

Биканова К.О., Минка А.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ РІЗОТТО

Страви італійської кухні посідають почесне місце у меню багатьох закладів ресторанних господарств. Це пояснюється використанням для приготування страв простих інгредієнтів, нескладною технологією їх приготування, гарною засвоюваністю та оригінальними смаковими властивостями.

Капрезе, пасти, гаспачо, мінестроне, тірамісу – це неповний перелік страв італійської кухні, які подобаються споживачам. Однією з таких страв є ризотто.

Метою нашої роботи є дослідження асортименту та технологічного процесу приготування ризотто.

Об'єкт дослідження – страви італійської кухні з круп.

Предмет дослідження – рис, інгредієнти, рецептура, технологія, якість.

Ризотто – це страва, для приготування якої використовують спеціальні сорти рису. Цим терміном вказують як назву страви, так і спосіб приготування рису, який має декілька особливостей.

Основною сировиною для приготування цієї страви є рис, який може бути дрібнозернистий, короткий та зернистий, але обов'язково містити велику кількість крохмалю. Найкращими сортами є Арборіо (Arborio), Карнаролі (Carnaroli), Віалоне Нано (Vialone Nano). Саме ці сорти рису нададуть страві необхідну кремову структуру.

Наступною основною сировиною є бульйон, який може бути овочевий, м'ясний, курячий або рибний.

Сировиною, яка надає страві незабутнього смаку та аромату є вино. Обирають біле сухе вино, херес, вермут. Саме ці напої дозволяють розкрити пори зерна рису, насичують смаком та надають аромат страві.

Вибір додаткової сировини, що використовується для приготування цієї страви, дозволяє формувати асортимент різних видів ризотто. Виділяють ризотто овочеві, для приготування яких обирають шпінат, гарбуз, гриби, артишоки, томати, зелений горошок. Готують ризотто із м'ясом курки, морепродуктами (креветки, мідії, кальмари) або комбінують інгредієнти.

Увагу слід приділити вибору обладнання для приготування ризотто. Для цього обирають велику пательню з товстим дном та високими бортами. Для перемішування обирають лопатку.

Процес приготування має свої особливості. Рис для ризотто не промивають, щоб уникнути втрат крохмалю. Смажать цибулю та часник на оливковій олії, додають рис та продовжують смаження. Потім додають гарячий бульйон, суміш постійно перемішують.

Нову порцію бульйону додають лише тоді, коли рис повністю випаровується. Для отримання необхідної кремової консистенції додають натертий сир пармезан та вершкове масло (рис.1).

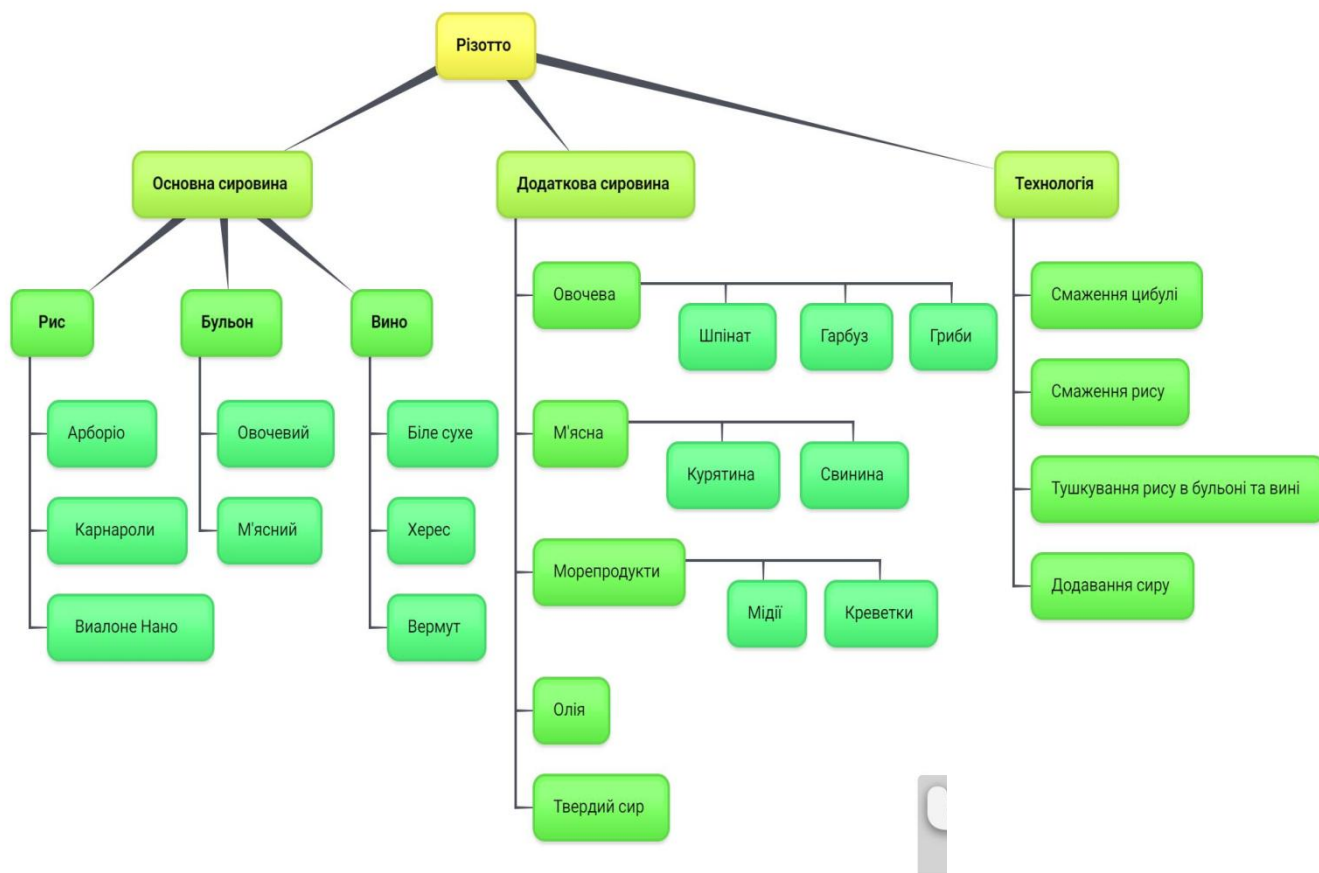


Рис.1. Технологія різотто

Для приготування такої страви можна використовувати не тільки рис. Зараз асортимент страви розширюють та використовують інші крупи, а саме: перлову, ячмінну, гречану крупи, сочевицю, булгур, кіноа.

Різотто у ресторанах та кафе має попит серед споживачів та може задовольнити потреби навіть самого вибагливого гурмана.

Література

<https://picantecooking.com/ua/advice/yak-pravilno-gotuvati-rizotto/>

<https://gastrotravel.club/blog/rizotto>

<https://food.inmyroom/posts/20744-kak-pravilno-zharit-na-grile-sovety-ot-shef-povara-3-tematicheskikh-recepta>

Роботу виконано під керівництвом професора каф. ХТЛПД Лазаревої Т.А.