидно, что ресторан, который подаёт завтраки, обеды и ужины, нуждается в большем разнообразии посуды, чем скромное кафе, закусочная или кондитерская. Когда меню будет готово, нужно ответить на простые вопросы: в чём будет подаваться конкретный суп, в какие бокалы будет наливаться каждая позиция винной карты, каков размер порций и форма подачи тех или иных блюд, есть ли необходимость в жаропрочных кокотницах, горшочках и судочках? Нельзя забывать и о столовых приборах во всём их разнообразии — о вилках для горячего, рыбы и десертов, ножах для бифштексов и масла, суповых и десертных ложках.

Ресторанная посуда должна быть прочной, практичной, простой в уходе, но при этом привлекательной. Каждая тарелка должна достойно обрамлять кулинарные шедевры, созданные поварами. Кроме того, посуда для ресторана должна отвечать следующим требованиям:

- правильная геометрия;
- ровная и качественная глазурь;
- износостойкость (если на посуде есть узор, он тоже должен быть стойким к истиранию);
- сохранение первоначального цвета и блеска в течение длительного периода времени;
- устойчивость к машинной мойке и использованию в СВЧ;
- упрочнённый борт во избежание сколов (ведущие посудные бренды предоставляют соответствующую гарантию);
- безопасность контакта с пищевыми продуктами (этот параметр должен подтверждаться сертификатами соответствия).

Есть несколько тонкостей, знание которых пригодится при выборе сервировочной посуды. Например, гость оценивает статус заведения по диаметру тарелок — чем он больше, тем «премиальнее» ресторан. Гладкие тарелки легче поддаются обработке, что идеально для заведений fast casual.

Что касается видов посуды для ресторана, то по функциональному назначению она бывает не только сервировочной. Есть ещё кухонная посуда и посуда для хранения продуктов. Под кухонной посудой подразумевают всё, что необходимо команде поваров для приготовления блюд. Здесь на первый план выходит не внешний вид, а практичность, универсальность и удобство в эксплуатации. Стандартный набор кухонной посуды представлен кастрюлями и сковородками, сотейниками и половниками, разделочными досками, ножами и щипцами, гастрожестями, лопатками и венчиками.

К посуде для хранения продуктов относятся всевозможные контейнеры, банки и прочая тара. Всё это должно быть практичным, гигиеничным и функциональным. Наиболее удобной считается посуда цилиндрической и кубической формы. При этом следует обращать внимание на герметичность тары. О том, как выбрать кухонную посуду и посуду для хранения, мы расскажем в следующих публикациях.

Материал изготовления и цвет посуды для ресторана

Если ключевыми требованиями к посуде для ресторана являются универсальность, прочность и непористость, два лучших варианта — фарфор и опаловое стекло. Многие заведения останавливаются на фарфоровых тарелках. Изделия, изготовленные из мелкодисперсной глины, не имеют пор, а это значит, что они на 100% гигиеничны и не впитывают запахи. С поверхности фарфора легко смываются частички пищи, после чего его можно быстро продезинфицировать горячей водой. К тому же фарфоровая посуда красива и элегантна.

Чтобы не вкладывать огромную сумму в дорогой фарфор, можно приобрести посуду из китайского костяного фарфора. Её можно ставить в микроволновую печь и мыть в посудомоечной машине. Костяной фарфор легче керамики, но не уступает ей в прочности.

Бюджетным аналогом посуды из настоящего твёрдого и костяного фарфора являются изделия из опалового стекла. У посуды из опалового стекла целый ряд преимуществ:

Непористый материал не абсорбирует запахи и жидкости, легко очищается и дезинфицируется.

Посуда из опалового стекла проявляет устойчивость к царапинам, сколам и трещинам, её не так просто разбить.

Изделия можно ставить в холодильник и микроволновую печь, они не боятся температурного шока.

Посуду из опалового стекла можно мыть в посудомоечной машине.

Предметы сервировки из опалового стекла выглядят не хуже изделий из дорогого фарфора. К тому же они прочны, практичны, функциональны и доступны.

Выбирая фарфоровую посуду для ресторана, нужно внимательно изучить глазурь — она должна быть безупречно гладкой и без каких-либо вкраплений. Края тарелок должны быть идеально ровными, а их цвет — однотонным и без разводов. Премиальные коллекции фарфора кажутся хрупкими, но для них характерна необычайная прочность и долговечность.

Дизайн посуды должен быть продиктован концепцией ресторана и направлением кухни. Заведение с восточной кухней может позволить себе оригинальные формы и принты, а в ресторанах европейского направления чаще встречается классическая белоснежная посуда. Исключение — заведения греческой кухни, в которых принято подавать блюда на тарелках в бело-голубой цветовой гамме.

Белые тарелки обрели статус ресторанный классики за счёт того, что любое блюдо выглядит более эффектно на чистом холсте: цвета кажутся более сочными, а еда — аппетитной. При этом сама по себе белая тарелка может выглядеть скучно и безэмоционально, поэтому дизайнеры рекомендуют выбирать классические изделия разных форм и текстур для улучшения презентации блюд и настроения гостей.

В последнее время всё больше ресторанов отдаёт предпочтение цветной посуде. Стало модно сервировать столы тарелками разных цветов, текстур и даже материалов изготовления. Не так давно в сфере общественного питания это считалось неприемлемым и даже неприличным. Но иногда тарелки заставляют гостей возвращаться в ресторан, потому что он выделяется и запоминается. Оригинальная подача вкусного блюда рождает новые эмоции и выводит посещение заведения на новый уровень удовольствия.

Ключом к использованию цветной посуды в сервировке является выбор цвета, который сможет подчеркнуть неповторимость кулинарного шедевра. Нельзя забывать, что тарелка — это всего лишь фон. Следует придерживаться оттенков, расположенных поблизости друг от друга на цветовом круге. Это поможет создать сервировку в одной цветовой гамме. Но и контрастов бояться не стоит: зелёный и красный, жёлтый и фиолетовый, оранжевый и синий усиливают друг друга.

Золотой, бордовый и коричневый — тёплые, насыщенные, успокаивающие цвета. Красный и оранжевый цвета — это чувства, эмоции, мощная энергетика. Зелёный цвет — это природа, гармония, равновесие.

### **Сочетание продуктов с разноцветной посудой:**

Продукты нейтральных светлых оттенков (курица, паста в сливочном соусе, картофель) идеально смотрятся на контрастных тарелках коричневого или чёрного цвета.

Красное мясо, томаты, соусы и свёкла лучше всего выглядят на белом фоне. Драматичный красный цвет не нуждается в помощниках, но если есть необходимость в более яркой картинке, можно попробовать зелёные тарелки.

Соус карри, яйца, кукуруза и другие представители жёлтой и апельсиновой гаммы особенно хороши на синих тарелках тёплых тонов. Пицца зелёного цвета отлично сочетается с тарелками в синих и жёлтых тонах. У зелёного и жёлтого цветов есть общий пигмент, поэтому они так хорошо ладят.

Участвовать в выборе посуды для ресторана должна целая команда профессионалов, представленная дизайнером интерьеров, дизайнером по брендингу, менеджером проекта и шеф-поваром. Главные критерии выбора — реальные потребности гостевого зала, качество, гармоничность с концепцией, соответствие материалов и форм. Придётся потратить немало времени и сил, но это того стоит, так как закупка посуды для ресторана не менее важна, чем расстановка мебели или маркетинговые акции.

### **Особенности ухода за предметами из дерева**

Деревянная посуда для ресторанов из нашего каталога хоть и отличается высокой прочностью, но все-таки нуждаются в особом уходе. Деревянную посуду нельзя мыть в посудомоечной машине или надолго оставлять в воде. После мытья ее необходимо насухо вытирать. А хранить лучше вдали от источников воды или тепла.

Мы работаем с производителем, поэтому цена на деревянную посуду для ресторанов остается выгодной. Для оптовых заказов мы предоставляем специальные условия. Окончательная цена деревянной посуды для ресторанов по собственным эскизам обсуждается индивидуально с менеджером.

**Посуда из сланца: стильно, практично, экологично**

Процесс поглощения еды уже давно вышел за рамки банального утоления чувства голода. Современный человек хочет не просто удовлетворить свою базовую потребность в пище, он хочет получить удовольствие в процессе. Ужин в ресторане, а при желании и дома, может превратиться в настоящее театрализованное представление. Но для этого важно подумать не только о том, что подать к столу, но и в чем.

Тонкими линиями и прозрачностью фарфора уже никого не удивишь. Дерево в сервировке стола не оправдало себя – этот материал выглядит эффектно, но крайне деликатен в уходе. Пористая древесина моментально впитывает жир, покрывается пятнами. А стоит деревянное блюдо на время оставить во влажной среде – появится грибок и плесень.

В поисках новых трендов дизайнеры (да-да, есть и такие, которые всецело посвятили себя вопросам сервировки столов) вернулись к истокам и на столах все чаще появляется каменная посуда. Вы не ослышались – не глиняная, а именно каменная – из тысячелетнего сланца. И, похоже, этот тренд имеет все шансы спуститься с пьедестала высокой кухни в масс-маркет. Уж очень практичным и многофункциональным он оказался в использовании. Но это со временем. Сейчас посуда из сланца – признак стиля и неординарности натуры, а вместе с тем статусности. Чем же уникальна посуда из сланца?

### **Посуда из сланца – это не фигура речи.**

Тарелки, блюда, подставки, подносы, доски действительно изготавливаются из чистого сланца, который добывают в сланцевых карьерах Европы. Это не синтетическое соединение, а природный материал, который синтезировался столетиями под воздействием различных факторов – температуры, давления и пр.

По сути, сланец – это горная порода: прочная, слоистая и неповторимая по своей текстуре. Благодаря своей слоистости, сланец делится на пластины, которые при минимальной обработке превращаются в стильную посуду. Да, края могут выглядеть грубовато, сохранять ребристую текстуру, но в этом вся прелесть.

### **Посуда из сланца: экологична и долговечна.**

Как и любой камень, сланец прочен и легко выдерживает перепады температур. Именно поэтому посуда из сланца так многофункциональна. Ее можно нагревать в духовке, отправлять в морозильную камеру, использовать в микроволновой печи. Нагретое или охлажденное блюдо из сланца долго сохраняет заданную температуру, поэтому идеально подходит для подачи блюд на стол и просто в виде порционных тарелок.



Ухаживать за посудой из сланца очень просто. Во многом благодаря тому, что она не впитывает жир и какие-либо жидкости. Соответственно еда, даже с обильным содержанием красителей, не оставит на ней следов и пятен. По сути, достаточно протереть поверхность влажной мочалкой и просушить. Но при желании, можно задействовать и посудомоечную машины – сланец выдержит эту нагрузку. Сланец не подвержен коррозии и не поглощает влагу, соответственно, грибок, бактерии и плесень не имеют ни единого шанса.

Оригинальный внешний вид – еще один плюс, пожалуй, решающий, в пользу посуды из сланца. При беглом взгляде кажется, что вся она угольно-черного цвета. Но стоит рассмотреть поближе, поиграть с освещением, как в текстуре камня проступят витиеватые сплетения бордовых, графитовых, изумрудных вен-прожилков.

Матовая поверхность посуды из сланца служит прекрасным фоном для блестящих соусов и изысканных блюд. Она не отвлекает внимание, лишь ненавязчиво своей брутальностью оттеняет утонченность блюд. Но это при желании. На самом деле даже банальный бутерброд на подносе из сланца превращается в брускету. А сырная нарезка с парой оливок и долькой инжира выглядит полноценной закуской, доставленной к столу из французского ресторана.

Подавать на посуде из сланца можно практически все: от суши до десертов. Также ее используют в качестве подставок под горячее. Существуют определенные правила сервировки, которые велят на волнистых блюдах подавать нарезку из сыров, салаты, морепродукты, для подачи гарниров использовать квадратные тарелки, для мяса и рыбы – прямоугольные, а круглые использовать в паре с десертами. Но никто не мешает Вам экспериментировать. Ведь в экспериментах рождаются новые идеи. Единственное, не злоупотребляйте соусами – блюда из сланца, как правило, не имеют бортиков, поэтому излишняя жидкость моментально окажется на столе.

Бонус для владельцев посуды из сланца – черная матовая поверхность может служить доской для написания мелом рецептов, названий блюд или просто милых ежедневным посланий близким.

### **Деревянная посуда: экологично и современно.**

Интерес к предметам для сервировки из дерева в ресторанах набирает обороты, ведь их достоинства — экологичность и прочность. Кроме того, деревянные предметы добавляют уют.

Ее грубоватая простота таит в себе какое-то особенное очарование, возвращает нас к корням. Кухни с деревянной утварью не могут не ассоциироваться с настоящим Домом, добродушным, просто сердечным

деревенским уютом – внутри растет теплое чувство, которое возникает, когда приезжаешь в гости к бабушке. Деревянная посуда – старый тренд по-новому. Сейчас, когда дома заполонила кухонная утварь из пластика и дешевой керамики, посуда из дерева смотрится свежо и очень эффектно. Она дополняет убранство кухни, становясь простым, но стильным декором. Такое украшение не выглядит вычурным – изделия из древесины не нуждаются в сложной отделке и прочих излишествах. Они прекрасно смотрятся сами по себе, ведь олицетворяют первозданную красоту природы. Деревянная посуда хороша тем, что предельно универсальна. Ее можно использовать для украшения практически любого интерьера: минимализм; эклектика; лофт; конструктивизм; шебби-шик; скандинавский; африканский; средиземноморский; авангард; модерн. Одним словом, деревянная кухонная утварь безупречно впишется в любой стиль, в котором ценятся природные материалы. А уж если это авторское изделие ручной работы, посуда и вовсе станет главной изюминкой интерьера – маленьким произведением искусства на вашей кухне, которое гости будут с восхищением рассматривать. Посуда из дерева – уютная и практичная. Наши предки не знали пластика – они делали посуду из того, что имелось под рукой. Самым доступным материалом была древесина. Но если раньше деревянную посуду использовали потому, что альтернатива отсутствовала, сегодня ее применение – осознанный выбор, который делают люди, заботящиеся об экологичности своего дома. Посуда из натурального дерева, украсит интерьер, но и порадует практичностью: вкус и запах еды, пропитанный легким, свежим древесным ароматом, становится куда приятнее; продукты превосходно сохраняют свои свойства и не портятся; древесина не перегревается от горячего – о нее невозможно обжечься; деревянные изделия очень прочные – с ними ничего не случится после падения; эстетическое удовольствие от приема пищи сложно с чем-то сравнить. Посуда из натурального дерева – функциональная и безопасная. Ее преимущества особенно оценят люди, у которых есть маленькие дети. Древесину относительно просто обрабатывать, а значит, умелые руки талантливого мастера могут создать из нее самую разную кухонную утварь. Перед тем, как приобрести посуду, важно обратить внимание на материал изделия и его качество.

Посуда из хрусталя используется для украшения столов в кафе и ресторанах. К ней относятся вазы или блюда для подачи фруктов, бокалы. Бокалы из хрусталя имеют высокую стоимость, поэтому подаются обычно во время торжественных событий. Например, на юбилее или свадьбе. Постоянные посетители ресторанов способны определить уровень заведения по тарелкам, бокалам и столовым приборам. Обычный омлет или салат, со вкусом поданный на оригинальной тарелке, выглядит более

аппетитно. Неверно подобранная тарелка может испортить впечатление о блюде. Не стоит полагаться только на приятную атмосферу, слаженную команду и качественно проработанное меню. Все большие и маленькие элементы должны работать вместе. Общепит — это гармоничная целостная концепция, в которой посуда для кухни и зала играет важную роль. Поэтому выбирать посуду нужно тщательно, с учётом ценовой политики, стиля и направления заведения.

### **Сколько посуды нужно ресторану.**

Закупку ресторанной посуды определяет ассортимент меню, но чаще всего сервировочный набор состоит из следующих позиций:

- тарелки для вторых блюд;
- закусочные и пирожковые тарелки;
- глубокие суповые тарелки;
- соусники и бульонницы;
- салатницы разных объёмов;
- столовые приборы;
- чайные и кофейные чашки с блюдцами;
- сахарницы;
- молочники, сливочники;
- небольшие глубокие тарелки для некоторых видов десертов;
- судочки для специй;
- вазы, салфетницы, подставки для зубочисток;
- стаканы разных объёмов;
- бокалы разных типов.

Перечень может варьироваться от ресторана к ресторану, как и количество посуды. Следует помнить, что заведению требуется большой запас относительно необходимого количества, так как изделия бьются, посетители заказывают новые блюда, а грязные тарелки ещё не успели вымыть, в ресторане проходит банкет со множеством приглашённых и т. д. Если допустить ошибку в расчётах и заказать меньше посуды, чем требуется, это может привести к потере репутации ресторана.

Считается, что ресторан должен иметь в три раза больше комплектов посуды, чем посадочных мест. Лучше перестраховаться и закупить дополнительные комплекты, чем однажды оказаться в безвыходной ситуации.

Посуду приобретают после ремонта помещения и установки предметов интерьера. Только на этом этапе можно выбрать изделия для сервировки правильно. Обязательное условие — посуда должна быть однотипной, так

как разномастные тарелки и чашки производят удручающее впечатление, ведь кажется, что в ресторане нет никакого порядка. Нужно стремиться к тому, чтобы весь комплект — от самого большого блюда до кофейной чашки — был выдержан в одном стиле, который определяется концепцией заведения.

После утверждения форм, цвета, диаметра посуды нужно сформировать требуемое количество. Для расчета количества посуды для ресторана нужно сделать предварительную гипотезу о плане продаж каждой категории меню. Если под рукой есть перечень всей номенклатуры меню и посуды под каждую позицию, можно заказывать. Допустим, в ресторане пятьдесят посадочных мест. Есть глубокая пиала, в которой подаётся два блюда из категории «Завтраки». В меню завтраков шесть позиций, завтрак длится два часа, среднее время пребывания гостя на завтраке — один час. Получаем 20% загрузки в час от пятидесяти мест. Это десять гостей, а за два часа — двадцать гостей. Если предположить, что все блюда берут в одной и той же пропорции (4 блюда на человека), то два блюда подаются в глубокой тарелке. То есть необходимо как минимум 8 таких тарелок, а если с запасом, то все 12. Если прописать такую гипотезу для обедов и ужинов, можно понять, сколько посуды понадобится ресторану для бесперебойной работы.

Основной рабочей тарелкой является сервировочная (27–30 см), в которой подают горячие блюда. Закупка данной позиции производится с коэффициентом  $K_2$  (по количеству посадочных мест). Если ресторан намерен проводить банкеты и бизнес-ланчи, посадка в гостевом зале будет полной, поэтому понадобится несколько основных рабочих позиций. Например, не обойтись без тарелок диаметром 16, 21 и 25 см. А ещё понадобятся чайные чашки и салатники. Всё это закупается из расчёта коэффициента  $K_{1,4}$ . Для посудного фонда это небольшой коэффициент, но следует помнить, что расчёт ведётся на основании качества бренда. Для недорогой посуды рестораторы, как правило, закладывают  $K_3-4$ , так вероятность боя и сколов повышается. Как показывает практика, гораздо выгоднее изначально сделать ставку на качественную посуду с гарантией.

Что касается вспомогательных элементов, то классическая чашка для эспрессо рассчитывается с приблизительным коэффициентом  $K_{0,3}$ , так как при полной загруженности ресторана одновременный заказ кофе — большая редкость. Чайники, молочники и соусники тоже закупаются с коэффициентом  $K_{0,3}$ , а вазочки, сахарницы, солонки и перечницы — с  $K_{1,2}$ .

Со столовыми приборами всё намного проще. Столовые ножи, вилки и ложки рассчитывают в соответствии с количеством рабочих позиций в фарфоре соответствующего назначения. К примеру, средний коэффициент для закупки чайных ложек — 5, столовых — 0,25, закусочных вилок — 3, обеденных ножей — 2, ножей для рыбы — 0,5.

Для закупки барного стекла нужно чётко знать карту. Стаканы для воды (хайболы) и бокалы для вина приобретают с примерным коэффициентом К<sub>1,3–1,5</sub>. Фужеры для коньяка и шампанского рассчитывают с учётом винной карты, а харикейны приобретают в небольших количествах. Перечень необходимой посуды нужно мониторить каждый месяц, чтобы вовремя пополнять все её разновидности.

Посуда — это такой же расходный материал, как продукты, салфетки и другие вещи в ресторане. Необходимо постоянно контролировать норму состава и увеличивать её с увеличением объёма продаж.

Один из важных параметров при закупке ресторанной посуды — ценовая политика заведения. Посетитель дорогого ресторана всегда отметит, на какой тарелке ему подали блюдо. Даже если кухня выше всяких похвал, нельзя забывать, что гости приходят не только за едой, но и за атмосферой.

#### **4.2. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.**

Каждый ресторан, кафе или бистро должен иметь свою изюминку, свои отличительные черты, выделяющие его из ряда подобных заведений общественного питания. Одним из неплохих вариантов является ресторан с национальной кухней. И совершенно неважно, блюда какой национальности будут преобладать – ресторан найдет своих постоянных клиентов.

Национальная кухня принесет более ощутимые плоды, если и внешний вид, и интерьер помещения, и форменная одежда обслуживающего персонала будут выполнены в едином национальном стиле. В таких заведениях клиенты быстрее проникаются «национальным духом» и в такие рестораны посетителям нравится приходить повторно.

Таким образом, национальная кухня — это набор блюд, которые готовят представители данной национальности.

Каждый народ, проживающий на Земле имеет свою историю, традиции и, конечно же, особенности национальной кухни. Национальная кухня - это оплот многовековых традиций, которыми дорожит каждый человек, сохраняя все секреты и передавая их из поколения в поколение. В Италии вам вряд ли раскроют секрет настоящей вкусной пасты, в Китае не

расскажут обо всех тонкостях приготовления блюд из мяса змеи, плавников акулы или древесных грибов, а уж про кухню Франции, которая считается самой аристократической в мире и говорить не приходится.

Для того чтобы насладиться всеми тонкостями кухни народов мира необходимо побывать в тех местах, где она родилась. Это могут быть и шикарные рестораны, которые предложат вам блюда современной национальной кухни, и семейные ресторанчики, спрятавшиеся от городской суеты, где гостей встречают домашними блюдами национальной кухни.

Ну а для тех, кто хочет совершить необыкновенное путешествие, не выезжая из Москвы, самым лучшим выходом будет посетить ресторан с национальной кухней. Подобные рестораны сейчас очень популярны – они дают нам представление не только о гастрономических пристрастиях, но и о нравах, обычаях и традициях жителей далёких земель. Интерьер ресторанов с национальной кухней обычно бывает очень живописен и выполнен в фольклорном стиле, точно передающем национальные мотивы.

Особенности ресторанов с национальной кухней

Каждый народ, проживающий на Земле имеет свою историю, традиции и, конечно же, особенности национальной кухни. Национальная кухня-это оплот многовековых традиций, которыми дорожит каждый человек, сохраняя все секреты и передавая их из поколения в поколение. В Италии вам вряд ли раскроют секрет настоящей вкусной пасты, в Китае не расскажут обо всех тонкостях приготовления блюд из мяса змеи, плавников акулы или древесных грибов, а уж про кухню Франции, которая считается самой аристократической в мире и говорить не приходится.

Для того чтобы насладиться всеми тонкостями кухни народов мира необходимо побывать в тех местах, где она родилась. Это могут быть и шикарные рестораны, которые предложат вам блюда современной национальной кухни, и семейные ресторанчики, спрятавшиеся от городской суеты на небольших улочках Рима или Леоны, где гостей встречают домашними блюдами национальной кухни.

Обычаи стола -- важнейшая часть человеческого быта, они отражают опыт людей, живших до нас, и уходят корнями в глубокую древность. Эти обычаи формировались под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена с соседями. Поэтому национальная кухня -- одна из составляющих истории и материальной культуры народа.

Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. В этом причина удивительной

физиологической целесообразности народных поварских приемов и рецептур. Постепенно создавались национальные кухни, ставшие неотъемлемой частью любой национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кулинария, для которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

В основе каждой национальной кулинарии лежат набор исходных продуктов и способ их обработки. На набор исходных продуктов влияют географическое положение страны, ее климат, материальное производство, религиозные обычаи.

Набор исходных продуктов целиком определяется тем, что дают природа и материальное производство: земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. То есть на специфические особенности национальных кухонь оказывают влияние географическое положение страны, ее климатические и экономические особенности.

В национальных кухнях стран, граничащих с океанами и морями, преобладают блюда из рыбы и морепродуктов (Япония, Латвия, Индия и др.), в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах, -- блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов (русская, марийская, белорусская кухни). Народы, населяющие южные страны, для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов (Средняя Азия, Закавказье и др.).

Географическое положение и климат отдельных стран обусловили также различное использование в пище вкусовых добавок. Например, народы Юго-Восточной Азии, Африки, Южной Америки, стран Закавказья используют для приготовления блюд больше специй, приправ, острых соусов. Народы северных стран предпочитают менее острую пищу.

От климатических условий очень часто зависит режим питания различных народов. Как правило, южане утром потребляют мало пищи, зато обед и ужин у них обильные. Народы арабских стран питаются два раза в день: очень плотный завтрак и не менее плотный обед. У узбеков основной прием пищи, когда готовят и подают наиболее калорийные блюда, приходится на вечер -- время, когда в летние месяцы спадает дневная жара и работающие возвращаются домой. Завтрак часто ограничивается чаем, а в течение дня лишь слегка закусывают: пьют чай с хлебом, едят фрукты и салат из помидоров.

Большинство же людей всего мира питаются три раза в день.

