

Орешкова А. Ю.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ ЗАПЕЧЕНОГО М'ЯСА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Страви з м'яса традиційно користуються значним попитом у відвідувачів закладів ресторанного господарства, оскільки мають приємні зовнішній вигляд, запах і смак, їм властива значна поживність. Страви з м'яса є важливим джерелом у харчуванні таких важливих нутрієнтів, як повноцінні білки, жири, вітаміни А, В₁, В₂, В₆, мінеральні речовини, зокрема залізо в легкозасвоюваній формі та цинк. В технології приготування продукції ресторанного господарства виділяють м'ясні варені, смажені, тушковані, запечені страви, а також страви, приготовлені із січеної, кнельної та котлетної маси [2].

Особливе місце серед м'ясних страв належить стравам із запеченого м'яса, оскільки технологія їх приготування дозволяє отримати вироби з відмінними органолептичними показниками за рахунок максимального збереження соковитості страв і набуття ними рум'яної скоринки в процесі запікання. Представниками запечених страв із м'яса є м'ясо по-французьки, м'ясо в гарбузі, м'ясний хліб. М'ясо по-французьки має м'яку та соковиту консистенцію, калорійність на 100 г – 175 ккал. М'ясо в гарбузі смачне та дуже корисне, прикрасить будь-який стіл, калорійність на 100 г – 93 ккал. М'ясний хліб - класична страва німецької кухні родом із Баварії, калорійність страви на 100 г – 278 ккал. Не менш відомою стравою, популярною в кухнях країн Центральної Європи, зокрема в Німеччині, Австрії та Чехії, є рулька в пиві, яку готують шляхом попереднього маринування в пивному маринаді х подальшим відварюванням та запіканням.

Значна кількість закладів ресторанного господарства у Харкові можуть похвалитися великим вибором страв із запеченого м'яса. Наприклад, 450° Firewood Oven&Grill, Мені би м'яса, Over Dose lounge, Chapeau bas. У «450° Firewood Oven&Grill» частину м'ясних страв готують у неаполітанській дров'яній печі, температура якої досягає 450°C. Заклад «Мені би м'яса» пропонує смачну запечену качку. «Over Dose lounge» має класичні страви з запеченого м'яса. Меню «Chapeau bas» пропонує класичну європейську кухню. Для розширення асортименту позицій меню заклади використовують різні комбінації нетрадиційних і екзотичних продуктів, що дозволяє отримати незвичні смаки.

Не меншої популярності сьогодні набуває використання альтернативних способів приготування страв, наприклад технологія сувід, що за рахунок ведення процесу за зниженої температури та під вакуумом дозволяє максимально зберегти харчову та біологічну цінність страв [1]. Таким чином, питання розширення асортименту страв із запеченого м'яса є актуальним для сучасних закладів ресторанного господарства.

Література:

1. Арпуль О.В., Удовицький В.В. «Sous Vide»-технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Матеріали ІІ Міжнар. наук.-тех. конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей» (м. Київ, 20-21 березня 2013 р.). К.: НУХТ, 2013. С.45-46.
2. Нікуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.І., Ястіна Г.М. Підприємства громадського харчування. – М: Колос, 2002. – 80 с.

Робота підготовлена під керівництвом доц. кафедри РГтаТБ Запаренко Г.В.