

УДК 662.5

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЛАССИЧЕСКИХ РОЛЛОВ

*Крайнова В.С., студентка 4 курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *ролл, технология, рецептура, химический состав, калорийность.*

Работа посвящена изучению технологии обработки сырья и особенностей приготовления классических роллов «СякеКунсей» (лосось холодного копчения) в производственных условиях ООО «Кравченко Групп Деливере» ресторана «Харуки» города Ульяновска. Представлен расчет калорийности роллов.

В настоящее время блюда японской кухни приобретают все больше последователей в разных странах, поскольку ассоциируется с понятием здорового питания [1-3]. В нашей стране ярким представителем японской кухни являются роллы. В технологии приготовления роллов применяется первичная (холодная) и тепловая обработка пищевых продуктов. При этом должны соблюдаться следующие требования: максимальное сохранение питательных веществ в обработанных продуктах, высокие вкусовые и гигиенические качества [4].

Цель работы – изучить технологию обработки сырья и особенности приготовления классических роллов «СякеКунсей» (лосось холодного копчения). Работа была проведена в производственных условиях ООО «Кравченко Групп Деливере» ресторана «Харуки» города Ульяновска.

В таблице 1 представлена рецептура ролла «СякеКунсей».

Технологический процесс приготовления классических ролл «СякеКунсей» представлен на рисунке 1.

Первым этапом в технологии приготовления роллов «СякеКунсей» является гидромеханическая и тепловая обработка риса, которая заключается в его перебирании, промывании и варке. При промывании крупы в посуду наливают воду, причем воды берут в 2-3 раза больше, чем крупы (по объему), чтобы пустотелые зерна свободно всплывали на поверхность. Промывают крупу 2-3 раза. В связи с тем, что на поверх-

Таблица 1 – Рецептúra классического ролла «СякеКунсей», г

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Лосось филе с кожей х/к	30,0	30,0
Водоросль «Нори»	4,0	4,0
Рис для суши	20,0	90,0
Вода, мл	74,0	-
Соус для риса:		
Сахар	5,4	5,4
Соль	2,7	2,7
Рисовый уксус, мл	18,0	18,0
Васаби	4,0	4,0
Маринованный имбирь	15,0	15,0
Выход готового блюда	-	124,0

ности ядер риса могут присутствовать продукты окисления собственных липидов, придающие горький привкус, его промывают теплой водой при температуре 25-30°C. Промытую крупу выдерживают 30-35 минут для равномерного распределения влаги. Далее подготовленный рис погружают в рисоварку, заливают водой и варят в течение 20 минут, после чего еще на 20 минут оставляют для упревания. Затем рисовый полуфабрикат охлаждают до температуры 25°C. Для роллов зерна риса должны быть полностью набухшие, хорошо разваренные и клейкие. Для этого из расчета на 1 кг крупы необходимо 3,7 л воды.

Для придания рису аромата и улучшения текстуры его заправляют соусом из рисового уксуса (концентрация уксусной кислоты 3%), сахара и соли. Для приготовления соуса из расчета на 1 кг готового риса в за-тейник наливают 200 г уксуса, добавляют 60 г сахара и 30 г соли, а затем тщательно перемешивают. Для того чтобы сахар быстрее растворился смесь подогревают на слабом огне.

Для начинки в классическом ролле «СякеКунсей» используют филе лосося холодного копчения. Механическая обработка рыбы заключается в отделении мяса от кожи и его нарезке брусочками толщиной 5 мм.