Во многих странах обычный завтрак состоит из фруктового сока, тостов (подсушенных ломтиков хлеба) со сливочным маслом, джемом или вареньем, сосисок, омлета или ветчины с гарниром, булочек, кофе или чая. Такой завтрак принято называть европейским.

На особенность национальных кухонь оказывали влияние и религиозные обычаи, система культовых запретов, старинные обычаи,

регламентировавшие образ жизни. Так, большинство мусульман не употребляют свинины, народы Индии, исповедующие индуизм, исключают из своего рациона, частично или полностью, продукты животного происхождения. Китайцы совершенно не употребляют молочных продуктов, а в Индии не едят говядины.

На вкус приготавливаемых продуктов влияют особенности технологии обработки продуктов, различные приемы тепловой обработки, различные сочетания продуктов.

Набор исходного сырья еще не определяет характера национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда придают ему неповторимый вкус.

Примером может служить такой популярный продукт, как рис. Он служит основой рациона многих народов, населяющих азиатский материк. Но блюда из риса, приготовленные, например, узбеками, индусами или китайцами, имеют совершенно разный вкус. Это объясняется тем, что в каждой национальной кухне, даже если используется одно и то же сырье, применяют различную технологию и приемы тепловой обработки, своеобразные, присущие только этой кухне сочетания продуктов.

Вернемся к рису: в Узбекистане его заливают кипятком и доводят до готовности, в Индии варят до полуготовности и только после определенных добавок доводят до готовности в жарочном шкафу, а в Японии заливают холодной водой.

Большое значение для развития национальных кухонь имело использование огня. Суровый климат России привел к появлению русской печи, которая служила одновременно и для обогрева жилья, и для приготовления пищи. Особенности русской печи определили и основные способы тепловой обработки продуктов, свойственные русской кухне: варку, запекание, жаренье в замкнутом пространстве.

Народы южных стран создали очаги, в которых для приготовления пищи используют открытый огонь (жаренье на вертеле, решетке). Такой очаг часто располагают вне жилища, так как теплый климат не требует его обогрева. Такой способ жаренья придает блюду специфический вкус и аромат. В кухне народов арабских стран (Египет, Алжир, Сирия и др.) жарят без жира, а сковороду разогревают до 300°C, и приготовленное в таких условиях блюдо отличается особой нежностью и сочностью.

Разные народы, используя одни и те же продукты, применяют различные их сочетания, придавая блюду особый вкус. Например, в Молдове очень распространены голубцы, но их завертывают не в капустный лист, а в виноградный. Многие народы любят вареники, но в России их чаще делают с творогом, в Белоруссии -- с картофелем, а на Украине -- с вишнями. Очень нагляден пример с чаем: в России его пьют с сахаром, в



Англии -- с молоком, в Индии -- с лимоном, в Средней Азии -- с сухофруктами, в Тибете -- с жиром и т.д. Конечно, национальная кулинария создается общностью людей, общностью свойственных им особенностей вкусовых восприятий. Но это вовсе не значит, что национальная кухня есть что-то замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария -- одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Через взаимопроникновение национальные кухни оказывают влияние друг на друга. Мы можем найти много общего, например, в армянской и болгарской национальных кухнях, которые в свою очередь многое заимствовали из турецкой кулинарии. Немало схожих национальных блюд у народов Закавказья и Средней Азии, что позволяет нам говорить об общекавказской и среднеазиатской кухне. Знаменитые «украинские» вареники родом из Турции, многие блюда из рубленого мяса, любимые во многих странах мира, пришли из немецкой кухни. Но это взаимовлияние национальных кухонь не исключает их самобытности, так как каждый народ придает любимым кушаньям, в том числе и созданным другим народом, свой, особый вкус. Многие национальные блюда становятся общими для всех народов. Любой стол могут украсить и русские пироги, и украинский борщ, и узбекские пловы, и грузинские шашлыки, и армянская толма, и болгарская колбаска луканка, и венгерское рагу, и молдавское жаркое и т.д. Основными ингредиентами в традиционных казахских блюдах всегда считались и считаются мясо и молочные продукты. Кочевой образ жизни не позволял свободолюбивому народу заниматься земледелием, поэтому в казахских блюдах былых лет совершенно отсутствовали овощи и зерновые. Из мясных продуктов в пищу употреблялись лишь конина и баранина (редко верблюжатина), а из молочных - кобылье, овечье, коровье, верблюжье молоко и продукты их переработки (скоропелые творожные сыры, кумыс, курт, сарса). Естественно, такой скудный ассортимент продуктов питания даже при всем желании не позволял избрести огромное количество разнообразных блюд. И к тому же казахи не стремились придумать что-то уникальное. Главные требования, которые они предъявляли своей пище, были ее компактность, быстрота в приготовлении и способность долго не портиться. Исходя из этого, можно с уверенностью сказать, что казахская кухня в значительной степени была кухней «холодного стола». Таким образом получило развитие изготовление копченых, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жареных презервов из баранины и бараньего ливера. Молоко казахи никогда не употребляли в сыром виде (ни паровое, ни охлажденное). Значительное распространение получило изготовление кисломолочных полуфабрикатов. Из молока делали в первую очередь кумыс, который не только мог долго

не портиться, но и приготавливаясь в торсыках (при непрерывном встряхивании во время езды), а также скороспелые сыры, которые можно было сделать и употреблять во время стоянок, либо сухие молочные концентраты (курт, сарса) - легкие и транспортабельные. Бурное развитие туризма вызывает необходимость в изучении особенностей национальных особенностей ресторанов. Необходимо знать характерные черты, уметь готовить блюда национальных кухонь, правильно их подавать, квалифицированно включать в меню и уметь обслужить гостей из разных стран.

#### **4.3. Иммерсивность-подключение к пище звука, изображения, иллюзии, ароматов.**

В России открылся первый иммерсивный ресторан Иммерсивный театр, где зритель - полноправный участник спектакля, полностью погруженный в происходящее, уже стал для жителя современного мегаполиса привычным форматом. Не то с ресторанами: такого у нас еще не было.

Гастрономическая общественность ждала открытия иммерсивного ресторана Krasota два года. Он вырос из дружбы создателя ресторанной группы White Rabbit Family Бориса Зарькова, бренд-шефа Владимира Мухина и руководителя дирекции кинопостпродакшна "Первого канала" Антона Ненашева. Судя по всему, оба руководствовались ростом популярности тренда на превращение зрителя в участника процесса. В ресторане к еде подключают звук, изображение, иллюзию, ароматы. Зрителю в театре уже недостаточно смотреть на сцену - надо перемещаться в пространстве, прикасаться к героям, самому становиться героем спектакля. В ресторане к еде подключают звук, изображение, иллюзию, ароматы. На принципе мультисенсорности и высоких технологиях построены знаменитые Ultraviolet Поля Пайре в Шанхае и Sublimotion Пако Ронсеро на Ибице. В них еда становится частью исследования мира и превращается в чистую эмоцию. Именно к этому - облечь эмоции в форму еды - стремятся и в московском Krasota. Собственно, сам ресторан с меню «а ля карт» еще не работает. Его зал, напоминающий переработанное в футуристическом духе Натальей Белоноговой театральное фойе, пока выполняет функцию вестибюля, где собираются гости перед началом гастроспектакля.

Сервируют и показывают спектакль в отдельном зале. Вход в него полускрыт впечатляющим розовым занавесом из бетона.

Внутри - огромный круглый стол на два десятка гостей. 32 видеопроектора соединены в одну сеть, они обеспечивают непрерывный поток изображения, занимающего стены и поверхность стола. Особая нейросеть отвечает за взаимодействие с предметами: когда руки или тарелка попадает в поле изображения, оно как бы уступает предмету место, разбегается в стороны. Чтобы этого добиться, команде Ненашева пришлось загружать до 24 тысяч фотографий одной тарелки в разных ракурсах, чтобы нейросеть научилась ее определять.

Первый спектакль гастротеатра - так сами создатели определяют свое детище - назвали Imaginary Russia. Ненашев широкими мазками рисует российские архетипы - от славянских рун и ночи Ивана Купалы до сталинских высоток и МКС. Россия в Krasota как "Война и мир" у Прокофьева - лоскутное одеяло, в котором гигантская история упакована в сжатый объем. Шеф-повар Ликарион Солнцев создал безупречный сет из девяти блюд, в котором есть место и знакам, и иронии, и открытиям. В полумраке театрального зала еда кажется простой, но будьте уверены, что приготовлена она максимально сложно. Открывает сет закуска "Коренья и грибы": вымоченный в соленом грибном бульоне и поджаренный на сливочном масле сморчок фарширован кашей из корнеплодов.

Подчеркивает вкус крепкий отвар из отваренных и подпеченных на углях сельдерея, пастернака, картофеля, лука с добавлением гарума из шампиньонов и масла можжевельника.

Знаковые для русской кухни вкусы включает следующее далее трио амюзбушей: чипс из бородинской корочки с мисо-маслом и шапкой семечек подсолнечника, моченая в тыквенном соке с березовым сиропом и комбучей из березового сока тыква с черной икрой, и деконструированные кислые щи (это тарталетка с крабом, айоли из трав, свежим огурцом и желе из кислых щей (для него варят обычные щи, их замораживают, а из размороженного бульона делают само желе).

Запивают эту святую троицу русских вкусов миксом комбучи на березовом соке с фрешем абхазских пахучих лимонов.

Одна из самых красивых сцен спектакля посвящена русской belle époque.

На фоне кружащихся под вальс цветов плафона большого зала "Метрополя", Петровского путевого дворца и Большого театра подают миндальное бланманже с копченой белугой и черной икрой - роскошнее закуска не придумать.

Увы, дальнейшее нам известно: революция (эта сцена обходится без еды, ее заменяет пища духовная - стекающие кровью по стенам поэтические строки, знакомые и незнакомые), война, СССР, перестройка. Другие времена - другая пища. Жареные в сметане (ничего обычного: рыбный

бульон, гарум с белым вином, сметаной и черешками щавеля) караси в печеной картошке, сосиски из краба и зеленый горошек с манго-горчицей, бургер с гребешком, маринованной хурмой, облепиховым кетчупнезом и брусничным соусом, фри из батата и кетчупом из печеных перцев. Спектакль не теряет темпа и укладывается в рекордные полтора часа чистого времени. Все это время по залу неслышно перемещается десяток прошедших жесткий кастинг официантов (их так и называют - "красавчики") в дизайнерских нарядах: чем-то средним между рясой послушника и формой пилота звездного флота. Невидимые глазу, на кухне трудятся 11 поваров, за техническую часть шоу отвечает еще полдюжины специалистов. Оператор контента следит за тем, что происходит на видеостенах, менеджер зала руководит таймингом подачи. Инфракрасные камеры позволяют следить за количеством напитков в бокалах гостей и понять, когда надо подлить воды или вина. Большинство гостей остаются впечатлены уровнем спектакля, но от них не скрываются и шероховатости. Драматургия спектакля движется рывками - вполне узнаваемые для россиян темы могут оказаться ничем не объяснимыми для иностранцев, а логика их размещения иногда ускользает даже от самых внимательных. Визуальные сцены затянуты и на удивление однообразны: выбранный кадр просто длится на бесконечном повторе, ничем не сменяясь. Специфический свет не помогает рассмотреть ингредиенты еды, а официанты представляют блюда слишком кратко, чтобы их можно было оценить по достоинству. Формат спектакля не подразумевает прямого контакта с шефом, но, возможно, в будущем в его ткань добавят визуальное представление блюд, чтобы можно было воздать должное работе Солнцева и его команды. Как и любой другой театр, Krasota вскоре обрстет репертуаром.

## **Тема 5. Карвинг**

Кулинарный карвинг по своей сути — форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.

Современный карвинг существенная часть способов украшения блюд и оформления стола

Красиво оформленное блюдо элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда,

всегда радуя детей и взрослых. И фигурная резьба по овощам и фруктам в этом немалое подспорье.

При этом для европейского повара важно иметь хороший художественный вкус, соблюдать чувство меры и, главное, не забывать о кулинарной сущности блюд. Ведь даже самым изящным образом, нарезанный по всем правилам карвинга арбуз все равно остается не более, чем обычным арбузом, а красиво изрезанная ажурными карвинг-кружевами сырая тыква вообще не очень съедобна.

Занимаясь карвингом, не надо забывать, что основная задача искусства повара — это приготовление хорошей еды, а не создание скульптурных сооружений.

Рассматривая весьма сложные и тщательно исполненные изделия мастеров карвинга, всегда учитывайте, что они предназначены для украшения выставок или дорогих банкетных столов, т.е., как и цветы на столе, более предназначены для эстетического наслаждения, а не для употребления в пищу. Для домашней практики такое слишком дорого и трудоемко.

Домашний карвинг на своей кухне вместе с детьми, как и другие совместные увлекательные домашние занятия, способствуют сплочению семьи и развитию у детей многих необходимых творческих и трудовых навыков.

## **5.1. История карвинга**

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в перенаселенной Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.

Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных продуктов (домашние животные, красная, мелкая и пернатая дичь, рыба, морепродукты, зерновые, овощи и др.) в излишнем украшении блюд не нуждалось. Здесь даже на столах королей в первую очередь были важны полноценность исходных продуктов, вкус и насыщаемость блюд.

Проходя через столетия, в каждой из восточно-азиатских стран карвинг постепенно приобретал свои особые черты, зачастую существенно отличаясь друг от друга.

Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных, с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.

А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Они используют тонкий и узкий так называемый "тайский" нож в сочетании с резцами разной формы.

Китайской технике карвинга, использующей трафареты, выемки и формочки, обучиться легче, но в ней нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножом и резцами.

## **5.2. Современный европейский карвинг**

Пришедшая в Европу мода на восточную кухню первоначально вызвала интерес к карвингу по овощам и фруктам именно у поваров ресторанов. Резной орнамент способствует ранее необычной, а потому привлекательной сервировке ресторанного стола.

Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктовое шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов.

Частично это объяснимо отсутствием в последнее время новых существенных изобретений и идей в кулинарии.

В жесткой конкуренции за привлекательность и оригинальность ресторанные повара все чаще используют в своей практике как сомнительные сочетания продуктов, выдаваемые ими за "новое слово" в кулинарии (например, свинина с суфле из лосося и красной икры с ежевичным вареньем и припущенной папайей), так и внешне яркое, броское оформление и украшение блюд.

С помощью вполне доступной даже подросткам техники карвинга несложно оригинально украсить многие ежедневные, праздничные, банкетные блюда.

Пользуясь естественным интересом людей ко всякой новизне, сейчас в России организовано множество продаж наборов инструментов для

карвинга (об инструментах см. в конце этой страницы), пособий по карвингу и разных платных курсов обучения карвингу.

Можете быть уверены, что в вашей домашней кухне большинство приемов азиатского карвинга окажется бесполезным из-за непомерных затрат времени для их применения, большая часть инструментов из наборов ляжет мертвым грузом, а многие обучившиеся за плату "профессиональному" карвингу не найдут работу — везде в мире существует очень немного ресторанов, посещаемых слишком богатыми "гостями", готовыми платить сверх меры за всякие редкие изыски оформления (которым на кратких курсах вас не научат).

На тему искусства карвинга выпущено немало пособий, а некоторые крупные отели в Таиланде непременно организуют для европейских и американских туристов краткие платные курсы.

Туристам в Таиланде экскурсоводы убедительно рассказывают, что это "тайное" искусство передавалось мастерами восточного карвинга по наследству, из поколения в поколение. Но это нечто из области детских восточных сказок для маленьких несмышленишек, хотя весьма способствующее раскручиванию прибылей сравнительно недавно появившегося азиатского карвинг-бизнеса для отдыхающих европейских и американских обывателей.

Жителей Азии, знакомых со спецификой Востока, на эту "удочку" не поймать, и для них такие экскурсии, обычно, не проводятся. Ведь жители Азии знают, что на "таинственном" Востоке из поколения в поколение передаются профессии и уличного торговца, и разносчика воды, и погонщика ослов и верблюдов... Таким же образом передается и примитивное ремесло нарезки овощей и фруктов для продаж на базаре.

Конечно, человек, с детства обученный великому искусству вырезания (ваяния), в зрелом возрасте будет создавать прекрасные скульптуры, скульптурные и архитектурные сооружения, украшения, а не резать изо дня в день шкурки овощей и фруктов. Трудно представить себе нашего Церетели, переключившегося на ежедневное нарезание арбузов в местном ресторане.

Поэтому не надо сравнивать сиюминутные поварские нарезки из овощей с бессмертными творениями Микеланджело и Торвальдсена.

### **5.3. Пример простых украшений по техники карвинга**

Морковь нарезать тонкие слайсы скрутить в виде трубочки. Слайсы деформируются в трубочку и затвердеют.

Пекинскую капусту разобрать на сегменты (листья) обрезать края в виде лепестка оставив толстую сердцевину по центру сделать треугольный разрез в виде птички выгнуть его острую часть и разрезать на пополам до основания треугольника. Положить в холодную воду, листочек красиво деформируется в течении 1-5 часов.

Перец сладкий (болгарский) по всему периметру сделать глубокие разрезы в виде острых треугольников соединяющихся друг с другом по всему периметру, не доходя до края 1-2 см. Таким образом перец разделяют на 2 части красивого цветка с острыми лепестками. Каждый лепесток разрезать вдоль и положить в холодную воду на 1-5 часов лепестки красиво деформируются.

По такому принципу можно сделать цветок из редиса, дайкона, репчатого лука и т.д.

## **Тема 6. Зелень и микрозелень.**

### **6.1. Основные виды микрозелени и виды использования**

Яркая, хрустящая, вкусная, полезная...

Ещё в древнегреческих и древнеримских хрониках рассказывается о полезных свойствах этой съедобной травы. Гиппократ утверждал, что кресс-салат обладает лечебными свойствами – очищает кровь и возвращает больным жизненные силы.

В Древнем Египте маслом, полученным из семян кресс-салата, лечили половую холодность у мужчин и женщин, и получали неплохие результаты. Персы стали использовать кресс в пищу раньше, чем хлеб. Веками в Иране и Марокко семена кресса использовали в качестве афродизиака. В средние века салат стали выращивать в Европе, и особенно полюбили его в Германии.

Все эти эпитеты посвящены микрозелени, которая сегодня уверенно двигает с высшей ступени пьедестала признанные суперфуды.



Микрозелень – это молодые побеги обычных растений, чаще всего – зелени и корнеплодов, реже – злаков. То есть следующая после проростков стадия формирования растений. Проведя ряд исследований, ученые поведали миру об их непревзойденных полезных свойствах. По составу микрозелень примерно в 2–3 раза питательнее проросших семян, так как несколько недель растет в земле, преумножая свою ценность энергией почвы, солнечными лучами и обильным поливом.

У проростков и микрозелени есть еще одно существенное различие – несмотря на нежную текстуру ростков, в последней содержится больше клетчатки.

Микрогрин включали в меню космонавтов NASA еще 40 лет назад, когда о масштабных исследованиях и речи не было. Сегодня сторонники ПП и ЗОЖ, модные блогеры и голливудские звезды наперебой пишут в соцсетях хвалебные оды микрозелени и делятся суперрецептами с ней. Кафе и рестораны посвящают новому суперфуду страницы меню, а ведущие диетологи настойчиво рекомендуют микрогрин в качестве пищевой добавки, которая способна преобразить организм.

Изначально выбор растений был невелик: свекла, капуста, базилик, кориандр. Сейчас ассортимент для проращивания насчитывает десятки различных культур, но наиболее популярными считаются свекла, рукола, редис, мицуна (японская капуста), базилик, горчица, дайкон, капуста, кресс-салат, соя, чечевица, подсолнечник, горох, люцерна, гречка.

Не используются для этой цели пасленовые – томаты, перцы, баклажаны и картофель, так как ботва этих растений содержит природные яды – алкалоиды. Микрозелень пшеницы, ржи и ячменя, напротив, хоть и производится, не подходит людям с непереносимостью глютена.

Регулярное употребление микрозелени в пищу позволит каждому из нас:

1. предупредить преждевременное старение и развитие серьезных заболеваний, укрепить иммунитет в целом;
2. обеспечить организм фолиевой кислотой, дефицит которой испытывает практически любой современный человек;
3. укрепить кости, улучшить состояние волос, ногтей и кожи;
4. наладить пищеварение, избавиться от лишнего веса;
5. улучшить зрение, нормализовать работу сердечно-сосудистой системы;
6. получать мощный запас энергии каждый день.

### **Живые блюда.**

Микрозелень делает блюда в буквальном смысле живыми. Для еды подходит микрозелень гороха, овса, салата, пшеницы, укропа, красной капусты, редиса, нута, руколы, амаранта, шпината, петрушки, кинзы, базилика. А вот от побегов помидоров, ревеня или картофеля, если вы вдруг решили заняться проращиванием самостоятельно, стоит отказаться: проростки этих растений содержат токсичные вещества.

### **Полезное начало дня.**

Молодые побеги просто созданы для смузи. Возьмите, например, микрозелень редиса, стебли сельдерея, сочные зеленые яблоки, лимонный сок и измельчите все в блендере. Хороши также ягодные смузи, приготовленные с побегами базилика, мяты, шпината или овса. Кстати, о завтраке. Замочите овсяные хлопья в холодной воде на ночь, а утром добавьте к ним яблоко или грушу, орехи и побеги руколы. Быстро перемешайте и сразу же съешьте.

### **Правильный выбор.**

Побегами укропа и петрушки можно украсить ломтики слабосоленой рыбы, а также яйца пашот и омлеты. Вкус бургера приобретет весьма оригинальный вкус, если внутрь поместить микрозелень редиса, красной капусты, горчицы или руколы. Росточки базилика, петрушки или руколы можно использовать для приготовления домашнего песто.

Микрозеленью можно дополнить сырную тарелку, в состав которой входят сорта с деликатным вкусом, который не затмит, а подчеркнет яркую индивидуальность микрозелени. Нежные зеленые побеги – красивая и полезная добавка к крем-супам, горячим блюдам и гарнирам. Всего одна щепотка сделает вкус свежее, внешний вид – эффектнее, а пользу – куда богаче.

Чтобы получить от микрозелени пользу, ешьте ее исключительно в свежем виде. Самый очевидный вариант использования – конечно, салаты. Побеги свеклы, например, превосходно сочетаются с нутом, брокколи – с бобовыми, шпината – со сладким перцем, горчицы – с помидорами.

**Моно** - это микрозелень конкретного вида растения

**Мульти-микс** для конкретного блюда

**Мульти-микс** для профилактики конкретного заболевания

### **Микрозелень Свекла.**

Свекольные ростки хорошо добавлять к салатам и вторым блюдам. Они обладают тонизирующим эффектом благодаря высокому содержанию микроэлементов и комплекса витаминов. Укрепляют иммунитет и благотворно влияют на пищеварительную систему.

### **Микрозелень Рукола.**

Рукола ценится за своеобразное сочетание эфирных масел, витаминов, каротина и минеральных веществ. Ростки руколы - природный источник йода и витамина С. Весьма интенсивно влияет на обмен веществ в организме, способствует выведению холестерина и повышению уровня гемоглобина. Ароматичность и легкий орехово-горчичный вкус делают ее популярной в качестве пикантного гарнира к мясным, рыбным блюдам, как добавки в салаты из овощей, фруктов, сыра, морепродуктов.

#### **Микрозелень Редис.**

Приятно-жгучие на вкус листочки редиса - великолепная пикантная добавка к бутербродам, салатам из сырых овощей, блюдам из мяса. Содержат комплекс витаминов, минеральных элементов, тиамин, рибофлавин и эфирные масла. Улучшают пищеварение и обладают умеренным желчегонным и противоотечным свойствами. Вы можете купить микрозелень редис в нашем магазине.

#### **Микрозелень Мицуна.**

**Мицуна** - листовая японская горчица. Ее пряно-перечные ростки полны вкуса и аромата. Они способствуют регулированию водного обмена в организме, очищают стенки сосудов от бляшек. Молодые листочки мицуны можно есть просто так или смешивать с листочками других культур. Добавят приятной остроты бутербродам, усилят яркость, аромат и питательную ценность салата.

#### **Микрозелень Базилик.**

Ростки базилика с приятным ароматом и слегка жгучим вкусом отлично сочетаются со всеми овощными, мясными, рыбными блюдами. Станут отличной добавкой к супам, творогу, омлетам и особенно к салатам. Содержат сахара, каротин, витамины С, В2, РР, эфирные масла. Стимулируют пищеварение

#### **Микрозелень Горчица.**

В ростках горчицы преобладают аскорбиновая кислота и рутин (витамины С и Р) - прекрасное противосклеротическое средство, предупреждающее старение стенок кровеносных сосудов. Молодые листочки употребляют как в свежем, так и в отварном виде. Благодаря перечному вкусу и тонкому аромату придадут легкую остроту мясным и рыбным блюдам, овощным салатам и закускам. Эта пикантная добавка к пище стимулирует аппетит и кровообращение.

#### **Микрозелень Дайкон.**

Молодые листочки дайкона богаты витаминами А, В1, В2, С, РР и минеральными веществами. Их употребление усиливает защитные силы организма и стимулирует выделение желудочного сока, улучшая пищеварение. В свежем виде - великолепная добавка к овощным салатам и мясным блюдам, в отварном - используется в супах.

#### **Микрозелень Капуста Красная.**

Ростки краснокочанной капусты характеризуются высокой концентрацией витаминов, углеводов, ферментов, фитонцидов, минеральных и других полезных веществ. В них в два раза больше витамина С и в 4 раза больше каротина, чем в белокочаных аналогах. Благодаря этому укрепляют иммунитет, стимулируют пищеварение и предупреждают вялость желудка, обладают тонизирующим эффектом. Хорошо использовать в свежем виде, добавляя в салаты и мясные блюда.

