

Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов



Выполнила: Кузнецова Елизавета 2 ПД

Из оборудования применяют:

- мармит МСЭСМ-50 для соусов

- плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш



- вставка ВСМ-420



- фритюрница ФЭСМ-20



- шкаф жарочный двухкамерный
ШЖЭСМ-2



- стол со встроенной моечной ванной
СМ ВСМ



- стол производственный СГИ470



- торговые весы Мехэлектрон ВР 4900-30-10 ДБ-02



- стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2



-стол для установки средств малой механизации СММСМ



Из посуды применяют:

для варки, припускания и тушения:

- котлы наплитные емкостью 20-50 л



- кастрюли емкостью 2-15 л



- котел для варки рыбы и его составные части



- сотейники емкостью 2-10 л



- котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем



для жаренья:

- сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм



- сковороды для жаренья яиц в ячейках



- сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака;



- сковороды с ручкой стальные



- сковороды для жаренья блинов чугунные



- противни для жаренья порционных изделий



Из инвентаря применяют:

- венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые)



- лопатки для блинов, котлет, рыбы



- приспособление для процеживания бульона, сита разные



- дуршлаг металлический емкостью 7 л



- шумовки; черпак



mangal52.ru

- шпажки для жаренья шашлыков



- вилка поварская



Топ-10 тенденций на 2020 в сфере продуктов питания и напитков

1. Некультивируемые растительные компоненты



Спрос и применение съедобных растений и растительных веществ, таких как дикий щавель, можжевельник, кленовый цвет и бальзамик, придающие блюду деликатную и по-своему уникальную сладость, как ожидается, будут бурно развиваться в следующем году.

2. Терпкость вкуса



Кислые продукты набирают все большую популярность как альтернатива сладким блюдам. Играет в этом свою роль и глобализация: все больше людей в самых разных уголках мира начинают ценить такие приправы, такие как уксус, тамаринд и другие, придающие еде отчетливую, привлекательную кислинку.

3. Desseralité



Этим красивым термином называют блюда, представляющие собой своеобразное пересечение традиционных десертов и натуральных продуктов. Эксперты ТНР отмечают, что интерес потребителей все больше склоняется в сторону простых, цельных ингредиентов. Поэтому Desseralité, десерты в их наиболее естественной форме, стремительно набирают популярность. И производители сейчас могут начать делать вкусные и, что особо важно для потребителя, полезные десерты без избытка теста, сливок, сахара и муссов. Такие усложнения, «утяжеления» рецептов уже не привлекают клиента.

4. Использование пищевых отходов



Воздействие пищевых продуктов на окружающую среду все больше волнует не только ученых, но и рядовых потребителей. Согласно официальной статистике каждый год по всему миру на свалки отправляется примерно 570 000 тонн свежих и полезных продуктов из мяса и птицы. Большинство потребителей не осознают, что такое сырье можно использовать новыми, устойчивыми и креативными способами для приготовления повседневных блюд и деликатесов. Однако, как отмечают аналитики ТНР, в 2020 году осознание этого альтернативного способа решения проблемы с отходами станет более четким.

6. Mood food



Разработка психолога и профессора по продуктам питания Чарльза Спенса «Gastrophysics» — это новая методика питания, основанная на идее, что еда может влиять на то, что мы чувствуем. С физиологической точки зрения это вполне обоснованная концепция. И специалисты ТНР предполагают, что Mood food может стать новым сильным трендом в 2020 году.

7. Приготовление пищи на дровах

По прогнозам, 2020 год станет годом, когда шеф-повара в ресторанах по всему миру откроют для себя, что жарка на дровах делает вкус пищи намного лучше, а возвращение к традиционным технологиям приготовления пищи — неплохая идея.



8. Съедобная упаковка



Согласно отчету ГНР, сознательные потребители сегодня все активнее выбирают продукты, которые не наносят вреда земле. Также многие из них осознают, что именно упаковка для продуктов питания и напитков составляет большую часть пластика, попадающего в наши океаны и на свалки, — и это подтверждается официальными отчетами природоохранных организаций. На фоне этого с большой вероятностью в следующем году будет стремительно развиваться концепция съедобной упаковки. Это потенциально поможет сократить не только количество пластика, попадающего в природу, но и общий объем отходов, отправляемых на мусорные полигоны.

9. Удобные закуски с комплексным составом



Современные тенденции показывают, что потребители активно отходят от традиционной системы трехразового питания и все чаще отдают предпочтение перекусам на ходу. Это создает значительный потенциал для развития рынка функциональных закусок, которые имеют удобный формат и дают человеческому организму полноценный комплекс питательных веществ, микро- и макроэлементов.

10. Продукты родом из меню коренных жителей

За пределами мишленовских ресторанов по всему миру все шире используются традиционные местные ингредиенты из самых древних цивилизаций. В частности, особенно сильным в последнее время становится влияние южноамериканской кулинарии — такие суперпродукты, как маниока, листья биджао, кокона, асаи, агуахе и маракуйя, представляют собой ингредиенты, которые постепенно приобретают статус мейнстримом. И в следующем году внимание к ним станет еще выше.



Спасибо за внимание!

