

УДК 664.4:641.5

ПРИЕМЫ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ

*Власова К.П., студентка 2 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: салат, технологические свойства, измельчение, тепловая обработка.

В статье приводится обзорный материал приемов обработки сырья и продуктов в технологии приготовления салатов, оказывающих влияние на формирование качества готовой продукции.

Салат – (итал. *Salata* – соленое) в классической рецептуре холодное блюдо, приготовленное из смеси различных ингредиентов, совместимых между собой по вкусу.

При приготовлении салатов технологические свойства обуславливают пригодность продовольственного сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы, объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, то есть формирование качества готовой продукции.

Процесс механического деления обрабатываемого сырья и продукта на части с целью лучшего его технологического использования называют измельчением. В приготовлении салатов в основном используют резание «шинкование». При этом выделяют следующие способы нарезки продуктов: соломка (жульен), кружочки (пейзан), кольца (полукольца), ломтики и кубики (бренуаз).

Нагревание продукта с использованием различных сред, передающих тепло, вызывает изменения его структурно-механических, физико-химических и органолептических свойств.

Варка — тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. При варке основным способом продукт погружают в жидкость (воду, бульон) с таким расчетом, чтобы он полностью был покрыт ею. Температура при варке составляет 100—102°C. Иногда нагревать продукт надо очень осторожно, только до определенной температуры (80—85°C). В этих случаях применяют варку на водяной бане (мармите). Для ускорения варки используют автокла-

вы или герметически закрытые кастрюли (сковарки). Температура в автоклаве за счет повышения давления составляет 115—120°C [3,4].

Для облегчения последующей механической очистки продуктов, удаления горечи (капуста белокочанная, репа) и предупреждения ферментативных процессов, вызывающих потемнение очищенной поверхности (картофель, яблоки) применяют бланширование (ошпаривание) [1].

При приготовлении салатов необходимо соединить различные продукты и получить из них однородную смесь. С этой целью применяют перемешивание. Для получения готового блюда соответствующего качества необходимо строго соблюдать установленные рецептуры, для этого производится дозирование продуктов по массе или объему. Блюда отпускают посетителям предприятий общественного питания в определенном количестве — порциями (порционирование), масса или объем которых называется «выход» [2].

Таким образом, производство салатов имеет ряд особенностей, связанных с растительной и животной тканью, реагирующей на механические, химические и другие виды воздействия, которые в дальнейшем определяют сроки годности и безопасность готовой продукции. В настоящее время разработаны технологии салатов, имеющие свои достоинства и недостатки. Предпочтение отдается технологии, которая бы обеспечивала наибольшую сохранность витаминов и отсутствие различного рода консервантов, использования высокотемпературной тепловой обработки, сушки и других процессов, снижающих качество продукта.

Библиографический список

1. Голубкина, Н.А. Качество овощной продукции / Н.А. Голубкина // Овощи России. – 2008. – № 1-2. – С. 61- 63.
2. Новоселов, В.Г. Изучение гигиенических аспектов производства салатной продукции на предприятиях г. Перми / В.Г. Новоселов, Ю.И. Ладейщикова, В.И. Сергевнин // Здоровье семьи – 21 век. – 2011. – №3. – С. 9.
3. Срок годности пищевых продуктов: расчет и испытание / под ред. Р. Стеле; пер. с англ. В. Широкова; под общ. ред. Ю.Г. Базарновой. – СПб.: Профессия, 2007. – 480 с.
4. Технология продукция общественного питания: учебник для бакалавров /под ред. А.С.Ратушного ; под.ред. А.Т. Васюкова. -М.: Изд.-«Дашков и К», 2017.-336с.

METHODS OF PROCESSING RAW MATERIALS AND PRODUCTS IN THE PREPARATION OF SALADS

Vlasova K. P.

Key words: *salad, technological properties, grinding, heat treatment.*

The article provides review material processing methods of raw materials and products in the preparation of salads, influencing the formation quality of the finished product.