#### **Микрозелень Кресс-салат.**

Кресс богат витаминами группы В, витамином С, каротином, рутином, микроэлементами. Обладает общеукрепляющим действием, улучшает пищеварение, сон и самочувствие, снижает артериальное давление. Его сочную зелень с приятным нежно-пряным привкусом, широко используют в кулинарии. Добавляют в салаты, супы и соусы, подают к мясным и рыбным блюдам, гарнирам и бутербродам.

**Микрозелень сои** –это нежные, слегка хрустящие, источник витаминов С и В1, железа, полезных аминокислот. Придают бодрости и обладают успокаивающим эффектом, спасают от переизбытка холестерина, предотвращают сердечно-сосудистые заболевания;

#### **Микрозелень Чечевицы.**

Нежные на вкус, употребляются как в свежем виде, так и горячими. Содержат много магния, железа, витамина С, стимулируют кровообразование.

#### **Микрозелень Гороха.**

Содержат фосфор, витамины В2, В1, В9, В6, Е, С, РР, К, протеины.

#### **Семена подсолнечника.**

Ростки имеют максимально сбалансированный уровень аминокислот, отличный источник растительного белка, высокое содержание цинка, хлорофилла, антиоксидантов и витаминов.

#### **Микрозелень Люцерна.**

Источник антиоксидантов, белка высочайшего качества (веганы очень уважают люцерну). Содержит магний, железо, кальций, фосфор — сбалансированная поддержка скелета. Высокое содержание витаминов А, С, Е, К.

**Кресс-салат** –это однолетняя трава, которая относится к семейству крестоцветных. Людям этот салат известен с самых древних времен. Да и история его богата не меньше, чем состав минералов и витаминов.

## **6.2. Выращивание**

Проще всего посеять семена в лотки с грунтом точно так же, как сеют овощи на рассаду. Микрозелени не нужны особые условия выращивания и какой-либо исключительный уход: достаточно будет свободного

подоконника и 5 минут времени каждый день, чтобы проветривать и опрыскивать всходы. Пространство кухни требует строгой гигиены, поэтому лучше выращивать микрозелень на «чистых» субстратах: на вате или ватных дисках; марле, бумажных полотенцах, гидрогеле. Рассмотрим два самых гигиеничных и простых способа.

### **Микрозелень в гидрогеле.**

Вам потребуются: семена, гидрогель, контейнер для посадки и вода.

1. Насыпьте гидрогель в большую емкость, залейте водой и оставьте для набухания. Полученную массу переложите в контейнеры, излишки воды можно удалить, откинув гидрогель на дуршлаг.
2. Семена перед посадкой замачивать не нужно: вся необходимая влага уже содержится в гидрогеле.
3. Сухие семена просто рассыпьте по его поверхности, не углубляя. После посева никакой дополнительной уход не требуется, а через несколько дней уже можно будет срезать проростки.

### **Для посева на вате**

Вам потребуются: семена, вата, контейнер для посадки и вода. 1. Вату равномерно уложите на дно миски и намочите. 2. Положите семена в стакан и налейте немного воды. Оставьте так на несколько минут. 3. Равномерно распределите увлажненные семена на некотором расстоянии друг от друга (2–4 см). Накройте емкость с посевами прозрачной пленкой и поставьте на подоконник. 4. Как только появятся всходы, пленку можно снять. Посадки опрыскивайте 2 раза в день из пульверизатора.

Чтобы избежать плесени, посева обязательно нужно проветривать хотя бы по несколько минут пару раз в день. Сейте равномерно, не допуская комков. Дополнительно освещать всходы не нужно: это не рассада, которой необходим свет для формирования крепких кустика.

## **6.3. 10 советов от Джейми Оливера**

Употребление полезной пищи и микрозелени - это все о балансе.

Каждое "сейчас и потом" совершенно нормально есть пирог на ужин или хороший кусок торта во время чаепития - угощения являются частью нашей жизни, - но также важно признать, когда мы заходим слишком далеко.

Запрещенной пищей необходимо радоваться и наслаждаться, но лишь изредка - важно помнить, что большинство нашего рациона должна составлять сбалансированная, питательная повседневная еда.

Сделайте здоровую пищу приоритетом в вашей жизни и позвольте разделить ее вместе с вашей семьей и друзьями. Научитесь любить то, как вы себя чувствуете, как это вкусно и помните, что здоровый сбалансированный рацион и регулярные физические упражнения являются ключом к здоровому образу жизни.

#### 1. Готовьте с нуля

Это один из самых важных жизненных навыков, которому вы можете научиться. Он позволяет иметь полный контроль над тем, что попадает в вашу пищу.

#### 2. Придерживайтесь сбалансированной диеты

Поставьте цель придерживаться сбалансированной диеты, которая содержит все группы пищевых продуктов в правильных пропорциях.

#### 3. Разнообразие - это ключ - ешьте радугу.

Заполните вашу диету большим разнообразием фруктов, овощей, постным мясом, рыбой, яйцами, бобовыми, орехами, семенами, цельнозерновыми продуктами и, естественно, обезжиренными молочными продуктами.

Когда дело доходит до фруктов и овощей, различные цвета обеспечивают ваше тело различными питательными веществами, необходимыми для того, чтобы оставаться сильным и здоровым - это не только зелень, которая подходит вам!

#### 4. Поймите, что вы едите.

Сделайте усилие, чтобы узнать о еде, которую вы едите, - мы все должны понимать, откуда берется еда, и как это влияет на наши тела.

#### 5. Ешьте питательные калории.

Убедитесь, что большинство вашей употребляемой энергии происходит от питательных калорий, которые также предоставляют для вашего тела

необходимые вещества, такие, как витамины, минералы, белки, клетчатку и хорошие жиры. Избегайте пустых калорий.

6. Не пропускайте завтрак.

Завтрак запускает ваш метаболизм и помогает быть начеку и бодрствовать в течение дня. Убедитесь, что вы всегда едите питательный завтрак. Учитывайте его и сделайте полезным.

7. Прочитайте мелкий шрифт.

Важно правильно читать упаковку. Будьте в курсе рекомендованных размеров порций, сахара, соли и содержания насыщенных жиров. Помните, что не все Е-числа плохие, но слишком многие из них часто являются плохим знаком.

8. Пейте больше воды.

Вода является неотъемлемой частью вашей диеты. Пейте много воды и избегайте пустых калорий в таких продуктах, как газированные напитки, энергетические напитки или соки с добавлением сахара. Ешьте ваши калории, не пейте их.

9. Будьте активными.

Упражнения являются крайне важным фактором для поддержания здоровья, поэтому старайтесь быть настолько активными, насколько можете.

10. Хорошо спите.

Убедитесь, что вы получаете достаточное количество сна - это неотъемлемая часть здоровья и он непосредственно влияет на то, как хорошо мы можем учиться, расти и действовать в жизни. В то время как мы спим, наши тела имеют то самое необходимое время для восстановления.

## **Тема 7. Украшение из теста (съедобные фигуры, корзинки)**

### **7.1. Лаваш сушеный, жареный.**

Тонкий и хрустящий армянский лаваш — самый подходящий ингредиент для декора домашних блюд. Купить его вы можете в обычном супермаркете. Большинство из таких элементов декора проходят термическую обработку, так что даже необязательно брать свежий — подойдет и остатки от сытных ролетов, к примеру.

Снежинки — самые простые и в то же время самые интересные поделки из лаваша. Их вы можете использовать и исключительно в качестве декора, и более функционально. Правда же, грибной крем-суп выглядит более ярко с таким элементом?

Корзинки из лаваша — очень удобный и вкусный способ подавать закуски. Повырезайте снежинки, разложите их по металлическим формочкам и немного подрумяньте в духовке. Таким образом ваши корзинки будут держать форму. Однако начинку распределяйте только перед подачей, чтобы лаваш не размокнул.

Закуски, эпитайзеры, фингер фуд из лаваша.

Кроме корзинок, вы можете приготовить закуски, подобные мексиканским тако. Но своим творениям легко придавать форму и внешний вид. К примеру, вы можете сделать кружочки, трубочки, мини корзинки, бабочки, подложки и т.д, подсушить подготовленные заготовки в духовке или обжарьте во фритюре. Если начинка влажная, добавляйте ее перед самой подачей к столу.

Таким же образом можно приготовить мини-десерты. Они вам очень пригодятся для школьного праздника или посиделок на работе. Наполняйте их фруктовым ассорти, кремом и конфетками, однако бдите, чтобы лаваш не порвался от влаги.

Декор из лаваша подойдет для украшения на праздники, хелеуин, новый год, пасх, и т.д.

Для дополнительного эстетического эффекта можете покрасить лаваш для декора натуральными красками: соком свеклы, моркови или брокколи, а также обработать с помощью кисточки перламутровым кондурином

## 7.2. Заварное тесто (решетки, корзинки).

Заварное тесто (профитроли)	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	650	650
масло сливочное	300	300
Яйца	20 шт.	800
Вода	650	650
Сахар	10	10
Соль	15	15



<b>Масса теста</b>	—	2275
Маргарин для смазки листов	15	15
<b>Выход</b>	—	1000

В воду добавляют масло, соль, сахар, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5—6 мин. Затем тесто охлаждают до 60—70 °С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. На пекарской бумаге, с помощью линейки нарисовать шаблон в виде сетки или любой другой геометрической фигуры. Расчертив шаблон, бумага выкладывается рисунком вниз, чтобы карандаш не отпечатался на тесте.

Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на пергамент или смазанный жиром лист или на специальную форму в виде полусферы. Выпекают при температуре 180—200 °С в течение 15—20 мин. Тесто можно подкрашивать в разные цвета пищевыми красками, кандурином или добавлять вкусовые добавки, посыпки, а также собирать сложные композиции, например, Эйфелеву башню, шары, спирали. Выпекать нужно с предельной осторожностью чтоб не спалить заготовки, декор.

### 7.3. Тюлипное тесто

Тюлипное тесто — специальное тесто для украшений. Для замеса такого теста понадобится белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в абсолютно одинаковых количествах, например, по 100 грамм.

Из такого теста выпекают различные изделия: лепестки для сахарных роз, листики для украшения тортов, корзинки, в которые укладывают фрукты или мороженое. Тесто размазывается тонким слоем и выпекается несколько минут в духовке. Как только края теста немного подрумянятся, его снимают с горячего противня и тут же придают тесту нужную форму. Когда тесто остывает, оно отлично держит форму, но становится хрупким. С ним надо вести себя достаточно аккуратно!

<b>Заварное тесто (профитроли)</b>	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	100	100
масло сливочное	100	100
Яйца	3 шт.	150

Сахарная пудра	650	650
<b>Масса теста</b>	—	450
Маргарин для смазки листов	15	15
<b>Выход</b>	—	225

Белки взбить с сахарной пудрой. Добавить просеянную муку. Аккуратно её вмешать. Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Добавить охлаждённое масло в белковую смесь. Перемешать до однородной массы. Поставить в холодильник на 30 минут. Тесто готово к работе.

Чтобы сделать из тюлипного теста фигурки, разогрейте духовку до температуры 180 °С. Противень застелите бумагой для выпечки (хорошего качества, иначе не снимите) или силиконовым ковриком для выпечки. Нанесите тесто тонким слоем в виде фигурок, которые хотите сделать. Поставьте в горячую духовку и выпекайте в течение 2-3 минут. Извлеките и не снимая с противня сразу сделайте фигурку.

#### 7.4. Песочное тесто

<b>Корзиночки(тарталетки)для закусок</b>	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	1657	1657
Маргарин столовый	386	386
Молоко	386	386
Сметана	200	200
Меланж	228	228
Сахар	57	57
Соль	17	17
<b>Масса теста</b>	—	2841
<b>Выход</b>	—	100 шт. по 25 г

В молоке растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку (50 %), размягченный маргарин и сметану. Все перемешивают до однородной консистенции и добавляют остальную муку. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2—3мм и вырезают кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки вкладывают в формочки, прижимают тесто к внутренней поверхности форм, прокалывают в нескольких местах, заполняют их горохом или крупой для сохранения формы и выпекают. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, их вынимают из формочек, освобождают от крупы, охлаждают, заполняют различными салатами, мясными, рыбными продуктами и подают как холодную закуску. Из данного теста могут быть выпечены корзиночки массой по 40 г или лепешки по 20—30 г для тарталеток, канапе.

## Разновидности песочного теста для декорирования:

**Штрейзиль**- пропорции для посыпки «Штрейзиль» 2:1:1. Решив приготовить крошку для посыпки пирога из 100 г муки, придется отмерить по 50 г масла и сахара.

Готовится штрейзель для немецкого пирога с тем же названием или для булочек, пирожных очень просто:

Сначала в одну емкость складываются все ингредиенты. Сливочное масло надо натереть на терке, пока оно твердое. Тертый продукт быстро объединится с другими компонентами, но при этом масса не окажется вязкой, а останется суховатой.

Вилкой или ложкой можно начинать перетирать между собой продукты. На завершающем этапе желательно отложить вилку или ложку в сторону и перетереть крошечки руками. Только пальцы позволяют почувствовать текстуру посыпки.

Иногда при приготовлении штрейзеля немцы используют желток. Он растирается с остальными продуктами. В таком случае крошка будет иметь приятный золотистый оттенок.

**Кракелин**- для песочного теста «Кракелин»:

сливочное масло 82,5 % жирности (из натуральных сливок) 25 гр.

белый сахарный песок 28 гр.

натуральный ванильный сахар  $\frac{1}{3}$  ч. ложки без горки

пшеничная мука высшего сорта 30 гр.

Кракелин -это штрейзельное тесто. Смешать муку с сахаром

Добавить по желанию краситель. Можно часть муки заменить какао порошком, тогда цвет кракелина будет шоколадным.

Холодное сливочное масло нарезать на небольшие кусочки. Масло должно быть хорошего качества.

Добавить кусочки масла к смеси муки и сахара, как бы втирая их в тесто, но стараться, чтобы масло не таяло

Краситель постепенно расходуется, получается вот такое тесто. Скатать его в шарик

И уложить между двумя листами пергамента. Раскатать до толщины 2-3 мм. И убрать в морозилку на 20-30 минут.

### 7.5. Спонж (бисквитное тесто или молекулярный мох)

<b>Медовый спонж (бисквит)</b>	<b>БРУТТО</b>	<b>НЕТТО</b>
Мед	100	100
Яичный желток	1 шт	25
Яйца	3 шт.	150

Мука	50	50
Сахар	50	50
<b>Выход в готовом виде</b>	—	185

Смешайте все ингредиенты, используя венчик или миксер. Процедите. Перелейте смесь в сифон и заправьте четырьмя баллончиками N2O. (Купить баллончики для сифона в Магазине молекулярной кухни) Оставьте на несколько часов в холодильнике. Возьмите пластиковый стаканчик, смажьте его маслом и сделайте несколько небольших отверстий на доньшке. Наполните половину стакана и выпекайте в микроволновке в течение 30 секунд на максимальной мощности. Охладите в перевернутом состоянии. Достаньте готовый спонж с помощью шпателя.

<b>Фисташковый спонж (бисквит)</b>	БРУТТО	НЕТТО
Фисташковое пюре	240	240
Яичный желток	160	160
Яичный белок	250	250
Мука	40	40
Сахар	160	160
<b>Выход в готовом виде</b>	—	425

Смешайте все ингредиенты, используя венчик или миксер. Процедите. Перелейте смесь в сифон и заправьте четырьмя баллончиками N2O. (Купить баллончики для сифона в Магазине молекулярной кухни) Оставьте на несколько часов в холодильнике. Возьмите пластиковый стаканчик, смажьте его маслом и сделайте несколько небольших отверстий на доньшке. Наполните половину стакана и выпекайте в микроволновке в течение 30 секунд на максимальной мощности. Охладите в перевернутом состоянии. Достаньте готовый спонж с помощью шпателя.

<b>Классический спонж (в микроволновки)</b>	БРУТТО	НЕТТО
Мед	50	50
Разрыхлитель	10	10
Яйца	2 шт.	100
Мука	50	50
Сахар	25	25
Краситель	1	1
<b>Выход в готовом виде</b>	—	118

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.  
В стакане блендера взбить яйца, сахар и мед. До растворения сахара.  
Добавить краситель и перемешать.  
Затем муку с разрыхлителем. Аккуратно перемешать.  
Разлить тесто по термостойким стаканам, или по бумажным стаканчикам для мороженого.  
Налить на 1/3 стакана, накрыть пленкой и поставить в микроволновку на 1-2 минуты, при 800 ватт. Важно не пересушить бисквит.  
Готовый спонж в бумажных стаканчиках перевернуть и дать полностью остыть.  
Готовый спонж можно хранить в морозилке, холодильнике. Прямо в стаканчиках. Затем достать и нарвать его на кусочки и можно украшать торт. Можно подсушить бисквит и раскрошить в мелкую крошку для украшения. Приятного аппетита!

## **Тема 8. Панировка и оболочки в блюдах**

### **8.1. Панировка**

Панировка – это кулинарная обработка кусочков мяса, рыбы, овощей, сыра, изделий из фарша перед обжариванием, обваливание их в муке или сухарях, других сыпучих продуктах. Происходит от французского *paner*, что означает – посыпать хлебной крошкой. Не случайно, высушенные хлебные ломтики, перемолотые в панировочные сухари, являются наиболее популярным видом панировки продуктов.

После панирования изделие, как правило, обжаривают на раскаленном растительном масле или животном жире.

Панировка помогает повару достигнуть нескольких целей: убергает продукты от чрезмерной потери влаги, помогает сохранить сочность; препятствует разрушению большинства витаминов; придает кулинарному изделию вкусную хрустящую корочку; придает блюду аппетитный внешний вид, золотистый цвет; кулинарное изделие получается более прочным и не распадается на части (особенно это актуально для котлет и жареных овощей).

В некоторых случаях применяют двойную панировку, то есть состоящую из двух слоев – мокрой панировки вначале и сухой в конце. Сначала кусочки овощей, мясное или рыбное филе обмакивают в яйцо (льезон), а потом посыпают сухарями, манной крупой, толчёными крекерами и т.д. Может быть также тройная панировка, когда чередуют несколько жидких и сухих слоев панировочной смеси. Для улучшения вкуса панировки, а

также для придания ей цветовой яркости, в нее можно добавить измельченную зелень, специи, пряности: молотый кориандр, острый перец, тимьян, майоран, куркуму, розмарин, базилик, сушеный молотый чеснок, шафран, корицу, тертый корень имбиря и лимонную цедру, сушёные травы и зелень. Вот рецепт пряных луковых колец именно в таком панире. Таким же способом изготовлена японская панировка панко, в которой в смесь из сухарей крупного помола добавлены приправы, соль, соевая и пшеничная мука. Для некоторых видов десертов в азиатских странах делают сладкие панировочные смеси с добавлением сахара, мака и кокосовой стружки.

При изготовлении хлеба для панировки в тесто добавляют красители так панировка получается разноцветной. Виды добавленных в панировку специй и их количество вы можете варьировать, опираясь на собственные предпочтения. Главное – пряностей не должно быть слишком много, их задача дополнять вкус блюда, а не перебивать его. Необходимо также соединять те компоненты, которые сочетаются друг с другом. Например, добавление тертой лимонной цедры в панировку улучшит вкус рыбы, но испортит вкус мясных котлет. Жир, на котором вы планируете обжарить запанированный полуфабрикат, должен быть хорошо разогретым (кипящим). В противном случае корочка прилипнет, получится мягкой, начнет отделяться от внутреннего содержимого.

Основные виды и способы панировки.

Панировка может быть жидкой и сухой. Жидкая панировка представляет собой негустое тесто, приготовленное на основе молока, яиц и муки. Такому виду панировки подвергают перед обжариванием луковые кольца, соломку из кальмаров. Жидкая панировка может быть сделана только из яичного белка или желтка. Обмакнув в нее кулинарное изделие, вы не только создадите ему вкусную оболочку, но и придадите ему белый или желтый оттенок.

Сухая панировка может быть приготовлена из различных компонентов: Чаще всего сухую панировку делают из хлебных сухарей, измельченных в крошку. Для приготовления панировочных сухарей может быть использован как белый, так и серый или черный хлеб. Сухарями обычно панируют зразы, шницели, котлеты по-Киевски, куриные котлеты по-советски, морковные и капустные котлеты, биточки, кусочки цветной капусты, брусочки сыра. Изделия, запанированные сухарями, обычно имеют достаточно твердую и хрустящую корочку.

Не менее популярна панировка в муке. При мучной панировке корочка получается не такая твердая, менее толстая и более нежная. С этой целью можно использовать муку не только высшего, но и первого, второго сорта. Подойдет также кукурузная мука, овсяная, ржаная, рисовая, гречневая. В качестве примера посмотрите рецепт жареных карасей в кукурузной муке.

Для панировки часто используют картофельный крахмал, манную крупу, измельченные блендером овсяные хлопья (либо хлопья из других видов круп).

Неплохой панировкой могут послужить картофельные чипсы, крекеры, измельченные в ступке, всевозможные хлопья и сублимированные лепестки и орехи.

Панировка из тертых (молотых) орехов, семян, например из кунжута, придает кулинарному изделию дополнительный вкус и питательную ценность. Такая панировка подойдет для рыбы и овощей. Очень оригинальной и вкусной является панировка из овощей. Натрите на терке тыкву, морковь, кабачок или картофель, немного подсушите овощи в духовке, расстелив тонким слоем на противне. Овощи должны немного потерять влагу, но не полностью высохнуть. Перед тем, как панировать изделие овощами, обмакните его во взбитое яйцо или в льезон, а затем обваляйте в панировке. Только в этом случае овощная панировка не будет осыпаться.

Сырную панировку делают из твердых сортов сыра, натертых на мелкой терке. Такая сырная корочка придает блюдам особый вкус и аппетитный внешний вид.

Кляр – жидкое тесто, консистенция которого позволяет «оборачивать» продукты и обжарить их в горячем жире. Благодаря такой технологии кусочки мяса, рыбы, овощей и даже фруктов остаются сочными, а оболочка вокруг них – хрустящей и аппетитной. В общем, штука эта популярна во многих странах.

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой с температурой 20—30 °С, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тестой жарят в жире (фритюре), нагретом до 180—190 °С.

#### Жидкое тесто

	2267.Тесто кляр		Темпура	Льезон
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	БРУТТО
Масло растительное	50	50	40	
Мука пшеничная	1000	1000	500	
Молоко или вода	1000	1000	850 (Вода CO <sub>2</sub> )	150
Яйца	20 шт.	20шт	100г.(желток)	100 г.

Соль	25	25		1
<b>Масса готового теста</b>	—	1500	1000	90

**Тесто кляр** — яичные желтки растереть с растительным\*\*масло, добавить молоко (или воду), в котором предварительно растворить соль. Всыпать просеянную муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и еще раз слегка перемешать. Это тесто используется при изготовлении некоторых блюд из рыбы, птицы, овощей в тесте, жаренных во фритюре.

**Тэмпура (яп. 天麩羅)** — категория блюд японской кухни из рыбы, морепродуктов и овощей, приготовленных в кляре и обжаренных во фритюре. Подается со специфическими соусами.

Три главных составляющих темпуры качественное масло, правильная температура, тесто кляр (на основе вязкой муки, но не допуская набухания клейковины) аккуратно перемешивают в охлаждённом виде

Темпура произошло от португальского темпурами что значит на скорую руку.

Тесто темпура жареная заготовка для панировки жидкое тесто темпура наливают через сито в раскаленный фритюр. Образуются жареные чешуйки теста, которые жарят до бледно золотого цвета, откидывают с помощью сита на бумагу для удаления лишнего жира. Используют как панировку или присыпку к готовым блюдам или двойной понерровке жареным во фритюре.

**Льезон** (фр. liaison «связь, соединение») — жидкая смесь яиц, молока (или сливок) и воды[1] или желтков и сливок (для белых соусов)[2]; обеспечивает связку пищевого продукта. Другие виды льеzona - желатин, трагант, гуммиарабик, агар-агар, крахмалы. Способ введения льеzонирующего продукта в блюдо зависит от его вида: белки взбивают до состояния твердой пены и осторожно вводят в основной продукт; крахмалы и желатин разводят в холодной воде, затем желатин смешивают с основным продуктом и подогревают до 40—50°С и остужают, а крахмал вливают при помешивании в кипящий основной продукт и кипятят 1—2 минуты до загустения[3].

В льеzоне смачивают продукты перед панировкой: это способствует её лучшему прилипанию, улучшает вкус и повышает калорийность блюда. Также льеzоном смазывают мучные изделия перед выпечкой (обычно сдобу): это обеспечивает образование красивой блестящей корочки на поверхности изделий.



## 8.2. Тесто моти

**Моти** (яп. 餅) — японский вид рисового теста. Моти делается из истолченного в пасту клейкого риса, особого известного с давнего времени сорта мотигомэ, который при долгом толчении и смачивании приобретает сладкий вкус[3].

Также так называются круглые лепёшки, которые готовят из этого теста[4]. Традиционный процесс создания таких лепёшек называется мотицуки. Моти употребляют в пищу на протяжении всего года, однако наибольший спрос на блюда из него возникает накануне Нового года, в этот праздник его принято раздавать всем родственникам и соседям. Моти также известен на Гавайях, в Южной Корее, Китайской Республике, Камбодже и Таиланде.