После того как все компоненты будущего блюда подготовлены берут лист водоросли «Нори», разрезают его пополам и укладывают на циновке (бамбуковый коврик), которую предварительно покрывают пи-

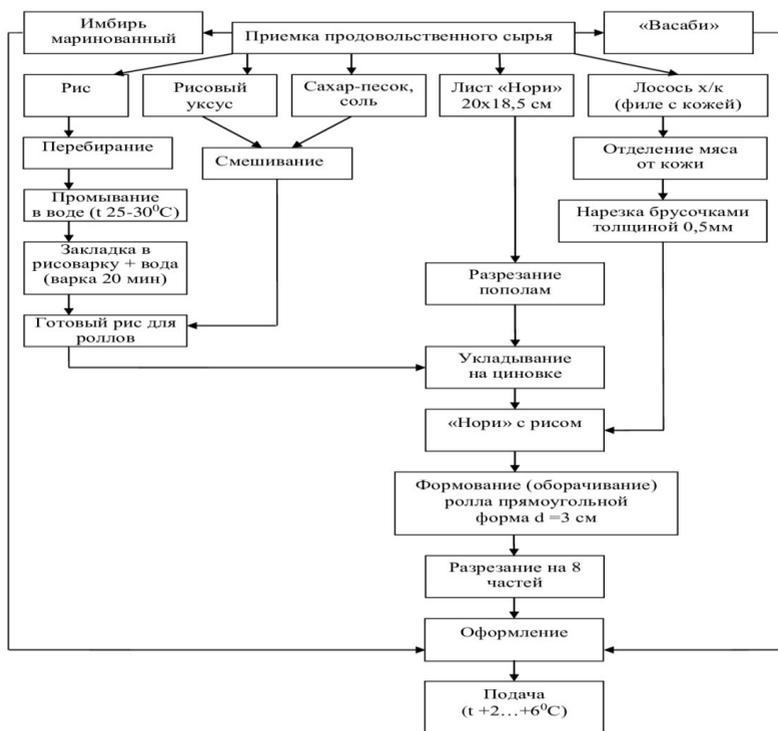


Рисунок 1 – Технология приготовления классических роллов «СякеКунсей»

щевой пленкой для удобства работы. Вначале на лист «Нори» выкладывают рис, распределяя его равномерно по всей поверхности, оставляя по 1 см от краев. Для того чтобы рис не прилипал к рукам, их смачивают в предварительно подготовленном растворе воды и сока лимона. Затем на поверхность риса выкладывают брусочки из лосося и формируют ролл прямоугольной формы диаметром 3 см. После этого ролл разрезают острым ножом, лезвие которого предварительно смачивают раствором воды и лимона на 8 частей шириной 2 см и выкладывают готовое изделие на гостевую посуду. Из столовых приборов используют бамбуковые палочки, с заостренными концами. Для оформления готового блюда используют приправу «Васаби» и маринованный имбирь, предварительно отделив его от маринада, промышленного производства.

Энергетическая ценность одной порции классического ролла «СякеКунсей» составляет 379,6 ккал. При этом следует отметить, что 1 порция готового блюда содержит 11,74 г белка из них, 97,4% обеспечивают рыба и рис; 3,61 г жира (87,3% в рыбе) и 83,84 г углеводов, из них 80,6 % и 8,5 % в рисе и рисовом уксусе и 6,5% в сахаре.

Библиографический список:

1. Коновалов, К. Л. Пищевые вещества животного и растительного происхождения для здорового питания / К. Л. Коновалов, М. Т. Шульбаева, О. Н. Мусина // Пищевая промышленность. – 2008. – № 8. – С.10-12.
2. Броневец, И. Н. Пищевые волокна – важная составляющая сбалансированного здорового питания / И. Н. Броневец // Медицинские новости. – 2015. - № 10. – С. 46-48.
3. Дурнов, А. Д. Функциональные продукты питания / А. Д. Дурнов, Л. А. Оганесянц, А. Б. Лисицин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. - № 9. – С. 23-25.
4. Каленик, Т. К. Возможности оптимизации питания / Т. К. Каленик, Д. В. Купчак // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 50-51.

TECHNOLOGY OF PROCESSING OF RAW MATERIALS AND FEATURES OF PREPARATION OF CLASSIC ROLLS

Kraynova V.S.

Key words: *roll, technology, recipe, chemical composition, calorie content.*

The work is devoted to the study of the processing technology of raw materials and the peculiarities of the preparation of classic rolls “SyakeKunsey” (cold smoked salmon) in the production environment of LLC “Kravchenko Group Delivere” of the restaurant “Haruki” in Ulyanovsk. Calculation of calorie rolls is presented.