

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Дементьева М.А., студент 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: пища, внешний вид, посуда, филе, эстетика, нарезка.

В статье изложены основные правила оформления блюд, перечислены некоторые виды посуды и приемы в декорировании готовой кулинарной продукции, а также указаны недопустимые действия при оформлении блюд.

Введение. Известно, что хорошо усваивается только та пища, которая своим вкусом, ароматом и внешним видом возбуждает аппетит. По словам И. П. Павлова - «Вся обстановка во время приема пищи должна быть рассчитана на то, чтобы отвлечь человека от гнета дум и забот текущей жизни и сосредоточить его интерес на еде» [1]. Многочисленными научными исследованиями доказано, что пищеварительный аппарат человека обычно заторможен и его железы не выделяют пищеварительных соков. До приема пищи его необходимо подготовить к перевариванию пищевых веществ. Большую роль в этом играет внешний вид блюд. Если они аккуратно оформлены, то привлекают человека и рефлекторно возбуждают аппетит, что способствует нормальному пищеварению и усвоению пищи [2].

Нельзя забывать и о том, что со вкусом сервированный стол, хорошая посуда и красиво оформленные блюда доставляют человеку эстетическое удовольствие, влияют на его настроение [3]. Оформление блюд является разделом технической эстетики, которой с каждым годом придается все большее значение в торговле и общественном питании.

Цель исследования. Рассмотреть основы оформления блюд и

изучить приёмы подачи кулинарной продукции клиентам.

Результаты исследования. В соответствии с общими принципами технической эстетики оформление блюд должно выявлять и подчеркивать их утилитарные свойства: состав продуктов, их пищевую ценность и так далее. Например, недопустимо при оформлении изделий маскировать дефекты продуктов, например закрывать соусом испорченные экземпляры овощей [4].

С другой стороны, при оформлении блюд необходимо выделить их наиболее ценные составные части. Так, при подаче филе и эскалопов их кладут на крутоны из обжаренного белого хлеба, при оформлении салатов на них сверху кладут ломтики отварного куриного филе, осетровой рыбы или жареного мяса.

В оформлении блюд не может быть стандарта и трафарета. Характер его зависит от особенностей изделия, наличия сырья (зелень, лимоны, маслины, орехи и так далее), вкуса повара. Однако при оформлении блюд следует руководствоваться и некоторыми общими правилами [5].

Учитывая утилитарный характер кулинарных изделий как продуктов питания не следует применять при их оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, мастики и сырого солёного теста, постаменты из риса и тому подобное. Декоративными элементами при оформлении блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты [6].

Совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, раскладывать руками холодные закуски. Естественная окраска пищевых продуктов настолько разнообразна, что нет необходимости их подкрашивать.

Раскладывать и дозировать изделия можно при помощи специальных мерных форм, вилок со сбрасывателем и так далее. В тех случаях, когда это возможно, кулинарным изделиям (желированные закуски и сладкие блюда, кондитерские изделия фигурно нарезанные овощи для гарниров) следует придавать правильную красивую форму. Мясные и рыбные порционные изделия должны быть аккуратно нарезаны и зачищены.

Гарниры рекомендуется раскладывать в виде небольших гороч,

бордюров или валиков вдоль бортов овального блюда. При оформлении холодных закусок гарниры располагают в виде орнаментов [7]. Широко используются при оформлении блюд зеленые растения: салаты латук, рамен, ароматическая зелень (петрушка, майоран, сельдерей, укроп, а также зеленый лук, листовая капуста. Эта зелень не только украшает блюда, но и обогащает их витаминами, минеральными веществами, улучшает вкус и аромат.

Для отпуска блюд используют различную посуду: тарелки, металлические, стеклянные и фарфоровые блюда, салатники, вазы, суповые миски, креманки, соусники. Если на посуде имеется рисунок, то он должен быть хорошо виден и, органически сливаясь с элементами украшения блюда, образовывать с ним единую композицию. Форма посуды в значительной степени определяет мотивы оформления блюд: расположение гарнира, форму изделия. Так, на овальном блюде гарнир лучше положить с одной стороны, а изделие с другой, на круглом гарнир удобнее расположить в виде бордюра, а само изделие - в центре и т. д [8].

Итак, основы оформления блюд включают в себя: подбор продуктов; приготовление; соблюдение правил сочетаемости. Важно учитывать взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ; сервировка. Всегда должны использоваться правила сервировки стола и подачи блюд.

Вывод. Таким образом, эстетический подход при подаче кулинарной продукции предполагает создание визуально привлекательных композиций, которые соответствуют современным стандартам подачи. Значение эстетического подхода заключается в том, что привлекательное оформление блюд может повысить привлекательность заведения, выделить его среди конкурентов. Также эстетическая подача блюд может вызывать у клиентов положительные эмоции.

Библиографический список:

1. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания // О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. (дата обращения: 04.02.2025).

2. Ерисанова О.Е. Роль функциональных компонентов в питании / О.Е. Ерисанова, С.П. Лифанова, Л.Ю. Гуляева // Сборник статей «Технологии и продукты здорового питания», Материалы 11 Международной научно-практической конференции, Саратовский ГАУ. -2020. С.66-69.

3. Лифанова С.П. Здоровье сберегающие тенденции в функциональных продуктах спортивного питания /Лифанова С.П. // Сборник «Эффективный менеджмент здравоохранения: стратегии инновации» II Международная научно-практическая конференция Саратов, 2021. С. 154-157.

4. Лисицын А. Б. Основные направления развития мировой науки // А.Б Лисицын, И.М. Чернуха /Мясная индустрия. — 2021. — № 1. — С.6–9.

5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / М.: Феникс, 2023. - 320 с.

6. Алькаев Э.Н «Энциклопедия кулинарного искусства» / Кулинарное искусство - 2021 - С. 12-16.

7. Юдина Т.Г. Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии // Евразийский научный журнал. 2022. №3. С.23-25. (дата обращения: 06.02.2025).

BASIC RULES FOR THE DESIGN OF CULINARY PRODUCTS IN THE FOOD INDUSTRY

Dementieva M.A.

Scientific supervisor - Yerisanova O.E.

Ulyanovsk SAU

Keywords: *food, appearance, dishes, fillets, aesthetics, slicing.*

The article outlines the basic rules for the design of dishes, lists some types of dishes and techniques in decorating finished culinary products, as well as unacceptable actions in the design of dishes.