Базовые ингредиенты на 6–8 пирожных моти

<b>Моти</b>	
Клейкая рисовая мука	160 г
Жидкость (вода, молоко или их смесь)	180 г
Сахарная пудра	35 г для теста + 30 г для начинки
Растительное масло	20 г
Маскарпоне или сливочный сыр	220 г
Крахмал для посыпки	2–3 ст. л.
Ягоды и фрукты	100 г
Пищевой краситель	1
Соль	1
<b>Масса готового теста</b>	<b>700</b>

Выбрать правильную муку

Чтобы тесто получилось правильной консистенции, то есть липким и эластичным, нужна клейкая мука из риса сорта мотигомэ. Его также называют сладким рисом из-за сладковатого привкуса. Такую муку можно купить в отделе японских продуктов или на маркетплейсах. На этикетке ищите надпись *Glutinous Rice Flour*.

Замесить тесто:

Смешайте рисовую муку и сахарную пудру. Затем залейте муку холодной водой, молоком или их смесью в равных пропорциях: тут рецепт моти оставляет свободу выбора. Тщательно перемешайте. Должна получиться гладкая жидкая масса. Теперь можно добавить растительное масло и

пищевой краситель. Помните, что готовые пирожки будут чуть ярче, чем тесто.

**Приготовить тесто:**

По рецепту тесто для моти нужно заварить, чтобы оно загустело. Это можно сделать двумя способами.

Первый — на водяной бане. Постоянно помешивайте тесто, чтобы в нём не образовались комочки.

Второй способ — в микроволновке. Для этого накройте ёмкость с тестом пищевой плёнкой, проткните её в нескольких местах зубочисткой и готовьте на максимальной мощности две-три минуты. Тесто должно схватиться и загустеть. Теперь его нужно остудить.

**Приготовить начинку.**

Для пирожных моти используют начинку из сладких бобов, сливочный сыр, ягоды и фрукты, шоколад и даже мороженое. Мы сделаем начинку из сыра маскарпоне. Для этого его нужно смешать с сахарной пудрой. Чтобы было удобнее наполнять пирожки, положите крем в кондитерский мешок. Если его не нашлось, переложите маскарпоне в банку с крышкой и поставьте на полчаса в морозилку. Крем загустеет, и его будет удобно накладывать ложкой.

Ягоды и фрукты для начинки помойте, обсушите и нарежьте небольшими кусочками. Лучше взять мягкие: малину, клубнику, виноград, киви, персик, банан. Второй вариант: использовать готовое фруктовое повидло. Берите густое, чтобы оно не вытекало во время лепки.

**Слепить пирожные моти**

Перед лепкой пирожных тесто нужно вымесить. Оно будет липнуть к рукам, но есть несколько секретов, которые помогут этого избежать. Можно выложить тесто на силиконовый коврик и вымешивать силиконовой лопаточкой. Второй вариант: надеть перчатки или месить тесто через пищевую плёнку. Также можно присыпать поверхность крахмалом или смазать растительным маслом без запаха. Если возьмёте крахмал, лепить пирожные будет легче. С маслом они получатся нежнее. Когда тесто станет достаточно эластичным, скатайте его в колбаску и разделите на шесть-восемь частей. Из каждого кусочка слепите тонкую лепёшку. Делать это удобнее руками: так тесто не прилипнет к скалке. В центр каждой лепёшки положите немного крема, ягоду или ломтик фрукта, затем ещё немного крема. Слепите круглое пирожное и положите швом вниз. Присыпьте моти смесью крахмала и сахарной пудры и разложите по бумажным формочкам для кексов: так пирожные будут выглядеть нарядно и не склеятся. Перед подачей положите моти на час-полтора в холодильник, чтобы они лучше держали форму.

**Фишка пирожных моти в контрасте фактур.**

Тягучее, слегка резиновое тесто и нежная начинка внутри. Когда освоите базовый рецепт моти, можно заняться вкусами и декором. Например, взять вместо обычного молока сладкий коктейль со вкусом клубники, ванили или шоколада. Но в этом случае скорректируйте количество сахарной пудры, чтобы моти не получились приторными. Также можно украсить пирожные взбитыми сливками, ломтиками ягод или растопленным шоколадом. Например, нарисовать кawaiiные мордочки и сделать ушки из миндальных хлопьев.

### 8.3. Блинное тесто (оболочка).

По результатам исследований русских историков, дрожжевой блин появился на рубеже 1005-1006 годов. Поэтому в 2006 году русскому блину исполняется 1000 лет.

Предтечей современного блина был овсяный кисель, который кто-то решил подогреть на огне. Человек этот, видимо, зазевался, кисельная гуща поджарилась, подрумянилась и получился готовый блин. Такой же, какой готовили в русской печи или сегодня готовят на электрической конфорке современники.

**Внешний вид** - изделия круглой формы, обжарены с одной или двух сторон, толщиной 3 мм, в диаметре 15-20 см, хорошо пропечены. Вкус и запах - характерные для жареного пресного теста и жира, на котором жарились; вкус в меру соленый, сладковатый, приятный, нежный. Цвет - поверхность золотистая, равномерная, срез желтоватый. Консистенция - равномерно пористая, эластичная, рыхлая.

Также можно сделать тесто более сдобным добавив сливки, сметану, яйца, пряности или интересным с добавлением в тесто фруктовых пюре, ягод, всевозможных цветных соков и красителей. Для изменения рецепта можно вводить до 50 % добавок.

<b>Блинчики-полуфабрикат (оболочка)</b>	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	416	416
Молоко или вода	1040	1040
Яйца	2 1/13	83
	шт.	
Сахар	25	25
Соль	8	8
Масса теста	—	1538
Шпик	21	20

или кулинарный жир, или жир животный		
топленый пищевой, или масло растительное	16	16
Выход	—	1000

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50 % нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66 %) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24—26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

#### 8.4. Глазировка

##### **Зеркальная глазурь (База).**

Краситель по необходимости или диоксид титана для белоснежного цвета. Купить в магазине.

Листы желатина замочите в холодной воде.

В сотейнике смешайте глюкозу и сахар, добавьте необходимое количество воды. Доведите до кипения и дождитесь полного растворения сахара.

На водяной бане растопите шоколад: поместите сотейник с водой на плиту, сверху поставьте подходящую по размеру полусферу с шоколадом так, чтобы она не касалась жидкости, мешайте до образования однородной массы. Влейте сгущенное молоко.

Смешайте обе массы (они должны быть теплыми), добавьте распущенный желатин и несколько капель красителя.

Для получения однородной текстуры глазури воспользуйтесь ручным блендером. Не поднимайте его над поверхностью, чтобы избежать образования пузырьков.

Если это все же произошло, несколько раз процедите смесь через мелкое сито или воспользуйтесь вакуумной машиной.

Заготовка может храниться в холодильнике в течение нескольких дней.

Перед использованием прогрейте глазурь до рабочей температуры 35 - 38 С.

##### **02-60 Зеркальная глазурь Зеркальная глазурь (База)**

	гр
Желатин	10 гр. / 2 листа.
Глюкоза сироп	150

Сахар	150
Шоколад	150
Молоко сгущеное	100
Вода	75
Выход готового блюда	600

### 8.5. Цветная и ароматная соль, сахар

Сахар или соль красят с помощью пищевых красителей, или делают ароматной на основе кулинарных духов и эссенций.

В глубокий бокс с крышкой насыпают соль или сахар капают пару капель красителя и аромата закрывают крышкой и взбалтывают.

Интенсивность вкуса и цвета зависит от количества добавок.

Использование данных кристаллов позволяет быстро, красиво украсить любое блюдо или интересно сервировать тарелку.

Например, золотой сахар с кандурином, или крупная морская соль с голубым цветом на палочках грисини.

## Тема 9. Украшение термической обработкой.

### 9.1. Обжаривание во фритюре.

**Рисовые чипсы, фунчоза, рисовая бумага, креветочные чипсы.**

#### Рисовые чипсы (База)

	гр
Рис	100
Вода	400
Соль	20
Пищевые красители	1
Эссенции	

Приготовление чипсов- базовая технология, рецепт которых вы с легкостью можете подстроить под свои нужды- добавить специи, варить рис в бульонах или экспериментировать с ингредиентами (вместо риса можно взять гречу, или добавить к пюре другие составляющие- нори, томатную пасту, кукурузу)

Ингредиенты:

Оборудование:

Блендер, силиконовой коврик, приготовление:

Сварите рис, поместите рис в кастрюлю с водой и готовьте, пока он не начнет разваливаться

Проблендерите (пюрировать)

После того, как рис готов, поместите массу в блендер

Пюре будет очень липким и мягким- но это именно то, что нам нужно.

Распределите пюре на силиконовом коврике слоем в 1.5- 2 мм. Поставьте в дегидратор на 50 С (или на конвектомат)

Наш рис готов, когда слой высушенного пюре еще немного гибкий и прозрачный. Если вы не уверены в том, высушился он или нет- отломите маленький кусочек и бросьте в масло (шаг № 5)

Нагрейте масло до 190 С.

Чем горячее будет масло, тем быстрее вода, которая содержится в чипе, превратится в пар, «взорвав» его. Но стоит также помнить о том, что чем выше температура- тем больше возможностей получить подгоревший продукт.

Взорвите чипсы.

Нарвите получившуюся рисовую бумагу на сегменты и опустите в горячее масло. Доставайте при помощи шумовки.

Добавьте специй по своему вкусу.

Рисовая база подходит как основа для приготовления любых чипсов, например, из бородинского хлеба.

По такому же принципу можно сделать чипсы из топиоки не используя блендер.

Фритюр можно использовать для придания формы карзинкам обжаривая в нем тесто (лаваш).

Свежие веточки с листьями, овощи, лук парей и т.д.

## **9.2. Запекание в духовке**

Много декоров готовят через духовой шкаф или пароконвектомате.

Слайсы из цитрусовых вымочить в сахарном сиропе и запечь в духовке до карамельного состояния, чипсы получаются чуть прозрачными с красивыми яркими цветами, по такому принципу используют

приготовление груши, томатов, грибов, хлебных чипсов, овощей, различных пюре.

Запекают в духовке корзинки и всевозможные фигурные изделия из готового или сырого теста.

### **9.3. Сублимация (чипсы и лепестки, гранулы и пыль).**

Технология сублимации достаточно новая — лиофилизированные продукты начали получать лишь в 1970-х. Первоначально целью исследований было обеспечение питанием астронавтов — так сублимированное мороженное было специально разработано для космической программы «Аполлон».

В процессе приготовления из замороженного продукта путем сушки в вакууме удаляется влага (минуя жидкую фазу), что позволяет сохранить в нём питательные вещества, запах, вкус и цвет. Большая часть растворимого кофе изготавливается по этой технологии.

Фрукты и ягоды, полученные методом сублимационной сушки, нередко используются шеф-поварами новой кухни.

Не содержащие влаги, сублиматы — идеальная база для мороженых и соусов. Каждый сублимат имеет свой яркий вкус, позволяя экспериментировать с новыми сочетаниями или усиливать уже имеющиеся.

И самое главное: невесомые сублимированные фрукты — отличный способ завершить композицию.

Шеф-Повара используют сушёные ингредиенты как компонент блюда, чипсы из цитрусов, томатов, фруктов и овощей, цветов, лепестков, ягод, ягодных пюре.

Таким способом получая съедобные сушёные ингредиенты их гранулируют, перетирают в мелкую дисперсную структуру, получая ингредиенты для необычной подачи блюд.

Яркий насыщенный вкус сублимированных, дегидрированных продуктов дает богатую палитру вкусовых просторов для работы мастеров кулинарного искусства.

### **9.4. Прямой обжиг**

Украшение и сервировка блюд в ресторане и на линии раздачи в столовых и банкетных столов и выездного обслуживания (кейтеринг) отличается в значительной мере. Если в ресторане жизнь украшений может быть от нескольких секунд до минут. То на линии раздачи в столовых декор должен стоять значительное время.

Самым простым способом сделать эффектный не сложный декор с длительным временем хранения на линии раздачи - это прямой обжиг. Например: болгарский перец режим вдоль на две части и обпаливаем с помощью горелки или просто ложем на жарочную поверхность для приобретения красивого подпечённого цвета.

Сам перец сырой, а края зажарены, в некоторых местах даже обуглены, положив такое украшение по центру фуршетного блюда и украсив зеленью в сочетании самого блюда смотрится очень изыскано. А главное с течением времени этот декор не поменяет свой вид.

По такому принципу можно делать помидоры, разрезая их на 2 части или на толстые кольца. Цитрусы, дольки плодов, лук.

## **Тема 10. Молекулярная кухня**

Молекулярная кухня – современное направление кулинарии. Которое постоянно развивается и ищет новые, нестандартные пути к нашему желудку. С помощью самых разных технологий и химических веществ привычный нам продукт изменяется до неузнаваемости, и в своей тарелке вы обнаружите мороженое из селедки, пармезан в виде пастилы или жидкие равиоли. Молекулярную кухню еще называют деструктивной. В процессе воздействия на продукт разрушаются молекулярные связи вещества, а затем возникают новые. При этом между различными продуктами могут существовать неожиданные молекулярные связи, которые используются в создании блюд, а кухня ресторана, что она продолжает осваивать новые приемы и технологии благодаря интересу и активному участию профессиональных поваров по всему миру. Слово «молекулярная» появилось потому, что в процессе воздействия на продукт разрушаются молекулярные связи вещества, а затем возникают новые. Между различными продуктами происходят неожиданные молекулярные связи, которые используются в создании блюда, а кухня напоминает химическую лабораторию.

Молекулярная гастрономия имеет и другие названия: авангардная, провокационная, техно-эмоциональная, экспериментальная, физическая и др. Но на практике чаще всего используют термин «молекулярная кухня». Молекулярная гастрономия – это наука, которая входит в один из разделов трофологии и изучает физико-химические процессы, происходящие при



приготовлении пищи, а также социальные и художественные изыскания в этой области.

Молекулярная кухня – современное направление кулинарии, которое постоянно развивается и ищет новые, нестандартные пути и инновации для улучшения вкуса и текстур привычных блюд, для создания новых и необычных блюд.

Молекулярная кухня – это знакомый вкус в новой, абсолютно непривычной форме, а также творчество и искусство поваров.

### **История «Молекулярной гастрономии».**

Основателем молекулярной кухни стал Бенджамин Томпсон, живший в конце XVIII века. Однако принципы и методы нового направления приобрели свою сегодняшнюю форму только в 70-х годах прошлого века. Это произошло благодаря усилиям двух человек: венгерского физика Николаса Курти и французского химика Эрве Тиса. Они исследовали чисто физические аспекты приготовления пищи.

Например, как влияет электромагнитное поле на процесс копчения рыбы, или какая температура является идеальной для варки яиц. В результате этих экспериментов и возникла молекулярная кухня, в которой способы кулинарной обработки продуктов коренным образом отличались от традиционных.

Изменился не только метод приготовления, но и внешний вид привычных продуктов. Повара молекулярной кухни могут удивить вас, например, чаем из говядины или яйцами в виде икры, приготовить пену с любым вкусом. Всё это возможно благодаря использованию современных достижений физики и химии, а также специального оборудования. Как утверждают последователи данного направления, основной их задачей является создание блюда с совершенным вкусом, внешний вид которого способствовал бы удовлетворению эстетических чувств, а также развитию ума и воображения.

Нужно отметить, что приготовление блюд молекулярной кухни требует довольно длительного времени, а место, где это происходит, больше напоминает лабораторию, в которой установлены дорогостоящие и сложные приборы. Здесь царит настоящее волшебство: ароматы одних блюд передают другим, продукты «разбирают» на молекулы и создают новые формы. Естественно, такая кухня требует больших затрат, поэтому блюда её совсем не дешёвы и практически не готовятся в домашних условиях, за редким исключением.

1969 – английский ученый Николас Курти провел лекцию под названием «Физика на кухне», впервые рассмотрев процесс приготовления с научной точки зрения.

1980-е — Французский химик Эрве Тис в своей парижской лаборатории опроверг большую часть традиционных кулинарных аксиом.

1984 — Вышло первое издание книги «On food and Cooking» Гарольда МакГи.

1992 — Эрве Тис и Николас Курти анонсируют начало Курса лекций по молекулярной и физической гастрономии.

1997 — Ресторан elBulli открывает лабораторию для исследований.

конец 1990-х — Молекулярная гастрономия набирает популярность, кулинарные инноваторы: Ферран Адриа, Пьер Гарнер и Хестон Блюменталь становятся звездами ТВ- шоу.

2009 — Эрве Тис представил теорию note by note cuisine- кухни чистых соединений, без животных и растительных тканей.

2010 — Гарвард запускает курс лекций по Научной Гастрономии.

2011 — В свет выходит 5- томник Натана Мирволда «Modernist Cuisine»

## **Технологии молекулярной кухни.**

**Фудпейринг** — теория сочетаемости продуктов на молекулярном уровне: объединять можно любые ингредиенты с похожими ароматическими профилями.

Молекулярная кухня применяет самые разные способы приготовления пищи, которые сильно отличаются от традиционных. Готовые блюда получаются просто фантастическими по своей подаче, консистенции и вкусу. Какие же технологии молекулярной кухни используют современные повара научной гастрономии?

Приготовление изнутри (cook in) — использование особого агрегата Стефан-гриля, с температурой готовки внутри продукта до 650 градусов Цельсия.

Фильтрация хербофильтрами — пропускание бульона или супа через таблетку из кремнезема. При этом задерживается до 94 % жира, и остается только чистый вкус.

Вакуумное маринование Sous-vide — достижение эффекта вакуумной пропитки в аппарате Cookvac, работающем с понижением давления внутри. В результате мясо и другие продукты в процессе готовки пропитываются различными ароматами на молекулярном уровне.

Приготовление в вакууме исключает потерю в массе продукта, а также

сохраняет его полезные свойства и аромат. У приготовленной таким способом пищи более нежный вкус и мягкая текстура.

Замораживание жидким азотом — супер быстрая заморозка в сосуде Дьюара с полным сохранением текстуры продукта.

Глубокая заморозка — дипфризинг с высокой скоростью замораживания до очень низких температур для последующего хранения.

Дегидратация — сублимационная сушка с сохранением всех вкусовых свойств для последующей регидратации — впитывания воды и полного восстановления вкуса.

Аромадистилляция — молекулярная дистилляция (перегонка) вещества при низком давлении. Используется для получения аромадистиллятов — натуральных ароматических экстрактов с длительным сроком хранения.

Пакоджетинг — процесс гомогенизации (получения однородной массы — пюре) путем дробления замороженных продуктов без добавления связующих химических агентов, как это обычно делается при приготовлении сосисок и паштетов.

Термомиксинг — смешение и измельчение компонентов в специальном мини-котле — термомиксере, работающем при высокой температуре и скорости обработки. Агрегат может выполнять несколько различных функций.

Эмульсификация — процесс смешивания нерастворимых веществ посредством добавления соевого лецитина. При этом образуется легкая стабильная пена, используемая для украшения блюд.

Молекулярная кухня использует самые современные технологии кулинарной обработки пищи и самое передовое оборудование и инвентарь. Это применение знаний в области физико-химических свойств для получения новых форм и состояний привычных продуктов, которые будут передаваться профессиональным поварам в ближайшем будущем.

### **10.1. Сухой лед и жидкий азод**

Основное различие между Сухим льдом и Жидким азотом заключается в том, что Сухой лед представляет собой твердую форму углекислого газа, тогда как Жидкий азот представляет собой элементарный азот в жидком состоянии.

Сухой лед, обычно, применяется в качестве охлаждающего агента. Он имеет свойство переходить из твердого состояния сразу в газообразное. С другой стороны, Жидкий азот находится в жидком состоянии даже при крайне низких температурах. При кипении он испаряется. Сухой лед является твердой формой углекислого газа. Для использования эта форма льда более удобна, чем лед, образующийся из воды, так как сухой лед

имеет очень низкую температуру и не оставляет после себя следов. Применяется сухой лёд как правило для транспортировки продуктов в холодильниках. Сухой лёд переходит из твёрдого состояния в газообразное (сублимация) при  $-78,5\text{ }^{\circ}\text{C}$  и он не проходит через жидкое состояние. При такой низкой температуре сухой лёд является опасным и при неправильном обращении с ним может случиться обморожение. Это соединение бесцветное и является невоспламеняющимся. Кроме того, он имеет кислый запах. При растворении в воде, он понижает pH раствора, формируя угольную кислоту.

**Жидкий азот** — это элементарный азот в жидкой форме. Он имеет очень низкую температуру. Точка кипения этого соединения составляет  $-195,79\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Эта жидкая форма азота применяется в охлаждении, а также для заморозки в криогенной отрасли. Производят его путем фракционной перегонки сжиженного воздуха.

Молекулы азота, состоят из двух атомов азота, связанных друг с другом через ковалентные химические связи. Хранить жидкий азот необходимо в специальных контейнерах, которые могут контролировать повышение давления внутри него.

**Сухой лёд** является твердой формой углекислого газа. Этот материал имеет молекулы углекислого газа, которые состоят из атома углерода, связанного с двумя атомами кислорода через ковалентные связи. Кроме того, он подвергается сублимации при  $-78,5\text{ }^{\circ}\text{C}$  и переходит из твердого сразу в газообразное состояние.

Жидкий азот состоит из молекул азота, в которых два атома азота связаны друг с другом ковалентными связями. Жидкий азот подвергается испарению при  $-195,79\text{ }^{\circ}\text{C}$  и превращается в газообразное состояние.

Сухой лёд и Жидкий азот применяются в качестве охлаждающих агентов. Разница между Сухим льдом и Жидким азотом заключается в том, что Сухой лёд представляет собой твердую форму углекислого газа, тогда как Жидкий азот представляет собой элементарный азот в жидком состоянии.

## **Сосуды Дьюара.**

Сосуды Дьюара серии СК различной вместимости для транспортировки и хранения жидкого азота. Сосуды Дьюара серии СК представляют собой

резервуар типа «сосуд в сосуде», межстенное пространство которого имеет экранно-вакуумную изоляцию. Для поддержания глубокого вакуума в течении длительного времени, в межстенное пространство помещены адсорбент и химический поглотитель водорода. Внутренний сосуд подвешен в наружном сосуде (кожухе) на горловине, изготовленной из специального высокопрочного стеклопластика. Горловина закрывается крышкой. Внутренний и наружный сосуды выполнены из алюминиевого сплава.

## **10.2. Сувид Sous-vide и вакууматоры**

Практика приготовления пищи в безвоздушном пространстве имеет глубокие корни. На протяжении веков повара заворачивали продукты в листья, запекали в глине или готовили в жиру. Изоляция позволяла добиваться лучшей текстуры, предотвращала высыхание, а также увеличивала срок хранения.

Несмотря на то, что *Sous vide* буквально означает «под вакуумом», упаковка играет второстепенную роль. Определяющим фактором Сувида является точный контроль температуры и ее поддержание. Итак, Сувид- это метод приготовления пищи, при котором продукты, помещенные в безвоздушную среду (вакуум- пакеты или емкости с откаченным воздухом) готовятся при определенной температуре.

Температура поддерживается с помощью погружного термостата, оснащенного нагревателем, датчиком температуры и помпой, обеспечивающей циркуляцию воды.

Технология сувид имеет ряд преимуществ перед другими видами кулинарной обработки:

Отсутствие кислорода препятствует окислению продуктов, а упаковка удерживает влагу от испарения.

Вакуум продлевает сроки хранения.

При низкотемпературном приготовлении осуществляется равномерный прогрев всего продукта, а возможность контролировать температурный режим позволяет получить именно то, что нужно (прожарка стейков, яйцо пашот).

Приготовление при низких температурах позволяет сохранять

питательные вещества.

Сувид не требует постоянной концентрации внимания.

### Температура приготовления Говядины

Продукт	Время приготовления	Температура °C
RAW Стейк 20-30 мм	15-30	49
RAW Стейк 30-40 мм	25-30	49
RARE Стейк 20-30 мм	40-120	55
RARE Стейк 30-40 мм	65-120	55
MEDIUM RARE Стейк 20-30мм	45-180	58
MEDIUM RARE Стейк 30-40мм	80-180	58
Ребрышки	60-240	58
Язык	1080 (18 часов) — 2160 (36 часов)	70

### Температура приготовления Свинины

Продукт	Время приготовления	Температура °C
Корейка	150-600	80
Филе 30-40 мм	65-120	60
Филе 40-50 мм	100-120	60
Шея	600	75
Вырезка 20-30 мм	35-170	60
Вырезка 30-40 мм	60-170	60

Окорок	1200 (20 часов)	65
Лопатка	600	80
Рулька	300-420	70
Шашлык	120	70
Грудинка	300	70

### Температура приготовления Баранины

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Ножки (голяшки)	1440 (24 часа)	67
Филе	180	58

### Температура приготовления Птицы

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Утка (филе)	90-150	58
Утка (ножки)	130-240	80
Гусиная печень	30-45	55
Гусь (ножки)	70-130	58
Курица (филе)	40-70	65
Курица (ножки)	180	65
Индейка (филе)	70-120	65

### Температура приготовления Кролика

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Кролик (филе)	240	62
Кролик (ножки)	600	64

### Температура приготовления Яиц

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Всмятку	60	65
Вкрутую	80	68
Пашот	60	62

### Температура приготовления Рыбы и морепродуктов

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Лосось и семга	15-25	medium rare — 49С, medium — 55С
Морской язык	15-30	52
Палтус	15-30	52
Тунец	20-50	58
Окунь	15-60	52
Зубатка	60	50
Скумбрия	10-15	52



Осьминог	240	77-85
Креветки	25	50
Лобстер	30-60	58

### Температура приготовления Овощей

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Капуста	60	85
Морковь	50	85
Кукуруза	60	85
Фасоль стручковая	120	85
Грибы	15	85
Картофель	50	85
Репа	60	85
Спаржа	35-55	85
Салат	60	85
Сельдерей	90	85
Тыква	10-95	85

### Температура приготовления Фруктов

Продукт	Время приготовления	Температура °С
Вишня	25	70
Груша	25	85

Алыча и Сливы	25	70
Яблоки	25-35	85
Ягоды	45	70

### 10.3. Оборудование для молекулярной кухни.



#### Вакуумные упаковщики.

Бескамерные вакуумные упаковщики, Вакуумные пакеты, Камерные вакуумные упаковщики.

Вакуумный упаковщик - незаменимый помощник современного повара. С помощью него Вы с легкостью сохраните свежесть любимых продуктов и блюд на несколько дней, а то и недель, а также будете готовить блюда су вид (sous vide) у себя на кухне, сохраняя их на долгое время, избежав тем сама покупки магазинных вредных полуфабрикатов и подняв уровень ваших блюд на новый уровень.



### **Роторные испарители.**

Сделать эссенцию или уникальную специю - работа для роторного дистиллятора. Это инновационный гаджет - находка для бармена и шеф-повара.



### **Гомогенизатор (PacoJet, Rowzer и Giaz).**

PacoJet появился 20 лет назад и стал легендой на кухне профессионалов. Спустя 10 лет испанцы выпустили достойного конкурента - Taurus Rowzer, а затем итальянцы - Giaz. Все три гомогенизатора позволяют за минуту готовить идеальное мороженое, сорбеты и мусс из замороженных продуктов. Их уникальная технология позволяет создавать уникальные вкусы и текстуры.



### **Дегидраторы.**

Дегидратирование, или мягкое высушивание, это особая популярная техника, которая убирает влагу из продуктов (мяса, фруктов, овощей, хлеба, рыбы) путем аккуратного высушивания при низких температурах в специальной сушилке-дегидраторе.



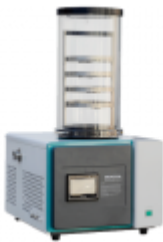
### **Окуривание.**

Окуриватели уже давно стали неотъемлемым атрибутом современной кухни. Легкое копчение, аромат с дымком, напитки - это работы для окуривателей. В нашем ассортименте вы найдете любые окуриватели для дома и ресторана или бара.



### **Сосуды Дьюара и аксессуары для жидкого азота.**

Современная кулинария и особенно кондитеры не обходятся без сверхнизких температур. Для этого продвинутые шеф и кондитеры используют жидкий азот. А хранить его необходимо в сосудах Дьюара. Красиво подать его можно в специальном кувшине или чаше. А готовить интересные холодные закуски и десерты можно при помощи спрей-пульверизаторы ил и даже специальных криоручек. В нашем ассортименте вы сможете полностью оснастить себя самым качественным оборудованием для работы с жидким азотом.



### **Сублиматоры.**

Сублиматор - это аппарат для приготовления сублимированных фруктов, ягод, овощей и даже мяса. Он ставится на стол, включается в розетку и туда закладывается сырье. Бывает разных объемов.



### **Термомиксеры.**

Термомиксер - лучший брo на кухне профессионального повара. Измельчит, нагреет, приготовит на пару, смешает и всё это одновременно. Термомиксер облегчит вашу работу в десять раз и поможет не помереть под горой заказов в запару.



### **Ультразвуковые гомогенизаторы.**

Вообще ультразвуковой гомогенизатор полезен и бармену, и шеф-повару. Он поможет сделать уникальные настойки за несколько часов, размягчить самые твердые отрубы мяса, а также смешать соусы без эмульгаторов и стабилизаторов.



### **Центрифуги.**

Если вы хотите чего-то совсем уникального, то пищевая центрифуга для вас. Она разделит любую жидкость на фракции за несколько минут и поможет вам сделать уникальный прозрачный напиток, либо приготовить насыщенную базу для соуса или коктейля.



### **Шкафы для мяса.**

Шкаф для мяса - это крутой гаджет для современного ресторана, который хочет подавать гостям только лучшее мясо. В таком шкафу лучшие отрубы станут еще лучше и вкуснее, а еще вы можете дозревать сыр и тофу.



## **Шкафы шоковой заморозки.**

Аппараты шоковой заморозки незаменимы в современном ресторане, баре или кафе при отеле. Ваши блюда, заготовки и продукты всегда свежайшими.

### **10.4. Пена и эспума**

Эспумы (эспумас) — это блюда молекулярной кухни в виде пены, классическая визитная карточка молекулярных ресторанов.

Это чистый вкус ингредиентов — сложным путем полученная ароматная эссенция, не содержащая лишних жиров, да и, собственно, вообще ничего лишнего.

Пену эспумас первый раз включил в меню своих ресторанов молекулярщик Ферран Адриа.

Даже существует легенда, как в барселонском баре он выпил стакан свежевывжатого сока и вдохновился пеной на его дне.

Молекулярная пена взбивается из любых продуктов — овощей, фруктов и даже мяса и различных видов орехов.

Для примера, всем известное блюдо — бородинский хлеб с солью и подсолнечным маслом, вызвало фурор на гастрономическом саммите в Сан-Себастьяне, где Анатолий Комм подал его в виде нежнейшего мусса на ложке.

Текстура этого мусса практически не чувствовалась, во рту оставался только яркий и мгновенно узнаваемый вкус ломтя хлеба, политого маслом. Вопреки своей прозрачности, эспумы заставляют несколько пересмотреть основы классической французской кухни.

По утверждению М.Карема, «соусы — это основа традиции», а эспумас, по сути, это соус нового поколения, без жирности, тяжести и плотности. Говоря высоким стилем: вкус в невесомости.



**Лецитин** — это мощный эмульгатор, стабилизирующий полярные и неполярные компоненты. Эта особенность объясняется строением молекулы, одновременно являющейся полярной и неполярной. Полярная часть является гидрофильной (влаголюбивой), а неполярная — гидрофобной. Несмотря на то, что это свойство делает лецитин идеальным эмульсификатором для смеси воды и жиров, он широко используется и в молекулярной гастрономии, позволяя создавать легкие, воздушные пены и муссы. Лецитин — натуральное соединение, входящее в состав желтков, но для изготовления промышленного лецитина используется соя, что делает блюда на его основе доступными для вегетарианцев. Лецитин- общий термин для описания широкого спектра фосфолипидов. Несколько его видов входят в состав желтка. Именно они в сочетании с липопротеинами объясняют свойства яиц загущать и стабилизировать соусы. Кроме желтков, лецитин содержится также в авокадо и соевых бобах.

### **Функции лецитина.**

Лецитин на протяжении столетий использовался для загущения соусов и приготовления майонеза. Соевый лецитин известен благодаря его использованию в кондитерском деле. В шоколаде он связывает гидрофильные сахар и какао-порошок и гидрофобные какао-масла. Кроме этого, лецитин используется для эмульсификации готовых заправок для салатов (включая майонез) и для улучшения текстуры хлебобулочных изделий.

### **Применение лецитина.**

В молекулярной гастрономии лецитин используется для создания легких пен из практически любых жидкостей.

Пример этому — замороженное пармезановое облако- творение Феррана Адриа и команды el Bulli. Для его создания он смешал 0.52 % соевого лецитина с пармезановой водой. И заморозил получившуюся пену. Шафрановый английский крем с кофейной пеной — творение шефа Алехандро Диджилио, которое можно повторить даже в домашних условиях. Все, что вам понадобится наверняка уже есть на полке кухонного шкафа.

Этот десерт — потрясающий контраст вкусов и текстур.

Технически лецитин не является гидроколлоидом, поэтому большинство свойств, которые мы обычно обсуждаем, к нему не применимы.

Температура: Соевый лецитин лучше растворяется в теплой воде, хотя функционирует вне зависимости от температуры жидкости. Возможно, вам понадобится больше усилий, чтобы растворить его в холодной воде, но все равно за вас это будет делать блендер.

Внешний вид: Соевый лецитин продается в виде порошка, гранул или жидкости. Всегда храните его запечатанным в сухом месте.

Вкус: Отличный

Нет определенной связи между лецитином и другими текстурами, однако стабилизаторы или загустители (такие как ксантановая камедь) замедляют движение молекул, увеличивая время существования пены.

Концентрация: от 0,2 до 1%. В концентрации от 2 % лецитин может использоваться для улучшения текстуры хлебобулочных изделий.

Дисперсия: Аккуратно перемешайте в жидкости. Используйте погружной блендер. Затем, держа блендер под наклоном, чтобы он одновременно захватывал как воду, так и воздух, взбейте пену

Замороженное пармезановое облако

Этот рецепт был создан Ферраном Адриа в elBulli. Блюдо имеет очень выразительный вкус, поэтому если вы любите пармезан- оно вам точно понравится.

### **Замороженное пармезановое облако**

	гр
<i>Пармезановая вода</i>	
Тертый пармезан	500
Вода или молоко	450
<i>Пармезановое облако</i>	
Пармезановая вода	250
Лецитин	4

Смешайте пармезан с водой и нагрейте до 80 С.

Отставьте на 30 минут для настаивания, затем процедите через сито, покрытое марлей.

Добавьте лецитин

Держа блендер практически горизонтально, чтобы он захватывал и жидкость и воздух, взбейте пену.

Дайте пене отстояться в течение 1 минуты. Соберите в контейнер и заморозьте (Или используйте жидкий азот).

### **Мыльные пузыри из клюквенного морса**

	гр
Клюквенный морс	380
Альбумин	1.5
Ксантановая камедь	1

С помощью погружного блендера смешайте клюквенный морс и сухой яичный белок.

Добавьте ксантановую камедь и еще раз тщательно перемешайте. Держите блендер под наклоном и взбейте пену (или воспользуйтесь аэратором).

С помощью перфорированной ложки выложите пену на блюдо.

## 10.5. Гели и Сифон



Сифон для сливок может использоваться не только для изготовления взбитых сливок. Мы используем их для приготовления содовой, маринования продуктов, настаивания фруктов и получения пен. Вне зависимости от того, что вы делаете – есть несколько базовых правил, которые вам необходимо знать.

Для заправки сифона используются газовые баллоны (да, они подходят к некоторым газовым пистолетам), создающие внутри сосуда давление. Для газирования продуктов используется углекислый газ, окись азота применяют для пен, маринования и настаивания. Каждый баллон содержит 8 грамм газа и может использоваться лишь единожды (вместо утилизации можно сдать их в пункты отходов, но это далеко и почти бесплатно).

Двух баллонов обычно достаточно, чтобы заправить один литровый сифон. (Но для «really good carbonation» возьмите 3. Это не наши слова, так в модернисте пишут) Общее правило – 2% газа или 8 гр на каждые 400 гр. продукта. Если в сифоне жидкость с низким содержанием жира, количество баллонов нужно увеличить

Вы без труда можете приготовить газировку или придать пористым продуктам необычный шипучий привкус.

Например, тонко нарезанный газированный виноград отлично сочетается с охлажденными устрицами или паштетом со сладким, терпким, шипучим изюмом.

**Правила:**

- 1) Охладите сифон и жидкость. Углекислый газ особенно активен при низких температурах
- 2) Влейте холодную жидкость (или добавьте фрукты). На сифонах уважающих себя производителей есть метка максимального объема. Лучше недолить, чем перелить. Закрутите крышку.
- 3) Закрутите первый баллон и, держа сифон в вертикальном положении, нажмите на рычаг. Удаление воздуха из сифона - важный шаг, потому что он помешает реакции газирования.
- 4) Вставьте еще один или два баллона с углекислым газом, потрясите сифон на протяжении 5-10 секунд.
- 5) Охладите сифон, чтобы прошла реакция насыщения углекислым газом. Для жидкостей этот процесс может занять 2-4 часа, для фруктов - 4, но мы настоятельно рекомендуем выдержать 8-10. Не открывайте сифон, пока не решите подать фрукты.
- 6) Придерживая полотенце у носика, слегка нажимайте на рычаг, чтобы стравить воздух. После того, как он вышел, откройте крышку и вылейте содержимое на тарелку.

**Настаивание и маринование при давлении.**

С помощью сифона вы можете превратить жидкости в твердое вещество (относительно твердое, разумеется), а также ускорить процессы настаивания, засаливания и маринования. С помощью сифона замариновать мясо, нарезанное кубиками для кебаба, займет всего 20 минут, вместо 1-12 часов.

Подумайте о настаивании клубники в лимонаде, шипящих долек яблок в соке или арбузе с нотками зеленого чая.

**Как пользоваться:**

- 1) Добавьте порционно порезанное мясо в сифон и залейте маринадом или рассолом. Если вы хотите настоять фрукты - залейте их жидкостью. Закройте крышку.
- 2) Зарядите сифон окисью азота. Используйте 2 баллона. Потрясите в течение 5-10 секунд.
- 3) Охладите в течение 20 минут.
- 4) Осторожно стравите воздух, придерживая полотенце у носика. Откройте крышку и выложите содержимое.

**Пены- Эспумы.**

Сифоны были созданы для аэрирования сливок с высоким содержанием

жира. (Окись азота растворяется в них лучше, чем в воде). Но вы можете создать пену из чего угодно- добавьте к жидкости крахмал, желатин, яйца или агар-агар, чтобы увеличить плотность (Не нужно забывать, то, что мы получаем на выходе, напрямую зависит от того, что мы вливаем).

Правильная, воздушная пена обеспечивает контрастную текстуру, как картофельное пюре или взбитые сливки на вершине плотного десерта. Легкие, с легкой кислинкой и воздушностью, пены могут добавить блюду дополнительный оттенок или вкус. Чем больше воздуха в пене, тем менее она концентрирована, поэтому при подаче гарнира или соуса используйте насыщенную жидкость. Пена, которая дополняет какой-либо вкус, не должна быть такой насыщенной. Главное- найти правильный баланс.

У нас получалось взбить все в деже, залить в сифон, заправить тремя баллонами и заполнив пластиковый стаканчик на половину, отправить в микро на 40 секунд и получить искомый результат.

Однако мы не претендуем на правильность рецепта, возможно, нужна определенная последовательность.

если вы планируете засушить спонжи, чтобы в дальнейшем, опустив их в жидкий азот использовать как «дымящие камни» советуем надрезать дно в пластиковом стаканчике, чтобы избежать плесени

Если сифон не работает содержимое сифона охладилось и стало слишком плотным.

Оставьте сифон при комнатной температуре или поместите под горячую воду. Слегка потрясите сифон.

выпускной клапан засорился.

Используйте мелкое сито, чтобы предотвратить попадание мелких частиц.

Если содержимое сифона жидкое и просто вытекает.

Использовано недостаточно связующего агента (желатина и т.д.) или баллонов.

Никогда не используйте чистящие средства и металлические губки.

Работая со сливками, очень важно учитывать их жирность. Слишком долгое встряхивание может привести к тому, что сливки станут слишком густыми. Для лучшего результата используйте 32- 36 %.

Свежие сливки жирностью 36% можно встряхивать не более 3-х раз 32% от 4-х до 5

-для работы недостаточно давления.

Всегда держите сифон головой вниз. Только в этом положении газ сможет вытолкнуть жидкость.

Вставьте баллончик при необходимости.

Если содержимое баллона слишком густое-уменьшите количество желатина или другого связующего агента.

Благодаря наличию газа, крема могут храниться в холодильнике до одной недели.

Красная резинка на вашем сифоне говорит о том, что его можно использовать. С черной-нет.

### **Жидкий гель.**

Многие знают, что текстура гелей на основе ксантана оставляет желать лучшего. Он неплохо работает с густыми жидкостями, но что, если нам нужно загустить что-то такое же текучее, как вода

#### **Жидкий гель**

	гр
База фруктовый сок	250
Агар-агар	1
Ксантановая камедь	0,2

Растворите текстуры в жидкости, доведите до кипения и охладите.

Пробейте желе блендером, избавьтесь от пузырей с помощью вакууматора.

Используйте по назначению.

Мы, например, сделали съедобную краску для бокалов.

## **10.6. Сферификация и желе**

Техника сферификации впервые была представлена в ресторане elBulli в 2003 году. Это контролируемый процесс желирования жидкости при погружении в ванну со специальным раствором. Сферы могут быть любых размеров: от маленьких (икра) до больших (равиоли, ньоки). При надавливании, тонкая мембрана лопается и жидкий центр сферы буквально “взрывается во рту”. Кроме размера можно контролировать содержимое, включая дополнительные элементы.

Звучит сложно, но на самом деле сферификация- достаточно легкая техника, которую вы без проблем сможете воспроизвести у себя на кухне.

Наш набор для сферификации, который вы можете приобрести в магазине молекулярной кухни, включает в себя все необходимое.

Существует два типа сферификации, каждая из которых имеет свои достоинства и недостатки.

Техника прямой сферификации представляет собой добавление жидкости с растворенным в ней альгинатом натрия в ванну с солями кальция.

При обратной сферификации, жидкость с кальцием добавляется в альгинат. При погружении сферы, альгинат натрия начинает реакцию с солями кальция, образуя желе- оболочку.

Есть и другие техники получения сфер, использующие, например, холодное масло или жидкий азот. Но принцип их действия совершенно иной и в результате получается сфера, полностью состоящая из геля. Эти техники мы не рассматриваем.

#### **Обратная сферификация.**

Благодаря технике обратной сферификации можно получать сферы практически из любого продукта. Это наилучший выбор для жидкостей с высоким содержанием кальция или алкоголя. В противоположность прямой, обратная сферификация позволяет получать сферы с толстой оболочкой, которые могут храниться неограниченное количество времени. Реакция прекращается, как только сферы удаляются из ванны и промываются в чистой воде. Примером обратной сферификации служат Сферы из моцареллы.

#### **Прямая сферификация.**

Эта техника идеальная для создания сфер с тончайшей оболочкой, которые буквально тают во рту. Существенный недостаток этой техники в том, что реакция между альгинатом и солями кальция продолжает проходить даже после того, как вы удалили сферу из ванны. Это означает, что их нужно подавать немедленно. Другой минус в том, что из-за повышенной кислотности ( $\text{pH} < 3.6$ ) для проведения реакции потребуется цитрат натрия.

Прямая сферификация не работает, если ингредиент содержит повышенное количество солей кальция.

Пример прямой сферификации: сфера из манго.

#### **Базовая или прямая сферификация.**

Техника прямой сферификации предполагает погружение жидкости с растворенным в ней альгинатом натрия в ванну с солями кальция. Набор для сферификации можно приобрести в нашем магазине молекулярной кухни, а руководство и гид по гидроколлоидам позволит сориентироваться в выборе текстур и их использовании.

#### **Преимущества прямой сферификации:**

- в результате реакции получается тончайшая оболочка, которая буквально «взрывается» во рту.
- Поскольку гель формируется из жидкости с растворенным в ней альгинатом, оболочка представляет собой тот же ингредиент, а не безвкусную жидкость.
- Используя технику прямой сферификации гораздо проще получить

идеальную сферу. Благодаря эластичной текстуре оболочки она в любом случае примет сферическую форму.

— прямая сферификация- лучший способ изготовления икры. Благодаря разнице в плотности, икринки легко формируются и не слипаются, как при обратной сферификации.

— В случае с альгинатной ванной требуется несколько часов для удаления пузырьков воздуха, затрудняющих изготовление сфер. При прямой сферификации ванну с солями кальция можно подготовить за несколько минут. Это значительно экономит время.

#### **Недостатки прямой сферификации:**

— Поскольку реакция между альгинатом и солями кальция не прекращается, сферы следует подавать немедленно.

— Для сферифицирования жидкостей с повышенной кислотностью требуется добавление цитрата натрия.

— Прямая сферификация не используется с ингредиентами, содержащими соли кальция, так как альгинат начинает реагировать мгновенно.

— Альгинат натрия увеличивает плотность жидкости в сфере. (что сказывается на вкусовых ощущениях) К счастью, альгинат практически безвкусен.

— Оболочка, получаемая в результате базовой сферификации, слишком хрупкая и требует осторожного обращения, поэтому сферы не могут быть использованы в качестве наполнителей для муссов или бисквитов.

#### **Подготовка жидкостей для базовой сферификации:**

Растворение и гидратация.

Для базовой сферификации вам нужен раствор содержащий 0,5 % альгината натрия (0.5 гр на 100 гр жидкости). Альгинат легко растворяется с помощью блендера, но вот пара советов, которые позволят упростить процесс:

— Жидкость должна быть холодной, в противном случае альгинат начнет образовывать гель до полного растворения, образуя комки.

— Для лучшего растворения вы можете смешать альгинат с другим порошком, например, с сахаром.

— При повышенной кислотности альгинат превращается в альгиновую кислоту, которая препятствует растворению. pH должен быть выше 3,6.

— Жидкость не должна содержать ионы кальция. В противном случае реакция начнется еще до погружения сферы в ванну.

— Альгинат практически не растворяется в алкоголе, поэтому используйте небольшое количество воды и только затем влейте в смесь.

Корректировка кислотности.

Базовая сферификация невозможна, если уровень pH жидкости меньше 3,6. Используя цитрат натрия мы можем корректировать кислотность,



доведя рН до приемлемых значений. Цитрат растворяется в смеси ДО добавления альгината натрия.

Корректировка уровня кальция.

Используя все тот же цитрат натрия, можно снизить количество активных ионов кальция, предотвратить преждевременную реакцию. Но все же для таких ингредиентов мы рекомендуем обратную сферификацию.

#### **Удаление пузырьков воздуха.**

Кроме эстетической составляющей, воздух уменьшает плотность жидкости, не давая ей погрузиться в ванну и значительно ослабляет оболочку. Удалить воздух можно несколькими способами:

— Дайте смеси отдохнуть. Поставьте ее в холодильник и забудьте на пару часов. (от 1 до 24 в зависимости от плотности)

— Несколько раз процедите жидкость через сито. (Возможно, несколько десятков раз)

— Воздух легко можно удалить с помощью вакуумной машины (если она у вас есть)

— Использование магнитной мешалки вместо блендера не приводит к образованию пузырьков.

#### **Изготовление сфер.**

1) Подготовьте жидкость с альгинатом, ванну с солями кальция и ложки для сферификации (или шприц для создания икры)

2) Еще вам понадобится емкость с чистой водой для промывания сфер.

3) Зачерпните жидкость ложкой, поднесите ее к поверхности ванны с кальцием и аккуратно опустите. Если вы используете шприц для икры, то держите его на расстоянии 7-8 сантиметров от поверхности.

4) Следите за тем, чтобы сферы не плавали на поверхности или наоборот, не прилипали ко дну. Аккуратно помешивайте содержимое ванны.

5) Подождите минуту, если вы делаете икру и 2, если сферы. За это время формируется оболочка, достаточная для того, чтобы сферу можно было удалить из ванны и промыть.

6) Аккуратно достаньте сферу из ванны, используя сито или специальную ложку, и промойте в боксе с чистой водой.

Помните, что сферы, полученные в результате базовой сферификации, следует подавать немедленно.

#### **Обратная сферификация.**

Обратная сферификация представляет собой процесс добавления жидкости с солями кальция в ванну альгината натрия. Некоторые продукты уже содержат кальций (например, моцарелла или йогурт), в другом случае требуется лактат или глюконат кальция. Существует разновидность обратной сферификации- обратная сферификация с

заморозкой, уменьшающая время приготовления, а также не требующая особой практики и умений.

Набор для сферификации можно приобрести в нашем магазине молекулярной кухни, а руководство и гид по гидроколлоидам позволит сориентироваться в выборе текстур и их использовании.

Преимущества обратной сферификации:

-Обратная сферификация позволяет получать сферы практически из любых продуктов. Это отличный способ приготовления сфер из жидкостей, содержащих кальций (сыр, молоко, сливки, йогурт) и алкогольных напитков.

— Сферы, полученные в результате обратной сферификации, можно хранить в течение длительного времени. Реакция желирования прекращается сразу же после промывания сфер, поэтому их можно подготовить заблаговременно.

— Сферы обладают прочной мембраной. Они лучше держат форму и не растекаются по поверхности. Благодаря прочности их можно добавлять в муссы, спонжи, пудинги.

— Реакция проходит вне зависимости от кислотности продукта. Так как оболочка формируется вне продукта, уровень pH не влияет на протекание реакции.

— Соли кальция не изменяют вкус и плотность продукта.

Недостатки обратной сферификации:

— из-за своей толщины оболочка сферы ощущается во рту. Она также «взрывается», но вы чувствуете слой желе.

— Для гидратации и удаления воздушных пузырей из раствора с альгинатом натрия требуется 12- 24 часа.

— Для загущения может потребоваться ксантановая камедь, которая также приведет к образованию пузырей воздуха.

— С помощью обратной сферификации гораздо сложнее получить идеальную сферу. Вам потребуется тщательно подбирать плотность жидкостей.

— Этот способ не подходит для изготовления икры, поскольку сферы полученные в результате обратной сферификации слипаются друг с другом.

### **Подготовка ванны для сферификации:**

Растворение и гидратация альгината натрия.

Для протекания реакции вам потребуется раствор, содержащий 0.5 % альгината натрия (0. 5 гр на 100 гр жидкости). Альгинат прекрасно растворяется с помощью погружного блендера, но вот несколько советов, которые сделают вашу работу гораздо проще:

— Используйте дистиллированную воду.

Поскольку водопроводная вода содержит ионы кальция, это приведет к преждевременной реакции.

— Для того, чтобы улучшить растворение альгината, его можно смешать с сахаром.

#### **Удаление воздуха.**

Кроме эстетической составляющей, воздух не дает сфере погрузиться в ванну. Удалить воздух можно несколькими способами:

— Дайте смеси отдохнуть. Поставьте ее в холодильник и забудьте на пару часов. (от 1 до 24 в зависимости от плотности)

— Несколько раз процедите жидкость через сито. (Возможно, несколько десятков раз)

— Воздух легко можно удалить с помощью вакуумной машины (если она у вас есть)

— Использование магнитной мешалки вместо блендера не приводит к образованию пузырьков.

#### **Подготовка жидкости для обратной сферификации.**

Для образования сферы необходимо, чтобы жидкость содержала достаточное количество ионов кальция. Если продукт уже содержит кальций, то единственное, что вам нужно сделать - увеличить его плотность (при необходимости) Если нет, то необходимое количество свободных ионов достигается добавлением лактата или глюконата кальция (концентрация должна достигать 0.18 %)

Работа над плотностью.

Когда вы помещаете жидкость в ванну, сфера формируется благодаря поверхностному натяжению. Если жидкость не обладает достаточной плотностью, то будет плавать на поверхности. Если плотность слишком велика, то быстро опустится на дно. Нужной консистенции можно добиться, используя ксантановую камедь. Обычно концентрация ксантановой камеди составляет 0.2- 0.5 %, в зависимости от начальной плотности.

#### **Создание сфер.**

1) Подготовьте жидкость с солями кальция, альгинатную ванну и ложки для сферификации.

2) Также вам понадобится емкость с чистой водой для промывания сфер.

3) Зачерпните жидкость ложкой, поднесите ее к поверхности ванны и аккуратно опустите.

4) Следите за тем, чтобы сферы не плавали на поверхности или наоборот, не прилипали ко дну.

5) Подождите около двух минут. За это время формируется оболочка, достаточная для того, чтобы сферу можно было удалить из ванны и промыть.

б) Аккуратно достаньте сферу из ванны, используя сито или специальную ложку, и промойте в боксе с чистой водой.

### **Хранение сфер.**

Одним из преимуществ обратной сферификации является то, что сферы можно готовить заблаговременно. Для сохранения вкуса поместите сферы в емкость с той же жидкостью, из которой они сделаны. Благодаря обратному осмосу, сферы можно настаивать в различных средах, например, в оливковом или трюфельном маслах.

### **Обратная сферификация с заморозкой.**

Эта техника во многом повторяет обратную сферификацию, только с одним отличием: перед погружением в ванну, сферы заливаются в силиконовую форму и замораживаются. Знакомство со сферификацией мы рекомендуем начинать именно с нее, потому что так вы гарантированно получите сферы идеальной формы, вне зависимости от уровня подготовки. Как и в случае с обратной сферификацией, техника состоит в добавлении жидкости с лактатом кальция в ванну альгината натрия. Но перед этим сферы замораживаются и только потом погружаются в ванну. Как только оболочка начинает оттаивать, альгинат реагирует с кальцием, образуя плотную мембрану.

Создание сфер с помощью ложки требует навыков и практики, с использованием заморозки мы получаем сферы, одинакового размера и формы.

Другим преимуществом является то, что вам не нужно загущать сферифицируемую жидкость.

Единственное ограничение в том, что для сферификации не подходят жидкости, которые не замерзают (алкоголь) или подвержены синерзису (расслоению).

Набор для сферификации можно приобрести в нашем магазине молекулярной кухни, а руководство и гид по гидроколлоидам позволит сориентироваться в выборе текстур и их использовании.

### **Лимонные полусферы**

	гр
Вода	20
Агар-агар	3
Сахар	20
Сок лайма	80

Подготовьте поверхность: возьмите металлический лист или гастроемкость и поместите его в морозильную камеру. Смешайте воду, сахар, лимонный сок и агар-агар. Оставьте минимум на 20 минут для гидратации агара. Доведите до кипения при постоянном помешивании. С помощью шприца или пипетки прокапайте смесь на охлажденную поверхность. Отделите от листа при помощи кулинарного шпателя.

### Малиновые сферы

	гр
Для сфер:	
Малина	400
Сахар	25
Лактат кальция	4
Для ванны:	
Дистиллированная вода	1000
Альгинат натрия	5

Начните с подготовки ванны. Растворите альгинат натрия в воде с помощью погружного блендера. Для того чтобы избавиться от пузырьков воздуха, оставьте смесь на 24 часа в холодильнике или воспользуйтесь вакуум-машиной.

В блендере смешайте все ингредиенты для сфер. Процедите.

Специальной ложкой зачерпните смесь и погрузите в ванну с альгинатом натрия.

Оставьте сферы минимум на 2 минуты для образования твердой оболочки. Попробуйте с одной и рассчитайте оптимальное время (оно может быть разным). Если оболочка слишком слабая, оставьте сферы в растворе. Если наоборот, слишком толстая, уменьшите время пребывания.

После небольшой практики вы с уверенностью будете определять готовность сферы, просто зацепляя ее с помощью ложки.

Бережно извлеките сферы, используя сито или перфорированную ложку.

## Апельсиновые спагетти

	гр
Апельсиновый сок	300
Агар-агар	3

Смешайте апельсиновый сок с агар — агаром, оставьте на 15 минут для гидратации, затем доведите до кипения.

С помощью шприца наполните силиконовую трубку соком и опустите в холодную воду на несколько минут. ( купить Набор для молекулярных спагетти )

Извлеките готовые спагетти, используя пустой шприц или сифон ISI. Подавайте спагетти как холодными, так и горячими.

## 10.7. Трансглутаминаза

Трансглутаминаза представляет собой фермент, образующий связи между белками. Это позволяет склеивать различные виды рыбы, мяса и другие белковые продукты (например, фасоль). В модернистской кулинарии ТГ используется для создания новых блюд вроде лапши из креветок (или курицы), вегетарианских бургеров и других креативных комбинаций.

Мировая известность пришла к трансглутаминазе в 90-х, когда японская компания Аджиномото использовала ТГ для склеивания минтая при производстве крабовых палочек. В гастрономических кругах идею популяризировал Хестон Блюменталь, склеив макрель для своего авангардного бутерброда.

Ключевой особенностью трансглутаминазы является ее способность образовывать связи между глутамином и лизином — аминокислотами, входящими в состав белков.

ТГ широко используется современными шеф-поварами для:

- создания идеальных порций из мяса, рыбы и уменьшения количества отходов;
- склеивания фаршей (при производстве продуктов без оболочки)
- комбинирования различных ингредиентов (бекон с гребешками)
- создания новых блюд (мясные спагетти, шахматные доски из рыбы и др. )

Как и все в кулинарии, для эффективного и безопасного использования ТГ требует определенных знаний. Мы расскажем вам все, что знаем сами следующих параграфах, так что устраивайтесь поудобнее.

### **Функции транsgлyтаминазы:**

Вне зависимости от того, придерживаетесь ли вы традиционных взглядов на кулинарию или каждый день создаете новые блюда, существует бесконечное количество возможностей для использования ТГ.

### **Транsgлyтаминаза позволяет:**

Создавать идеально ровные порции.

Примечание: склеивайте не больше трех больших кусков, чтобы добиться хорошей структуры продукта практически без швов.

— С помощью ТГ вы можете склеивать части вырезки (например, с головы и хвоста), чтобы уменьшить потерю продукта.

— Склеивать рыбу, из которой предварительно удалены кости.

— Склеивать мясо без жира и сухожилий.

— Формировать рулеты из рыбы и мяса, которые в дальнейшем можно будет нарезать на равные части

Склеивать различные продукты:

Примечание: лучше использовать продукты с идентичными температурами приготовления.

— Различные виды морепродуктов для получения новых вкусовых комбинаций (лосось и желтохвост, лосось и креветки)

— Морепродукты и мясо (гребешки и бекон)

— Мясные продукты (бекон и вырезка)

Склеивать рубленое мясо:

— продукты без оболочки

— лапша из мяса или морепродуктов

Склеивать не-мясные ингредиенты:

С помощью ТГ Уилли Дюфрейн получал тонкие листы арахисового масла, которые в дальнейшем нарезались тонкими ломтиками и входили в состав тайского блюда.

Другие примеры использования:

-Для предотвращения эмульгирования фаршей при приготовлении boudin blanc

— для поддержания текстуры лапши с низким содержанием клейковины (гречневой и собы)

— сгущения яичных желтков и молочных продуктов. (ТГ используется при приготовлении йогуртов, снижая потерю влаги и улучшая консистенцию)

— при производстве тофу.

Принцип работы транsgлyтаминазы

Трансглутаминаза, которую вы используете, не является ферментом в чистом виде. В ее состав входит наполнитель мальтодекстрин, потому как концентрированная ТГ слишком активна. В зависимости от типа ТГ, наполнитель может варьироваться. Как мы уже говорили, трансглутаминаза не склеивает мясо, а выступает в качестве катализатора для процесса соединения аминокислот. В зависимости от типа сырья и задачи, вам потребуется от 0.05 до 2 % ТГ от общего объема сырья. Имейте в виду, что ферменты влияют на текстуру, поэтому слишком большое количество приведет к тому, что продукт получится жестким. Независимо от типа ТГ, которую вы используете и исходного продукта, самое главное- удалить весь воздух из пространства между кусками. Этого можно добиться вакуумированием или заворачиванием продукта в пищевую пленку.

Завершите все подготовительные процедуры за 30 минут , а затем поместите продукт в холодильник на 16- 24 часа.

#### **Хранении:**

Поскольку вы имеете дело с живыми ферментами, то после вскрытия вакуумной упаковки ТГ рекомендуется хранить при температуре ниже 2 С. Плотнo заверните пакет и поместите его в морозильную камеру.

#### **Методы работы**

- 1) прямое добавление
- 2) обсыпка
- 3) суспензия

#### **Метод прямого добавления:**

Непосредственное добавление ТГ к смеси с высоким содержанием белка позволит ингредиентам держаться вместе, но второе, менее очевидное преимущество, что ТГ придает приятную, «глянцевидную» текстуру. Это хороший способ связать изделия из фарша- колбасы, паштеты, рулеты. Этот метод также работает с вегетарианскими гамбургерами, котлеты в которых, несмотря на высокое содержание белка, сложно сформировать. Практически все виды ТГ пригодны для этого метода. Просто добавьте 0.25% ТГ от общего количества фарша и вы увидите результат.

#### **Обсыпка:**

Эта техника наиболее распространена среди шеф- поваров. Как следует из названия, необходимо просто посыпать два склеиваемых куска. Лучше всего для этого подходит мелкое чайное сито. Плотнo прижмите ингредиенты друг к другу, заверните в пленку и завакуумируйте (при наличии вакуум-машины).

#### **Суспензия – приготовление раствора.**

Этот метод применяется при обработке больших кусков и на кухнях, чтобы избежать излишней запыленности порошком ТГ.

Однако есть и несколько минусов — необходимо следить за полным



растворением ТГ в растворе, мыть больше оборудования, а в случае неплотного прилегания кусков в воздушных карманах образуется гелеобразный раствор ТГ.

### **О безопасности.**

ТГ полостью безвредна. Она классифицирована в качестве GRAS (продукты, в общем признанные безопасными). Все ферменты представляют собой белки, которые денатурируют при нагревании, не оставляя привкуса. Дэйв Арнольд в свое время провел исследование свойств ТГ в рамках своего проекта Cooking Issues.

## **10.8. 10 советов Хестона Блюменталья**

Сложно представить себе шефа, оказавшего большее влияние на современную гастрономию, чем Хестон Блюменталь.

Жидкий азот, сухой лед, роторные испарители и другие вещи, делающие кухню молекулярной.

Из всех ресторанных искусств для нас важнейшим является искусство молекулярной готовки. По крайней мере если судить по рейтингам. В 2002 году лучшим рестораном мира впервые был назван ресторан молекулярной кухни (eBulli каталонца Феррана Адриа), и с тех пор в главном отраслевом рейтинге — The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants — первое место почти всегда занимал молекулярщик. Чаще всего — сам Адриа, единожды — его главный соперник Хестон Блюменталь, а в этом году — его ученик, шеф-повар датского ресторана Noma. Большинство последующих позиций тоже оккупированы молекулярщиками. В общем, по состоянию на 2010 год молекулярная кухня стала самым что ни на есть ресторанным мейнстримом, разбираться в котором теперь должен каждый, кто вообще неравнодушен к походам в рестораны.

Разбираются между тем немногие, а неподготовленные, попав в молекулярный ресторан, нередко оказываются разочарованы. Здесь непривычно выглядит и сама еда, и то, как ее подают, и порядок блюд (сеты из 15 или даже 30 позиций). В результате гости часто не понимают, что сделали с их едой, а главное — зачем. Молекулярная готовка — это дорогое удовольствие, и глупо тратить деньги вслепую. Forbes составил список из десяти фактов, терминов и важных имен, которые имеет смысл узнать перед осмысленным походом в ресторан молекулярной кухни.

### **Николас Курти**

Именно этот британский физик-ядерщик стал вдохновителем молекулярной кухни. Во время Второй мировой он участвовал в разработке ядерной бомбы, а в начале 1990-х, будучи уже совсем

пожилым человеком, возглавил в итальянском городе Эрик любительский семинар «Молекулярная и физическая гастрономия», где энтузиасты разбирали физику и химию еды. Курти всю жизнь увлекался кулинарией и в 1969 году даже прочитал в Оксфорде лекцию «Физик на кухне». Идейным же организатором того семинара стала Элизабет Томас — дама, которая сама была профессиональным поваром, но вышла замуж за ученого-физика и таким образом оказалась естественным проводником между ресторанным миром и миром науки.

Защитники молекулярной кухни любят вспоминать ее, доказывая, что вся эта новая кухня — просто развитие кулинарии на новом технологическом витке и придумали ее повара, а не ученые. В целом, несмотря на звонкий термин «молекулярная», который вставили в название семинара почти случайно, занимались на нем вполне традиционными вопросами, которые интересуют поваров как минимум последние два века: как правильно жарить мясо, как именно коагулируют молекулы белка при готовке омлета и т. д. Один из первых заслушанных докладов назывался «Фрактальная структура ромовой бабы». Именно эти ежегодные семинары подхлестнули интерес профессиональных поваров к научным проблемам и заставили по-иному взглянуть на то, что происходит в кастрюлях и сковородках. Двое постоянных посетителей семинара — англичанин Хестон Блюменталь и испанец Ферран Адриа — начали активно использовать наработки Курти в своих ресторанах: Fat Duck и elBulli соответственно.

В результате термин «молекулярная кухня» прогремел на весь мир. Настолько, что в 2006-м Хестон Блюменталь, Ферран Адриа и их американский коллега Томас Келлер напечатали в The Observer манифест «Новой кухни», в котором отреклись от термина «молекулярная», посчитав его вводящим в заблуждение. «Мы используем все технические новинки, от жидкого азота и центрифуг, до ферментов и заменителей сахара, но наша кухня характеризуется не этим» — говорилось в манифесте, — а желанием создавать все более совершенные блюда. Химики столетиями помогали поварам, а термин «молекулярная кухня» на самом деле ничего не объясняет. И тем не менее термин прижился.

## **Пена.**

Блюда в виде пены (их называют эспумами) стали классической визитной карточкой молекулярных ресторанов и наиболее удачно характеризуют их подход: это сложным образом полученная ароматнейшая эссенция, не отягощенная излишними жирами и вообще ничем лишним. Это вкус в чистом виде. Пенки первым ввел в меню своих ресторанов Ферран Адриа, по легенде, вдохновившись пеной на дне стакана со свежесжатым соком, который он выпил в каком-то барселонском баре. Молекулярную пену можно взбить из чего угодно — вплоть до мяса, фруктов и орехов.

К примеру, классическое блюдо, с которым Комм прогремел на гастрономическом саммите в Сан-Себастьяне, — бородинский хлеб с солью и подсолнечным маслом в виде нежнейшего мусса, который подается на ложке. Текстура мусса почти неосязаемая, во рту остается только ярчайший и моментально узнаваемый вкус ломтя хлеба, политого маслом.

Несмотря на свою эфемерность, эспумы — это кардинальный пересмотр основ классической французской кухни, сформулированных Эскофье и Каремом. Соусы — это основа традиции, утверждал Карем. А эспумы — это и есть соус нового типа, лишенный тяжести, жирности и плотности: вкус в невесомости.

### **Центрифуга.**

Такой же важный агрегат на молекулярной кухне, как и сковорода.

Центрифуга разделяет сыпучие тела и жидкости различного удельного веса при помощи центробежной силы. Центрифуги активно применяют в химических лабораториях и довольно широко — в сельском хозяйстве: для отделения жира от молока, меда от сот и т. д.

Если поместить в центрифугу, например, пузырек с томатным соком, то на выходе получится три субстанции. Внизу будет плотный красный осадок, состоящий из целлюлозы, пектина и тяжелых пигментов, в том числе красящих, — фактически томатная паста, полученная естественным образом, без нагревания. Сам сок, лишенный этих частиц, будет бледно-желтым — это раствор сахаров, солей, кислот и ароматических соединений. Наверху же окажется тонкая пенка из жиров — концентрированный томатный вкус.

Каждую из этих субстанций можно использовать при готовке, получая более ароматные, тонкие и легкие соусы и составные части блюд.

Отделение жиров делает соусы и пены более стабильными, у них оказывается более четкий вкус и богатый аромат.

### **Жидкий азот.**

Жидкий азот первым стал активно использовать у себя на кухне Хестон Блюменталь. Он используется для того, чтобы моментально заморозить любые субстанции. Поскольку жидкий азот так же моментально испаряется, не оставляя никаких следов, его можно спокойно использовать для приготовления блюд — в том числе и таких, которые делаются непосредственно в тарелке гостей.

Одно из фирменных блюд ресторана Fat Duck — мусс из зеленого чая и лайма в жидком азоте. Это шарик мусса, который выдавливается из балончика на ложку, поливается жидким азотом, посыпается японским порошковым чаем матча и spraysвается эссенцией из листьев, цветов и

плодов лайма. По твердости он похож на безе, но моментально растворяется на языке, оставляя легкое и освежающее ощущение. Это такое идеальное мороженое — ни капли жира и концентрированный аромат.

Используется такое блюдо для того, чтобы очистить и освежить вкусовые рецепторы: в традиционном дегустационном меню молекулярного ресторана, где один за другим идут десятки блюд (многие из которых помещаются в ложку), особую роль играют такие маленькие сюрпризы — они служат отточиями, восклицательными знаками и абзацами в новом ресторанном синтаксисе.

Блюменталь пытался сделать такой мусс и другими способами, используя разные естественные стабилизаторы, но ничего не получалось — мусс нужной легкости и нежности был нестабильным и опадал менее чем через минуту. Жидкий азот решил эту проблему, как и множество других.

Любопытно, что, несмотря на свою очевидную футуристичность, этот метод готовки появился практически одновременно с открытием жидкого азота — еще в 1877 году викторианская повариха Аньес Маршал предлагала готовить таким образом мороженое.

### **Вакуумная готовка sous-vide.**

Sous-vide — это специфический способ готовки в водяной бане. Продукты закатываются в вакуумные пакеты и долго (иногда более 72 часов) готовятся в воде при температуре около 60 градусов или ниже. Методу, изобретение которого приписывают британскому физика графу Рамфорду (1753-1814), подарил новое рождение в середине 1970-х повар Жорж Пралюс, работавший в ресторане знаменитых братьев Труагро. Он обнаружил, что фуа-гра, приготовленная таким образом, сохраняет идеальный вид, не теряет лишнего жира и обладает лучшей текстурой по сравнению с той, что приготовлена традиционным образом.

Позже выяснилось, что мясо, приготовленное sous-vide, тоже отличается удивительной мягкостью, сочностью и ароматностью и вообще этот метод способен творить чудеса. В частности, в вакууме идеально маринуется мясо, а у фруктов и овощей в вакуумных пакетах особым образом сжимаются клетки, в результате текстура становится более плотной, а вкус — насыщенным.

Для готовки sous-vide нужны специальные водяные бани с термостатами, способные гарантированно поддерживать одну и ту же температуру с точностью до десятых долей градуса. Раньше экспериментаторы использовали бани из химических лабораторий, сегодня налажено производство специальных водяных бань для ресторанов — и даже для пытливых поваров-любителей. Этот способ готовки взяли на вооружение

более-менее все повара-визионеры, а Томас Келлер даже написал об этом отдельную книгу.

### **Трансглутаминаза.**

Это семейство ферментов, которые позволяют «склеивать» мускульные ткани — то есть объединять в одну массу куски протеина, скажем мяса или рыбы. Именно с помощью трансглутаминазы в пищевой промышленности изготавливают фальшивые креветки и крабовые палочки из сурими — перемолотой и отжатой рыбной массы. Она используется при приготовлении японской гречневой лапши соба, а кроме того, эти же ферменты участвуют в процессе свертывания крови. Впервые трансглутаминазу выделили и изучили в Японии в 1959-м, а сейчас ее используют не только для производства крабовых палочек, но и в молекулярных ресторанах.

Несмотря на дикую с точки зрения традиционалиста кредитную историю и малопривлекательное название, от трансглутаминазы нет никакого вреда. Это всего лишь катализатор, не участвующий в самом процессе готовки, и это не химия — трансглутаминазу получают при помощи ферментации живых клеток. Еда же, важную роль в которой играют ферменты, человечеству известна давно — взять хотя бы соевый соус и мисо суп. Главным популяризатором трансглутаминазы был Хестон Блюменталь, рекламировавший ее коллегам как идеальный «мясной клей» без побочных эффектов. Сам Блюменталь делал с ее помощью авангардный бутерброд с рыбой, где использовал идеально выглядящий кусок макрели, который на самом деле был слепленным в форме рыбы и скрепленным трансглутаминазой филе макрели, сделанным по технологии сурими.

### **Сухой лед.**

Сухой лед — гораздо более доступная вещь, чем жидкий азот; ее вполне может купить даже обычный кулинар-любитель. И, например, сделать с его помощью выдающееся мороженое. Обычные домашние мороженицы неидеально (потому что недостаточно быстро) замораживают молочную смесь, из которой готовится мороженое, в результате в ней появляются достаточно большие кристаллы льда. При помощи сухого льда заморозка происходит очень быстро, и текстура получается идеально гладкой. Сухой лед — это замороженный углекислый газ, который, нагреваясь, переходит из твердого состояния сразу в газообразное: эффект, который с незапамятных времен используют организаторы рок-концертов. Если надыхаться этого жидкого дыма, можно заработать очень неприятный кашель. Таким образом организм сигнализирует нам об опасности. Но именно это ощущение делает газировку газированной, а игристое вино игристым: пузырьки в шампанском наполнены концентрированным

углекислым газом, и покалывание на языке, которое мы ощущаем — это слабая версия все того же сигнала опасности.

Дым от сухого льда обостряет не только вкус, а и все наши чувства разом. Именно этот эффект активно используют в молекулярных ресторанах: если полить блок сухого льда специально приготовленной ароматической субстанцией, смешанной с водой, можно окружить едока ароматом, способным сильно изменить вкус и ощущение от еды. Так поступает Блюменталь, подавая свой «Горящий щербет»: гостя окутывает туманом с запахом потертой кожи, горящего очага и старого загородного дома.

### **Роторный испаритель.**

Это традиционное оборудование из химической лаборатории для очень бережного испарения жидкостей. В стеклянной фляге понижается давление, в результате чего вода начинает кипеть при очень низкой температуре — не 100, а, например, всего 20 градусов. При этом фляга вращается, образуя тонкую пленку жидкости на всей внутренней поверхности, что ускоряет испарение. Получающийся пар конденсируется в змеевике — получается драгоценный концентрат.

Вся эта машинерия нужна для того, чтобы уловить деликатные ароматы самых разных блюд и жидкостей, содержащих летучие эфирные масла. Так, если поместить в роторный испаритель воду и свежий розмарин, на выходе будет розмариновый концентрат, который невозможно получить методом традиционного выпаривания (высокая температура изменила бы аромат розмарина). Полученные таким образом эссенции потом, в частности, используются в сферах и гелях.

### **Гели и сферы.**

Исследования в области субстанций, которые могут превратить еду в гель, с начала века активно вели компании, занимающиеся массовым производством пищевых продуктов. Помимо всем известного желатина, в 1950-е были открыты альгинаты — соли альгиновой кислоты, вязкого резиноподобного вещества, получающегося натуральным путем из бурых водорослей. Но если пищевые гиганты использовали альгинаты для производства дешевых желе, Адриа разработал систему, которую он назвал «сферификацией»: он делал гелевые сферы разного размера, наполненные съедобными субстанциями, которые буквально взрывались во рту фейерверком концентрированного вкуса.

Бывшего советского человека этими сферами не удивить: многие помнят искусственную черную и красную икру, разработанную советскими технологами, — она делалась примерно по той же схеме. Разница лишь в том, что в молекулярных ресторанах эти сферы используются как трюк, а

наполняют их драгоценными концентратами, на которые зачастую уходят десятки килограммов продуктов.

Различные желеобразные субстанции используются и для приготовления необычных желе, и для игры с горячим и холодным: «Горячий и холодный чай» Хестона Блюменталья сделан так, что сперва гость пьет холодный чай, а где-то с середины чай внезапно становится горячим. Разумеется, это не жидкости — они бы перемешались по законам диффузии, — а два геля разной плотности, визуально и на вкус неотличимые от обычного черного чая.

### **Ностальгия.**

Несмотря на современное кухонное оборудование и методы, позаимствованные у научных лабораторий, авторы молекулярной кухни играют не столько в Филиппа К. Дика или Станислава Лема, сколько в Марселя Пруста. Главный их принцип — деконструировать давно знакомую еду и подать ее в необычном виде, вызвав у гостя глупую улыбку.

Именно с этими целями Комм разбирает на молекулы и подает в виде пены, геля и мусса салат оливье и селедку под шубой, Блюменталь нежно воскрешает вкус дешевой английской газировки из 1970-х, Адриа деконструирует тортिलью, а китаец Алвин Ланг из шанхайского ресторана *Vo Innovation* — дим-самы.

Не случайно многие молекулярщики, оперируя техникой будущего, устремляются все дальше в прошлое: Блюменталь реконструирует придворную британскую еду XVI века, а Грант Эжитц собирается открыть ресторан с тематическими ужинами — Шанхай 1930-го, Мексика 1625-го или Франция 1856-го.

И это совершенно прустовское желание остановить или воскресить утраченное время — пусть даже в виде леденца из детства, сделанного из вытяжки розмарина, угля и лаванды. Это и есть главное содержание любого молекулярного ресторана.

## **Тема 11. Мастер-класс. Анимационная станция и эффекты при подаче блюд**

### **11.1. Мастер класс**

**Мастер-класс** (англ. *Master class*, нем. *Meisterkurs*, *Musikpädagogik*, фр. *Classe de maître*, в СССР использовался термин творческая мастерская) — оригинальный метод обучения и конкретное занятие по совершенствованию практического мастерства, проводимое специалистом в определённой области творческой

деятельности (музыки, изобразительного искусства, литературы, режиссуры, актёрского мастерства, дизайна, а также науки, педагогики и ремесла) для лиц, достигших достаточного уровня профессионализма в этой сфере деятельности.

Всевозможные мастер-классы, на которых можно освоить тонкости разных искусств и ремесел, стали очень распространены. Это касается и кулинарии, однако многие не знают, что такое кулинарный мастер-класс и как именно он проходит. Как и на других подобных обучающих мероприятиях, на кулинарных мастер-классах гости могут перенять навыки опытных знатоков своего дела, однако у мастер-классов такого рода есть свои особенности и преимущества. О них и поговорим ниже.

Кулинарный мастер-класс – это мероприятие, на котором любители определенной кухни или просто желающие узнать нечто новое могут на практике обучиться приготовлению нескольких современных, необычных и вкусных блюд. Кроме того, там можно познакомиться с единомышленниками и лучше узнать устройство ресторанной кухни изнутри.

К особенностям кулинарных мастер-классов можно отнести разбивку по кухням разных стран и народов, а также глубокое погружение в культурную среду. Если на других мастер-классах выделяется лишь сфера деятельности (например, шитье), то в кулинарии идут дальше и выделяют конкретную кухню (скажем, итальянскую), которой и посвящается целиком весь мастер-класс. При этом гости смогут близко соприкоснуться как с особенностями работы ресторанов и профессиональных поваров, так и с культурой страны или народа, чья кухня представлена на мастер-классе.

Кулинарные мастер-классы проходят примерно по следующему сценарию:

Знакомство с шеф-поваром и меню мастер-класса;

Дегустация угощений и напитков;

Приготовление 1-2 основных блюд;

Приготовление десерта;



## **Обучение сервировке и подаче приготовленных блюд.**

В начале мастер-класса шеф-повар представится сам и познакомит гостей с командой, меню, порядком проведения и особенностями мероприятия. Затем посетителям, как правило, предлагают угощения, закуски и напитки, относящиеся к представленной на мастер-классе кухне. К примеру, на мастер-классе русской кухни Вас угостят медовухой, а французской – канапэ.

Затем идет собственно мастер-класс, который длится 3-4 часа. Гости лично участвуют в приготовлении всех блюд и наблюдают за работой шеф-повара, обучаясь готовить горячее, закуски и десерты. В конце повар расскажет участникам, как правильно украшать, сервировать и подавать блюда к столу.

## **Преимущества кулинарных мастер-классов.**

Разобравшись, что такое кулинарные мастер-классы, стоит подробнее остановиться на их преимуществах. В чем плюсы мастер-класса по сравнению, скажем, с кулинарными курсами?

Кулинарные мастер-классы дают быстрый практический результат. Курсы зачастую затянуты, на них ученики проходят долгую программу, изучая многие вещи с азов. На мастер-классе же можно быстро научиться готовить 2-3 конкретных блюда благодаря личному участию во всех этапах приготовления и помощи высококлассного профессионала. Затем немного практики в домашних условиях, и Вы сможете впечатлить гостей блюдом как в отменном ресторане!

Кулинарные мастер-классы обычно проводят кулинары высшего класса. Конечно, в других сферах также работают опытные мастера, однако кулинарные мастер-классы, как правило, организуются ресторанами, и проводят их сами шеф-повара этих заведений. А шеф-поварами, особенно в Москве, зачастую являются по-настоящему талантливые кулинары, обучавшиеся в Европе и обладающие огромным опытом. Поэтому на мастер-классе Вы сможете познакомиться и перенять опыт у настоящей звезды кулинарного искусства, что само по себе полезно и крайне интересно.

Из всего вышесказанного ясно, что кулинарные мастер-классы могут быть интересны как мужчинам, так и женщинам, стремящимся открывать и

узнавать новое, увлекающимся кулинарным искусством, желающим удивить домочадцев и гостей блюдами ресторанного уровня и просто хочет найти здоровую и вкусную альтернативу “фастфуду”. Кстати, существуют и кулинарные мастер-классы для детей, на которых их в веселой и непринужденной форме научат готовить интересные блюда и заодно отлично развлекут, например, приготовив мороженое с помощью жидкого азота

## 11.2. Анимационная станция

Это возможность приготовить на глазах у восторженных гостей потрясающе вкусные и необычные блюда, и сделать праздничное угощение более интересным.

Карвинг (кулинарная анимация) — это шоу для зрителей, в котором главную роль играет шеф-повар. Он на глазах у гостей мероприятия создает кулинарные шедевры, нередко приглашая к себе на кухню гостей из зала. Компания по кейтерингу предоставляет все необходимое для представления: оборудование, продукты, профессиональных поваров. Это своеобразный театр, в котором любой зритель может стать участником постановки.

К основным преимуществам карвинга можно отнести:

**интерактив с гостями** — каждый может стать участником увлекательного процесса;

**зрелищность** — профессиональные повара не только вкусно готовят, но и выполняют различные трюки;

**поддержку тематики** — при необходимости специалиста оденут с учетом дресс-кода мероприятия.

Услуга активно популяризируется. Это оригинальный способ развлечь гостей, так как существует огромное количество видов карвинга.

На сегодняшний день выездной кейтеринг — это одна из наиболее популярных услуг для праздников, корпоративов, конференций и других важных событий.

### **Виды гастрономической анимации.**

Даже те, кому посчастливилось неоднократно стать зрителем и поучаствовать в подобном представлении, удивлены разнообразию блюд и станций для приготовления пищи для карвинга. На данный момент клиентам предлагают такие виды:

**WOK-станция.** Участники шоу могут создать свой рецепт лапши, в котором будет использовано до 30–40 ингредиентов.

**Фламбе.** На открытом огне готовятся всевозможные блюда.

Карвинг-станция. На глазах у гостей шеф-повар разделяет различные виды мяса.

Фондю. Приготовление популярного десерта с использованием шоколадного фонтана.

Салат-бар в реальном времени. Посетителям предлагают на выбор более 40 видов рецептов.

Это наиболее популярные виды кулинарных шоу. По всему миру регулярно появляются новые идеи и воплощаются в жизнь.

Примеры блюд для карвинг станций

Для гастрономической анимации неважно, к какому из традиционных приемов пищи будет твориться шедевр. На кухне вместе с шеф-поваром можно приготовить огромное количество блюд для завтрака, обеда и ужина.

В таблице указано несколько интересных вариантов.

<b>Завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Ужин</b>
Венские вафли с бельгийским кремом	Плов	Креветки на льду с тремя видами соусов
Омлет с овощами	Ризотто	Филе индейки
Блинчики с протертыми ягодами	Свинина с тремя видами соуса	Салат «Капрезе»
Двойное ягодное парфе	Баранья ножка, запеченная в травах с брусничным джемом	Салат «Цезарь»

Интересно! Существует мнение, что на первых гастрономических анимационных шоу гостям предлагали готовить именно завтраки. Омлеты, блинчики, разнообразные десерты по сей день являются одними из самых популярных блюд для карвинга.

### **Роль кулинарной анимации в тимбилдинге.**

В больших городах нередко используют гастрономические «битвы» для усиления коллективного духа и сплоченности. Для сотрудников проводится мастер-класс, после которого они должны приготовить одинаковое блюдо для двух команд.

В качестве судей выступают профессиональные повара. Они справедливо оценивают вкусовые качества и подачу приготовленной еды. Также члены жюри пристально следят за процессом и анализируют качества участников команд во время работы.

Нередко участникам битвы предлагается справиться с большими объемами, к примеру, приготовить 40 кг плова. Во время выполнения задания важно проявить сплоченность и целеустремленность.

### **11.3. Разработка Анимации или мастер класса «Навыки Мастера»**

Есть множество видов гастрономических станций, которые пользуются популярностью, но для работы на подобных станциях нужны специфические навыки, которые Шеф-Повара осваивают в течении всей жизни оттачивая годами трудолюбивой работы.

Важным нюансом является общение с гостями, создавая правильную атмосферу, располагающую к позитивному настроению.

Станция WOK и работа на тэпане подкидывая лопатки, ножи, вилки, соусники, поджигая блюда, создавая вулканы из лука, приготовления теста катаифи и т.д. Позволяет гостям готовить лапшу, складывая индивидуальное блюдо из 30–40 базовых компонентов.

Карвинг-станция. Процесс разделывания мяса: бараньих окороков, хамона и т. п.

Станция пиццы где мастер пиццей виртуозно жонглирует тестом показывая элементы пиццы акробатики.

Станция десертов с высокими разноцветными фонтанами из шоколада или вязких масс по типу помадки, сыра, меда. Мастера по работе с карамелью могут показывать искусство работы с вытягивание карамели и леденцов с национальными уклонами по типу десерта «Пишманье»

Специалисты по работе с тестом покажут искусство вытяжных видов теста: лагман, удон, штрудель, тесто фило.

Фламбе. Подвид анимации, предполагающий использование огня. На открытом пламени готовят десерты, мясо, овощи.

**Кулинарная анимация** — это оригинальный вариант для развлечения гостей на любом празднике. Совместное приготовление еды на одной кухне с профессионалами не только вызовет восторг, но и принесет большую пользу, оставит яркие впечатления надолго.

Если гости прибыли на свадебную площадку заранее, погрузите их в праздничную атмосферу, заказав фуршет в формате авторских анимационных food-станций.

#### **Сырная станция.**

Роскошная вэлкам-стойка с разнообразными сырами не оставит равнодушным даже самого искушенного гурмана на мероприятии! Пока приглашенные собираются к началу, им будет предложено продегустировать лучшие мировые сорта сыра: Дор-Блю, Камамбер, Бри, Капретте и другие. А наш повар организует увлекательный интерактив на сырную тематику.

Ассортимент из 12 Европейских видов сыров: мягкие сыры, выдержанные, с голубой плесенью, козий и другие, джемы и дипы, свежие фрукты и сухофрукты, пряные оливки и маринады. Корзинка ароматного свежего хлеба.

### **Станция Pasta.**

Закрыв глаза у станции Pasta, легко погрузиться в состояние dolce vita. Фарфалле, феттучине, спагетти, соус по вашему вкусу... bon appetite! Анимационная программа нашего шеф-повара по приготовлению ароматной пасты по эксклюзивным итальянским рецептам— это взрыв позитивных эмоций и настоящая феерия вкусов!

Фарфалле с овощами в томатном соусе (8шт) / Спагетти «негро» с морепродуктами в сливочном соусе (8 шт) / Тальятелли с прошутто и грибами в шпинатном соусе (8 шт)

### **Станция Wok.**

Яркая анимационная станция Wok — это островок азиатской кухни под руководством нашего искусного шеф-повара. Динамичное кулинарное шоу с виртуозным приготовлением полюбившегося многим блюда выглядит весьма аутентично и точно не заставит ваших дорогих гостей скучать в ожидании начала мероприятия.

Лапша: Удон, Соба, рисовая.

Основной ингредиент: курица, свинина, креветки.

Дополнительно: помидоры черри, цукини, болгарский перец, китайский салат, стручковая фасоль, брокколи, вешенки или шампиньоны, ананас.

Соусы: Терияки, кисло-сладкий, кокосовое молоко.

### **Салат-бар.**

В непринужденном игровом формате ваши гости смогут составить собственный фирменный салат, а поможет им профессиональный повар! Разрабатывая эту станцию, мы предусмотрели богатый ассортимент продуктов: фермерские овощи, свежий салатный микс, мясо на гриле, морепродукты, сыры мягких сортов и самые изысканные заправки.

Микс салатов: Айсберг, Руккола, Шпинат Лола Росса

Мясной наполнитель: ростбиф, филе копченой куриной грудки, маринованная утиная грудка.

Рыбный наполнитель: жареные тигровые креветки и филе обжаренной семги.

Овощи: помидоры Черри, огурцы, болгарский перец, маслины,

шампиньоны или жареные вешенки, овощи гриль, сезонные овощи или фрукты.

Сыры: пряный Пармезан, нежная Филадельфия или соленая Фетакса.

Соуса: Медово-горчичный, Айоли, Бальзамико, Кунжутный, Лаймовый.

### **Мексиканская станция.**

Невероятное сочетание вкусов и оригинальная подача — гарантированное удовольствие от соприкосновения со знойной Мексикой. Наши повара продемонстрируют искусное владение мексиканской кухней, расскажут о происхождении блюд и вариантах приготовления, а также пригласят ваших гостей отведать вкуснейших тако и буррито!

Кесадилья с курицей, приготовленная на гриле (10 шт.)

Ароматные свиные ребра, маринованные в апельсиновом соусе с корицей и чесноком (1 кг)

Пряный салат с креветками и киноа (8 шт)

Пикантное тако с говядиной и черной фасолью (10 шт.)

Фахитос с говядиной и пряными овощами (10 шт.)

Соуса: Гуакамоле, Сальса и Сметана.

### **Станция Pizza.**

Мега популярная мобильная станция-пиццерия, посвященная демонстрационному приготовлению всеми любимого блюда.

Очаровательный шеф-повар развлечет ваших гостей: вручную замешает идеальное тесто и приготовит несколько видов пиццы. Выбор ингредиентов, как всегда, отдается зрителям нашего свадебного кулинарного шоу!

Пицца на тонком тесте с различными топпингами в авторском исполнении.

На ваш выбор: Пеперони, Четыре сыра, Маргарита, Морская.

### **Станция Паэлья.**

У этой стойки каждый приглашенный получит уникальную возможность попробовать солнечную Испанию на вкус! Зрелищная демонстрация приготовления традиционной паэлья из риса, овощей, свежих морепродуктов и ароматных специй окунет ваших гостей в теплую атмосферу праздника. Время пролетит весело, вкусно и незаметно!

### **Блинная станция.**

Анимационная станция в русском стиле — горячее блинное шоу — приведет гостей в гастрономический и эмоциональный экстаз! Наши повара устроят колоритное кулинарное представление, предложат желающим поучаствовать в процессе, и будут угощать всех вкуснейшими блинами с икрой, красной рыбкой, бужениной, со сметаной и с творожным сыром.

Гречишные блины с бужениной (10 шт)

Свекольные блинчики с семгой (10 шт.)

Шпинатные блинчики с овощами гриль (10 шт.)

Пшеничные блинчики (1 кг.)

Дополнительно: Варенье, Мед, Сметана.

### **Бургерная станция.**

Горячие, сочные бургеры, приготовленные в нашем гастрономическом мини-театре, не оставят равнодушным ни одного гостя. Наш повар не просто приготовит на у вас на глазах вкуснейшие бургеры с изумительной хрустящей корочкой, но и пригласит желающих к созданию собственного авторского бургера.

Черный мини-бургер с мраморной говядиной, беконом, сыром Дор-Блю, карамелизированным луком и вишневым соусом (20 шт.)

Мини-бургер с пшеничной булочкой, мраморной говядиной, сыр Чеддер, томатами и маринованным огурцом (20 шт.)

Картофель фри (1 кг.).

### **Морское барбекю.**

У стойки этой анимационной food-станции абсолютно всех гостей, прибывающих на свадебное мероприятие, ожидает wow-эффект!

Морские гребешки, мидии, креветки и другие морепродукты на подушке из холодного пара на глазах зрителей превращаются в деликатесные закуски на шпажках, приготовленные шеф-поваром на гриле.

Ребята, это стоит попробовать!

### **Мясной стол.**

Аппетитный мясной стол — настоящий гастрономический шедевр, который подарит удовольствие ценителям дорогих элитных колбас со всего мира. Сыровяленый свиной окорок, сыровяленая говядина, традиционная итальянская Коппа, домашние колбасы из рубленой свинины, копченая утиная грудка, карпаччо из сыровяленой куриной грудки, удачно дополнены свежее испеченным багетом и вялеными томатами.

## **Чайная станция.**

В период холодов так приятно согреться чашечкой ароматного чая, а если он с пряным интересным вкусом, это приятно вдвойне.

Наш бариста готовит идеальный чай, с разными интересными вкусами, осталось только выбрать: горячий Мохито или облепиховый, а может яблоко-тимьян?

Вы можете предложить чай на приветственном фуршете, задать праздничный тон и согреть ваших гостей с дороги. А можно подать его как дополнение к тарту в конце вечера.

Кренберри: клюква, смородина, лимон, розмарин;

Облепиховый: облепиха, сок лимона, мед, апельсин;

Имбирно-лимонный: имбирь, лимон, мед;

Цитрусовый: апельсин, лимон, лайм, мед, мята;

Горячий Мохито: клубника, сироп клубничный, лайм, мед, мята;

Яблоко-Тимьян: яблочный сок, яблоко, лимон, мед, чабрец, корица, бадьян, чай зеленый листовый

## **Горячая алкогольная станция.**

Конечно, чаем можно согреться, но если это не просто чай, а грог или глинтвейн — то это меняет дело!

Такая анимационная станция согреет и порадует ваших гостей в зимний ясный день или морозный вечер.

А ещё подарит потрясающую атмосферу уюта и тепла!

## **Лимонадная станция.**

Освежающая станция встретит гостей вашего свадебного мероприятия букетом из безалкогольных напитков, знакомых с детства. Приветливый бармен приготовит по заказу гостей лимонады с разными вкусами, наполнив ими красивые стеклянные диспенсеры. Прохладные, бодрящие, с богатым натуральным вкусом и ароматом напитки оценят и дети, и взрослые!

Классический Лимон-лайм на основе свежесжатого сока лимона и лайма;

Апельсин-чабрец — сочетание сочного сицилийского апельсина и аромата крымского чабреца;

Малина-Маракуйя на основе пюре из ягод малины и маракуйя;

Клубника-Личи — яркое сочетание ягод ароматной клубники и сиропы тайского личи;

Мохито — знаменитый лимонад с дольками марокканского лайма и листьев мяты;



Огуречный — необычный и освежающий напиток, который точно удивит ваших гостей.

### **Барная станция.**

Хотите устроить свадебную вечеринку или удивить гостей на фуршете? Наш бармен приготовит яркие алкогольные коктейли. Они зададут игривое и расслабленное настроение вашему торжеству.

Вкусы классические, коктейли украшены ягодами и подаются в красивых бокалах.

Ваши гости обязательно оценят!

Коктейли на выбор: Космополитен, Голубая лагуна, Маргарита, Секс на пляже, Апероль Шприц, Мартини Рояль, Дайкири, Пина Колада, Мохито, Багама Мама.

### **Бар настоек.**

Эффектное food-шоу с домашними настойками приведет в восторг гостей и позволит ненавязчиво окунуться в атмосферу праздника. Цитрусовые, ягодные, лаймовые настойки готовятся на глазах у зрителей. Подача крафтового алкоголя под традиционную русскую закуску: сало на черном хлебе, соленые огурчики, сельдь и домашние соленья.

Клюква сладкая, Вишня сладкая, Лимончелло, Клубничная, На апельсиновых корках, Перцовка, Хреновуха, Кедровка, Медовая с перцем, Имбирная с лимоном, Хлебная настойка горькая, Рябина на коньяке.

Дополнительно:

Закуска «Русская»(корнишоны, свиная грудинка, ржаные гренки с горчицей или хреном), Конфеты из бельгийского шоколада с сыром Дор Блю.

## **11.4. Аппараты для приготовления блюд на мастер классах и анимационных станциях**

Открытая кухня стала стандартом в ресторанах мирового класса, где гости имеют возможность наблюдать за тем, как их блюда готовятся. Это создает уникальную атмосферу и позволяет клиентам взглянуть на процесс приготовления блюд и общаться с шеф-поваром.

Сегодня шоу-кухня является одной из ключевых составляющих успеха ресторана. Ее развитию способствуют не только современные технологии, но и интерес гостей к кулинарии и инновациям. Многие рестораны активно используют шоу-кухню в своем брендировании и маркетинговых

кампаниях, чтобы привлечь больше посетителей и создать уникальный опыт для своих клиентов.

Ведущую роль в приготовлении занимают аппараты, помогающие в работе кулинаров.

Оборудование, аппараты размещают на открытых кухнях и площадках шоу-кухни.

Шоу-кухня — это уже не новый тренд в ресторанном бизнесе, который привлекает внимание гостей и позволяет им наблюдать и участвовать в процессе приготовления блюд.

Термин «шоу-кухня» означает, что гости ресторана могут наблюдать, как готовят и украшают их заказанные блюда, прямо в зале. Это не только увлекательное зрелище, но и способ подчеркнуть мастерство и качество работы поваров.

**Шоу-кухня**- это обобщённое название анимационных кулинарных станций или кулинарных мастер классов.

Форма и конструкция оборудования должны соответствовать санитарным требованиям и приспособлено для работы на открытой кухне.

Оборудование должно способствовать облегчению труда работников и повышению его производительности, к тому же работа на них может выглядеть занимательно и увлекать своим процессом. В настоящее время этим требованиям отвечает определённые не габаритные размеры оборудования, выполненное в виде отдельных аппаратов, которые легко собираются в разном сочетании для горячих, холодных, кондитерских цехов.

Наиболее современным считается линейное расположение оборудования, которое создаёт единую технологическую линию, улучшает эстетический вид и условия труда. Как правило, эти линии располагают вдоль стен или посередине помещения, освобождая производственные площади для нормального передвижения зрителей. Над тепловыми аппаратами линии встраивают вытяжную вентиляцию, что улучшает санитарное состояние воздушной среды производства.

Определяющий критерий выбора конкретного оборудования для анимационной станции или мастер класса — это формат заведения или мероприятия, его пропускную способность и нагрузку на оборудование. Вот несколько примеров аппаратов, используемых на открытых кухнях (при работе с оборудованием обязательно ознакомится с инструкцией и техникой безопасности):

### **Грили (тепан).**

Современная жарка на гриле - это целая наука. Продвинутые шеф-повара не довольствуются простыми грилями. Им нужны круглые грили с

изолированными тэнами, продукты на которых не пригорают, вся влага стекает на поддон, а нагрев равномерный и быстрый. Работа на этом аппарате, заключающийся в том, что повар готовит продукты на широкой железной сковороде тэпане (шоу программа) рядом с обедающими людьми.

### **Раклетница.**

Чтобы приготовить раклет— достаточно приобрести специальную сырную печьку — раклетницу. Ее можно поставить прямо на стол, чтобы готовить вместе с гостями и сразу есть блюдо горячим.

У прибора два яруса: нижний — для сыра, и верхний — для овощей или мяса. Печка разогревается, на нижний ярус ставятся маленькие сковородки с сыром. Каждый гость может следить за своей сковородкой. Работа этой печки очень напоминает электрогриль — с тем отличием, что у нее есть второй ярус.

Когда сыр расплавлен, его нужно соскоблить со сковородки на готовый гарнир. В классическом швейцарском варианте к сыру подается картошка и корнишоны или другие соленья. Конечно, не обязательно использовать именно сыр раклет, достаточно выбрать любой, который хорошо плавится. Слово «раклет» (raclette) произошло от французского racler, которое означает «соскабливать, соскребать». Такое странное название пришло из чуть ли не средневековых времен. Когда альпийские пастухи уходили со стадом далеко в горы, то брали с собой самые простые продукты: хлеб, сыр, картошку. Сыр плавил на дне котелка, а затем соскребали и мазали на хлеб или макали в него картофель.

Сейчас так называют и особенный жирный швейцарский сыр, и блюдо, которое из него делают. У продукта плотная, но мягкая консистенция, и когда он плавится, то не пузырится и не растекается. При нагревании сыр начинает сильно пахнуть сырыми грибами — секрет в приготовлении раклета. Дело в том, что его не варят, а ждут превращения коровьего молока в творог и дают ему хорошенько вызреть под прессом.

**Фритюрница** – широкий сектор использования для приготовления теста (пышки, хворост, чеуреки, и т.д) картофель фри, нагетсы, панированные блюда.

**Аппарат для сахарной ваты** – позволяет на глазах у людей делать различные формы цвета и вкусы сахарной ваты.

**Попкорница** – изготовление попкорна

**Фрезер-** изготовление мороженого сорбитов, замороженных пластичных масс. Фрезер делится на 2 основных тип классический для твердого мороженого и мягкого которое подаётся (реализуется) непосредственно после выдачи аппаратом.

**Вафельница** – делится на 2 типа с тонкими вафлями для изготовления трубочек и ражков. Второй вид позволяет готовить толстые венские вафли и их аналоги.

**Блинница** – аппарат для изготовления блинов, панкейков, оладьев.

**Орешница, форма для выпечки фигурок с начинками и без** – позволяет делать кондитерские изделия с начинками и без, в виде различных форм (орешки, шишки, грибочки, животные).

**Фондюшница** – толстостенный широкий горшочек или котелок на ножках, который подогревается снизу горелкой или свечей и используется для приготовления блюда «фондю». Название походит от слова «fondre», что в переводе с французского означает «растопливать». В керамической и глиняной фондюшнице готовят сырное фондю, в металлической – мясное. А также индукционная печь, блендер стакан, миксер, шоколадный фонтан и еще огромный список аппаратов, которые можно применять в создании программ на шоу-кухнях.

## **Тема 12. Шоу-блюда, гастро-ужины, авангардная кухня и сенсорная еда**

### **12.1. Открытая кухня**

Рестораны с открытой кухней пользуются популярностью уже длительное время.

В последние годы тренд на их организацию формируется и в России – для отечественного ресторанный бизнес открытые кухни являются логичным элементом взросления и приближения к европейским стандартам.

Чтобы заведение добилось успеха на высококонкурентном рынке, в его основе должна лежать оригинальная идея. Одной из фишек ресторана может быть открытая кухня по формату: пиццерий и суши-баров, ресторанов с национальным уклоном, фаст-фуда и заведений free flow.

При грамотной реализации проекта открытой кухни процесс приготовления действительно впечатляет. Сложенная работа персонала превращается в кулинарное шоу, в режиме реального времени, за которым интересно наблюдать. Многим гостям заведения попросту любопытно, как из вполне обычных продуктов получаются настоящие кулинарные творения, они с увлечением смотрят, как повара работают. Для клиентов открытая кухня как мастер-класс, шанс узнать секреты приготовления и

попытаться повторить увиденное на собственной кухне. При этом оборудование для Вашего ресторанного бизнеса следует выбирать компактное, стильное и надежное в работе.

Большое преимущество открытой кухни в том, что на подсознательном уровне у гостей отпадают все сомнения, ведь наверняка некоторые думают, что качество продуктов низкое и работает персонал спустя рукава. А здесь посетители все видят собственными глазами.

Какой будет открытая кухня — вопрос исключительно индивидуальный: в зависимости от свободной площади и дизайнерского оформления можно реализовать любую идею. Выбрать оборудование для кухни на современном рынке не составит труда. Модели любой производительности представлены в широком ассортименте. Самое популярное сегодня решение — вынос в зал небольшой части производственного процесса и работа «за стеклом». В этом случае основной зал отделяется от кухни панорамным стеклом. Расстановка мебели и оборудования в обеденном зале и на кухне предусматривает хорошую обзорность для гостей и комфорт в работе для шеф-поваров.

Для оснащения кухни открытого типа выбирают печи для пиццы и выпечки хлеба, суши-кейс, барбекю, жарочные поверхности, аппараты для приготовления пончиков и блинов, гриль. Широко распространена практика доготовки блюд непосредственно перед столиками, где сидят гости: фондю, фламбе и др.

### **Как организовать открытый процесс: особенности оснащения.**

Для организации рабочего процесса на открытой кухне требуется профессиональное тепловое, холодильное, нейтральное и технологическое пищевое оборудование, а также соблюдение особых санитарных условий.

Специализированное оборудование должно соответствовать следующим критериям

- Быть функциональным и презентабельным.

Привлекательный дизайн в этом случае крайне важен. Оборудование должно быть эстетичным — круглые или овальные острова тепловых линий, стильные холодильники, подсвеченная стойка, установки со

стеклянными дверцами для лучшего обзора, стеллажи полочные для кухни и многое другое.

- Максимально удобным и компактным.

Пространство кухни строго ограничено, при этом поварам приходится выполнять множество кулинарных операций и функций на малой площади.

- Быть открытого типа в соответствии с концепцией заведения.

Лучшая демонстрационная техника — вок, гриль, пароконвектомат на 6 уровней, печь конвекционная со стеклянными дверями.

Еще одно важное условие организации открытой кухни — установка вытяжки и фильтров. Система вентиляции необходима, в зал не должны попадать запахи с кухни. Вытяжные зонты устанавливаются по всему потолку рабочей зоны повара. «Кухня на виду» не может допустить пропуска в зал пара, жира и копоти. Над тепловыми установками стоит вмонтировать мощное вентиляционное оборудование.

Расстановка техники играет ключевую роль. Лучший способ — островное расположение, удобное для персонала и не закрывающее обзор посетителям. Основная часть процесса приготовления — обработка и подготовка продуктов — проходит в закрытых цехах, а на открытой кухне проводится доготовка и сервировка блюд. Чтобы эффективно использовать площадь помещения, следует установить столы кухонные производственные. На них может размещаться тепловое оборудование, при этом все продукты будут у шеф-повара всегда под рукой. Отличным решением станет модульное оборудование, выстроенное в одну линию. Для хранения посуды и инвентаря подойдут небольшие шкафы и стеллажи.

## **12.2. Шоу-блюда**

Шоу-блюда от шеф-повара в буквальном смысле с огненной подачей. Это не просто изысканное горячее, но и часть развлекательной программы вашего праздника. Выбирайте мясо, рыбу или птицу, исходя из ваших предпочтений. Удивите ваших гостей особым блюдом, которое презентует и подаст шеф-повар лично.

Превращение любого приема пищи в настоящее гастрономическое шоу с непосредственным участием гостей ресторана или, по крайней мере, в качестве искушенных наблюдателей. Вариантов интеграции гостей в процесс приготовления блюд очень много, и у каждого есть свое название.

**Шбу** ( **англицизм от show** ) или представление, показ (русскоязычный вариант) — мероприятие развлекательного характера, демонстрирующийся публике и имеющее постановочный характер.

Примеры шоу блюд рассмотрены выше как анимационные станции, кулинарные мастер класс.

### 12.3. Авангардная и сенсорная кухни

Ресторан-театр уникального интерактивного формата. В заведении располагается стол, который является продолжением кухонной стойки. За ним шеф-повара представляют гостям свои дегустационные меню, проводя зрителей через весь процесс приготовления блюд. Специалистами в этой области являются такие прославленные повара, как Владимир Мухин, Ликарион Солнцев и Анатолий Казаков, Хестон Блюменталь.

**Авангардная кухня** — это гастрономическое направление, которое отличается от классической кухни своими необычными ингредиентами, интересными сочетаниями и необычными приготовлениями блюд. Это направление кулинарии предлагает нам не только разнообразие, но и новые вкусовые ощущения и совершенно новые составляющие в блюдах.

Авангардная кухня – это кухня, которая ищет себя, она наполнена академизмом, изучением новых знаний. Она пытается стать лучше и всегда находится в состоянии роста.

**Сенсорная или мультисенсорная кухня** – это кухня эмоций, это мой личный стиль, заключающийся в разговоре с гостем с помощью еды. Используя необычную подачу блюд, мы вызываем эмоции у посетителей. То есть, условно, мы готовим «еду-плюс». Это еда в виде скульптур, она имеет несвойственный ей внешний вид. Или это визуализация привычных всем блюд. Тот факт, что удовольствие от приема пищи напрямую может зависеть от того, что мы слышим, осязаем, видим и трогаем в этот момент, был одновременно очевидным и новаторским. Его

мультисенсорное блюдо — «Звуки моря», включающее в себя морепродукты, водоросли и съедобный песок, подавалось вместе с айподом в раковине, из которой звучали крики чаек и океанские волны. Идея состоит в том, чтобы исследовать, как можно изменить ощущения от еды, стимулируя наши чувства благодаря интеграции света, электронных стимулов и т. д. На данный момент вы уже можете увидеть концептуальные блюда, которые загораются при размещении различных ингредиентов и жидкостей.

### **Супер соль-новый ингредиент авангардной кухни.**

Технику использования «Living salt» (живая соль) впервые представил Анхель Леон на конгрессе Madrid Fusion в 2019.

Смесь ацетата натрия, поваренной соли, хлорида калия и хлорида кальция растворялась в воде, доводилась до температуры около 130 С (за точными — ниже по тексту), охлаждалась до комнатной, а затем происходило самое интересное.

Раствор склонен к рекристаллизации и касаясь любого продукта, превращается в твердое тело с выделением тепла — нагреваясь до 60-80 градусов. Таким образом с помощью живой соли можно готовить блюда, не требующие высоких температур — рыбу и другие морепродукты.

Мы не сидели сложа руки на карантине и проработали свой уникальный состав, который будет доступнее, а главное — дешевле.

Итак, три способа использования продукта, который теперь можно купить в магазине авангардной кухни: Супер соль. (нажмите чтобы перейти)

1) Для больших продуктов и длительного приготовления с высоким нагревом:

Дозировка: 1 кг соли на 1 литр воды.

Да, вне зависимости от рецепта, обязательно (ОБЯЗАТЕЛЬНО, КАРЛ) используйте защиту рук, лица и других открытых частей тела.

Не трогайте сухую соль голыми руками, не трогайте рекристаллизующуюся соль голыми руками, ну и, конечно, не трогайте горячий раствор.

Доведите воду или ароматизированную жидкость до кипения, добавьте смесь и перемешайте до полного растворения.

Нагрейте до температуры 125 ° С.

Вылейте содержимое сотейника прямо на продукт, помещенный в емкость. Этот метод долгой готовки при высокой температуре.

Для начала рекристаллизации потребуется около 20 минут. В зависимости от внешних условий и объема продукта, первоначальная температура в 80 С сохраняется в течение 20 минут. затем будет постепенно снижаться.



Во избежание ожогов удаляйте соль кухонным инвентарем, избегайте контакта с кожей.

2) Для мелких продуктов и быстрого приготовления:

Те же правила по использованию защиты рук, лица и других открытых частей тела.

Доведите воду или ароматизированную жидкость до кипения, добавьте соль и перемешайте до полного растворения.

Нагрейте смесь до температуры 119 °С.

Перелейте смесь в эмалированную, нержавеющую или стеклянную емкость.

— Желательно использовать небольшую емкость от 250 до 500 мл, чтобы смесь быстрее остыла.

— Закройте емкость фольгой или, в идеале, пробкой, чтобы капли конденсата не активировали процесс перекристаллизацию.

Первоначально на поверхности образуется тонкая пленка. Если ваша емкость не слишком большая и вы своевременно ее закрыли — то через несколько минут она исчезнет. Не нужно пытаться убрать ее посторонними предметами или взбалтывать раствор!

— Посторонние предметы или выступы могут спонтанно активировать процесс перекристаллизации.

— Охладите смесь до температуры ниже 20 °С (идеальная температура: 5 °С).

— Во время охлаждения важно избегать перемешивания смеси. Ничего не кладите в него, иначе вы активируете процесс перекристаллизации.

Влейте холодную смесь на готовый продукт. Тем самым вы начнете процесс перекристаллизации, с повышением температуры до 60 °С.

Температура может немного отличаться в зависимости внешних условий и блюда. С течением времени температура будет постепенно снижаться.

3) Соляной фрактал:

И снова защищаем открытые части тела и не трогаем соль руками.

Доведите воду или ароматизированную жидкость до кипения, добавьте соль и перемешайте до полного растворения.

Нагрейте смесь до температуры 117 °С.

Перелейте смесь в эмалированную, нержавеющую или стеклянную емкость.

— Желательно использовать небольшую емкость от 250 до 500 мл, чтобы смесь быстрее остыла.

— Закройте емкость фольгой или, в идеале, пробкой, чтобы капли конденсата не активировали процесс перекристаллизацию.

— Посторонние предметы или выступы могут спонтанно активировать

процесс перекристаллизации.

— Охладите смесь до температуры ниже 20 ° С (идеальная температура: 5 ° С).

— Во время охлаждения важно избегать перемешивания смеси. Ничего не кладите в него, иначе вы активируете процесс перекристаллизации.

Запустите процесс кристаллизации, прикоснувшись к смеси твердым предметом, например ложкой. Кристаллизация будет происходить фрактальным образом, вызывая экзотермическую реакцию, которая увеличивает температуру смеси до 60 ° С.

Дождитесь полной кристаллизации. Извлеките кристаллы соли с помощью кухонного инвентаря, чтобы избежать контакта с кожей.

#### **12.4. 10 советов от Гордона Рамзи**

- 1) Мой совет поварам от 16 до 30 лет – не переставайте учиться. Не работайте, чтобы получить деньги, получайте знания.
- 2) Учись делегировать полномочия. Ключ к управлению- правильно донести свое видение мира до другого человека.
- 3) Как бы нам не хотелось признавать, но клиент- превыше всего. Потому что без них мы потеряем работу. Я не готовлю для шефов, я готовлю для гостей.
- 4) Верьте в себя и не “срезайте края”. Нет ничего хуже, чем халтурить в приготовлении еды.
- 5) Общайтесь с гостями. Это отличный способ узнать, что они думают о вашей еде.
- 6) Никогда не выходите из игры. Многие шеф- повара добиваются чего- то и начинают “плыть по течению». Не останавливайтесь на достигнутом.
- 7) Добивайтесь своего и верьте в себя. Я учился в колледже и работал одновременно. У меня не было ни одного выходного. Но я шел за мечтой.
- 8) Помните, что кулинария- это страсть. Вы начинаете с сырых ингредиентов и превращаете их в потрясающие блюда. Это настоящая магия.
- 9) Не гонитесь за звездами и титулами, сосредоточьтесь на готовке. Ставьте выполнимые цели и добивайтесь их.
- 10) Не забывайте веселиться. Без этого в нашей работе никак.

## Словарь

**Авангард** (франц. *avant-garde* — передовой отряд) — категория, означающая в современной эстетике и искусствознании совокупность многообразных новаторских движений и направлений в искусстве.

**Анимационные (гастрономические) станции.** Оригинальные анимационные станции от компании *Royal Catering* — это приготовление блюд в процессе мероприятия и вовлечение гостей в процесс приготовления. На глазах приглашенных разыгрывается настоящее кулинарное действо, в процессе которого наши повара делятся секретами кулинарного искусства. Наши повара, работающие с гостями, не только настоящие профессионалы своего дела, но и интересные собеседники, которые с удовольствием общаются как с взрослыми, так и с детьми.

**Вегетарианская кухня** — кухня, которая объединяет в себе как традиционно вегетарианские блюда разных кухонь мира, так и адаптированные версии изначально невегетарианских блюд. Она характеризуется прежде всего отсутствием убойной пищи.

**Иммерсивность** (от англ. *immersive* — «присутствие, погружение») — способ восприятия, создающий эффект погружения в искусственно созданную среду. Различные примеры эффекта погружения мы наблюдаем в управлении FPV-устройствами, кинематографе, театрализованных представлениях, постоянном взаимодействии с виртуальным сообществом в социальных сетях или многопользовательских играх. Иммерсивность обычно определяют, как погружение в определённые, искусственно сформированные условия. Основной акцент делается на технологические факторы моделирования сознания посредством визуализации искусственного окружения.

Определённые уровни иммерсивного восприятия достигались в литературе и живописи с момента их зарождения. Именно глубина восприятия предопределяла успех произведений искусства. Предметом изучения психологии является вопрос, на который пока не получено ответа: как человеческое сознание разделяет субъективную, объективную и моделируемую реальность?

**Интерактивное искусство** — форма современного искусства, которая вовлекает зрителя таким образом, чтобы он стал частью создаваемого объекта или принял участие в его создании. Зритель перестаёт быть

пассивным элементом, и получает возможность доработать концепцию, добавить средства художественной выразительности или же придать им дополнительное звучание. Некоторые интерактивные художественные инсталляции достигают этого, позволяя наблюдателю или посетителю окунуться внутрь художественного объекта, другие же просят художника или зрителей стать частью произведения искусства.

**Интерактивность** (от англ. interaction — «взаимодействие») — понятие, которое раскрывает характер и степень взаимодействия между объектами или субъектами. Используется в областях: теория информации, информатика и программирование, системы телекоммуникаций, социология, дизайн, в частности проектирование взаимодействия, и других.

В настоящее время среди специалистов перечисленных областей отсутствует конкретное устоявшееся определение значения этого термина.

Тем не менее этот термин, обобщенно, можно определить так:

**Интерактивность** — это принцип организации системы, при котором цель достигается информационным обменом элементов этой системы.

Элементами интерактивности являются все элементы взаимодействующей системы, при помощи которых происходит взаимодействие с другой системой/человеком (пользователем).

**Классификация общепитов** - стандарт предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.

**Лаконичность, лаконизм** (от греч. Λακωνία) — краткое и ясное выражение мыслей.

**Мастер** — человек, достигший высокого искусства в своем деле, вкладывающий в свой труд смекалку, творчество, делающий предметы необычные и оригинальные, а также превосходно знающий своё ремесло; то же, что мэтр и маэстро.

**Мастер-класс** (англ. Master class, нем. Meisterkurs, Musikpädagogik, фр. Classe de maître, в СССР использовался термин творческая мастерская) — оригинальный метод обучения и конкретное занятие по совершенствованию практического мастерства, проводимое специалистом в определённой области творческой деятельности (музыки, изобразительного искусства, литературы, режиссуры, актёрского мастерства, дизайна, а также науки, педагогики и ремесла) для лиц, достигших достаточного уровня профессионализма в этой сфере деятельности.

**Модёрн** (фр. moderne — современный) — интернациональное художественное движение на рубеже XIX—XX веков, представители которого ставили цель создания нового художественного языка искусства и посредством этого формирование нового художественного стиля. В англо- и франкоязычной литературе за этим явлением закрепился термин ар-нуво (фр. art nouveau), что в переводе означает «новое искусство». В различных странах искусство того же периода получило иные именованя.

**Пéна** — дисперсная система с газовой дисперсной фазой и жидкой или твёрдой дисперсионной средой.

- Пенообразующая способность раствора — количество пены, выражаемое её объёмом ( $\text{см}^3$ ) или высотой столба (м), которое образуется из заданного постоянного объёма пенообразующего раствора при соблюдении некоторых стандартных условий пенообразования в течение постоянного времени.
- Кратность пены, которая представляет собой отношение объёма пены к объёму раствора, пошедшего на её образование.
- Стабильность (устойчивость) пены — её способность сохранять общий объём, дисперсность и препятствовать вытеканию жидкости (синерезису). Часто в качестве меры стабильности используют время существования («жизни») выделенного элемента пены (отдельного пузырька или плёнки) или определённого объёма пены.
- Дисперсность пены, которая может быть охарактеризована средним размером пузырьков, распределением их по размерам или поверхностью раздела «раствор-газ» в единице объёма пены.

**Плейтинг** - искусство размещения элементов блюда на тарелке (plate, то есть plating - это "тарелкинг":)) Эта техника используется в основном в высокой кухне для создания красивой презентации блюд.

**Пишмание** (пашмак, «борода дракона», лёгкая халва) — сладость турецкой кухни, представляющая собой клубки из тонких нитей, состоящих из обжаренных в масле муки и сахара, иногда с добавлением фисташковых орехов, кунжута, ванили или других вкусовых добавок. Может быть описана как нечто среднее между халвой и сахарной ватой. Зрительно напоминает скрученный моток ниток, вкус очень сладкий.

**Санитарные (санитарно-эпидемиологические) правила (СП), нормы (СН), правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы (ГН)** — это государственные подзаконные нормативные правовые акты с описаниями и требованиями безопасных и безвредных для человека, популяции людей и потомков факторов среды обитания и их оптимальных и безопасных количественных параметров с целью сохранения здоровья и нормальной жизнедеятельности. Направлены на предотвращение распространения и ликвидацию инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний и отравлений. Санитарные (гигиенические) правила (нормы) обязательны для соблюдения гражданами, государственными органами, юридическими и должностными лицами независимо от их подчинённости и форм собственности. Строительные нормы и правила, правила охраны труда, ветеринарные правила, фито-санитарные правила и другие нормативные правовые подзаконные акты не должны противоречить санитарным правилам. За нарушения санитарных правил (норм) предусматривается административная и уголовная ответственность.

**Стандарт** (от англ. standard) — нормативный технический документ, устанавливающий нормы, правила, требования к объекту стандартизации. Может содержать правовые нормы, не имеющие технического содержания, но не содержит санкций. Один из видов стандарта: технические условия — содержит только требования.

- Существуют и другие значения слова стандарт: общепринятый, исторически сложившийся набор правил (золотой стандарт, Стандарт оформления кода, Открытый стандарт, Стандарты телевизионного вещания); изделие, служащее в

качестве образца; в переносном смысле — шаблон, трафарет, не содержащий ничего оригинального.

- Технико-технологическая карта (ТТК) — документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую.

**Софисты** (др.-греч. σοφιστή, ед. ч. σοφιστής — «умелец, изобретатель, мудрец, знаток, мастер, художник, создатель — древнегреческие платные преподаватели красноречия, представители одноимённого философского направления, распространённого в Греции во 2-й половине V — 1-й половине IV веков до н. э. Изначально термин «софист» служил для обозначения искусного или мудрого человека, однако уже в древности приобрёл уничижительное значение: Платон указывал на высокие гонорары за обучение у софистов, их самовосхваление и не всегда честные приёмы полемики. В настоящее время софистами называют демагогов, которые стараются убедить людей в нужном им мнении. Однако основоположники направления осуждали подобное, что признавал и Платон, который от имени Горгия высказался о софизме в контексте наличия тех, кто «пользуются своей силой и своим искусством неправильно — употребляют их во зло» таким образом: «учителей нельзя назвать негодными по этой причине; негодия, по-моему, те, кто им [искусством софистики] злоупотребляет».

Негативное отношение к себе софисты получили из-за своих типичных приёмов: они очень увлекались формальными определениями, при этом, говоря современным языком, смешивая контексты. Использовались не строго логические доводы, но и лингвистические нюансы: синонимы, омонимы, амфиболия, синтаксическая инверсия и др., не говоря уж о смене контекста. Если изначально такие приёмы указывали на несовершенство разговорного языка в плане чёткого логического изложения, то впоследствии софисты начали «резвиться» согласно этим «правилам игры», доходя до абсурда. Известный софизм как пример: «То, что ты не потерял, ты имеешь. Ты не терял рога. Значит, ты имеешь рога».

**Сублимационная сушка или сублимация** – это техника дегидратации, основанная на сублимации воды в продукте. Это означает, что содержание воды в продукте переходит из твердого состояния в газообразное или из льда в пар без перехода в жидкое состояние.

**Тесто катаифи**, или "волосы ангела", как его еще иногда называют – это вытяжное тесто (фило), разрезанное на тончайшие нити-волоски. Оно гораздо проще в использовании, чем само тесто фило - не рвется (вернее, рвется, но это совершенно не важно), не требует никаких особых умений работать с тестом.

**Технико-технологическая карта (ТТК)** — документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую.

**Тэппаньяки** (яп. 鉄板焼き) — стиль приготовления пищи, заключающийся в том, что повар готовит продукты на широкой железной сковороде тэппане рядом с обедающими людьми, после чего горячее блюдо сразу попадает в тарелки. Название произошло от слов тэппан (яп. 鉄板, досл. «лист железа») и яки (яп. 焼き, досл. «гриль» или «жареный»)

Типичными компонентами для западного стиля тэппаньяки являются говядина, курица и овощи. Акцент же японского стиля сделан на приготовлении морепродуктов на растительном или животном масле. За пределами Японии зачастую тэппаньяки сопровождается артистическими приёмами, будь то жонглирование посудой или подбрасывание продуктов в воздух и т. п.

**Фьюжн** (англ. fusion — «слияние») — стиль в архитектуре и дизайне интерьера, характеризующийся «сочетанием несочетаемого», то есть объединяющий в себе совершенно разные идеи из, казалось бы, несовместимых стилей, не теряя при этом целостности и гармонии.

**Формование** – процесс придания перерабатываемому продукту определенной формы и размеров.

**Экструзия** (от англ. extrusion «выталкивание, выдавливание»):

**Эспумы** - стабилизированные однородные смеси жидкости и воздуха. Именно кулинарные эспумы в молекулярной кухне выделяются своей консистенцией и видом. Пена (испан. espumas — «пена») — это сложным образом полученная ароматнейшая эссенция, не отягощенная излишними жирами.



**Fast casual** – это формат, который сочетает высокую скорость обслуживания, характерную для фастфуда, с атмосферой и качеством, присущими заведениям более высокого ценового сегмента – casual dining.

**НАССР** – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов. Основная задача, данной системы обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.

#### **Список использованных источников:**

1. Интернет ресурс Шеф-Россия.рф
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. <https://www.kitchenindustries.club/>



**Эта книга лучший советчик для каждого, кто хочет научиться грамотно готовить и разбираться в методике сервировки блюд. Благодаря богатейшему опыту Шеф-поваров**

**Дивизиона Шеф-Россия рф вы ознакомитесь с лучшими рецептурами, научитесь строго соблюдать технологическую дисциплину. Приобретённые знания позволят вам освоить и применить в практической деятельности новейшие технологии в декорирование блюд. Социальный проект дивизион Шеф-Россия.рф ведёт активную деятельность в помощи выявления талантливых специалистов и способствует развитию профессионального мастерства.**

**Мы тесно сотрудничаем с профессиональными учебными заведениями, оказывая практическую помощь в освоении профессии. Наши мастер-классы отвечают самым современным требованиям, основываются на последних научных мировых достижениях. Дивизион Шеф-России.рф способствует трудоустройству выпускников и оказывает шефскую помощь в дальнейшем развитии молодых специалистов.**

**Дивизион Шеф-России.рф - это стремление к совершенству, к развитию, к процветанию кулинарного искусства, это новаторство, это смелое внедрение в производство инновационных технологий, это движение только вперёд.**

**Учредитель социального проекта  
Дивизион Шеф-Россия.рф  
Марков Петр Борисович**



**Дивизион Шеф-Россия.рф благодарит за отлично проведенную работу по повышению квалификации наших специалистов, прошедших обучение по курсу повар-кондитер Сочинский профессиональный техникум мастера п.о. Е.Г. Голополосова.**

