- развития науки и образования. – 2020. – №68. Часть 3. – С.26-29. DOI: 10.18411/lj-12-2020-101. IDSP: ljournal-12-2020-101.
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Текст] : ТР ТС 021/2011, утв. Реш. Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 : ввод в действие с 01.07.2013.
 7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» [Текст] : ТР ТС 005/2011, утв. Реш. Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 : ввод в действие с 01.07.2012.
 8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Текст] : ТР ТС 022/2011, утв. Реш. Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 : ввод в действие с 01.07.2013.

Чеченина С.В., Пантелеенко А.А.

Этническая кухня – как фрагмент молекулярной кухни

*ХГУЭП - Хабаровский государственный университет экономики и права
(Россия, Хабаровск)*

doi: 10.18411/lj-03-2021-42

idsp: ljournal-03-2021-42

Аннотация

В статье рассматриваются особенности молекулярной кухни, как нового, высокотехнологичного способа приготовления блюд, а также возможностей ее использования в этнической кухне. Предлагается применение методов молекулярной кухни для изготовления этнических и национальных блюд с целью расширения ассортимента и вкусовых сочетаний.

Ключевые слова: молекулярная кухня, методы изготовления продукции, этническая кухня

Abstract

The article examines the features of molecular cuisine as a new, high-tech way of cooking, as well as the possibilities of its use in ethnic cuisine. The application of methods of molecular cuisine for the manufacture of ethnic and national dishes is proposed in order to expand the range and flavor combinations.

Keywords: molecular cuisine, production methods, ethnic cuisine

Молекулярная кухня – это современное направление изготовления пищевой продукции. При использовании методов приготовления молекулярной кухни повара могут добиваться уникальных вкусов и форм готовых блюд.

Молекулярная кухня представлена следующими основными методами изготовления продукции:

1. Пенообразование – введение в измельчённый до полужидкого состояния продукт инертного газа. В результате получается пенная масса с концентрированным вкусом, которая может быть использована для приготовления разнообразных блюд.

2. Получение гелей и сферификация – использование желеобразующих веществ, таких как альгинаты и желатин, для получения желе из продуктов. Также альгинаты можно использовать для выведения полупрозрачных сфер, наполненных пищевыми и вкусовыми веществами для усиления или добавления вкусов к блюдам.

3. Аромакухня – использование ароматических экстрактов и эфирных масел, придающих аромат различным пищевым субстанциям, для последующего кулинарного или ароматического использования (например, осыпать ароматическими экстрактами кубик сухого льда для окружения посетителя ароматами)

4. Центрифугирование – разделение пищевого вещества на составные элементы по плотности путём использования центробежной силы при вращении центрифуги. Каждый из разделённых элементов возможно затем использовать для изготовления продукции.

5. Криокухня – использование жидкого азота для мгновенного замораживания продукта. Жидкий азот так же мгновенно испаряется, не оставляя следов. В основном используется для приготовления мороженого, помадок, десертов.

6. Вакуумная обработка – проведение кулинарной обработки в условиях вакуума, что позволяет снизить температуру тепловой обработки, а также продукт в вакууме усиленно впитывает маринад и окружающие его жидкости.

7. Sous-vide – изготовление продукта (в основном мяса) в вакуумном пакете на водяной бане при температуре около 60С⁰. Мясо, приготовленное таким способом, сохраняет форму, не теряет жира, обладает более приятной текстурой.

Молекулярная кухня часто предполагает использование уже устоявшихся рецептов, поэтому освежение ассортимента благоприятно скажется на спросе потребителей объектов индустрии питания.

Этническая, или иначе называемая национальная кухня, является идеальным источником для заимствования идей и сочетаний для молекулярной кухни.

Каждый народ имеет собственную уникальную, богатую историю, связанную с пищей. Некоторые рецепты связаны с техническими ограничениями цивилизации на тот момент и легко осовременивались, а другие приобретали ритуальное, праздничное и иное особое значение. Благодаря сегодняшней тенденции к глобализации, люди как никогда склонны к использованию любых способов проявления своей национальной идентичности, в том числе и употреблению традиционных для своего народа или этноса блюд.

Использование подобных национальных рецептов в молекулярной кухне не только поможет расширить ассортимент за счёт уже существующего богатейшего источника вкусовых сочетаний, но ещё и поможет привлечь посетителей за счёт представления их уникальных блюд, к которым некоторые могли привыкнуть с детства, в новом и необычном формате.

В качестве предлагаемых вариантов возможна сферификация национальных супов и иных жидких блюд, таких как борщ, харчо, мисо-суп. Создание пищевых сфер, содержащих концентрированный вкус данных блюд, позволит применять их в качестве закусок или икры для бутербродов и канапе. Также их можно сочетать вместе для создания уникальных вкусовых сочетаний и даже тарелок - ассорти, сортируя их по цвету и вкусу. Уже существуют подачи первых блюд в виде гелифицированной лапши.

Создание пищевых пен позволяет достигнуть невероятных результатов. Так как пены могут быть из самых разнообразных ингредиентов, это можно использовать для подачи салатов и мясных блюд, таких как «сельдь под шубой», шашлык, тефтели, шаурма, буррито, тако, тортилья. Также можно использовать пенообразный мёд для изготовления сладких блюд.

Для более насыщенного аромата подаваемых блюд рекомендуется использовать достижения аромакухни. Так, даже обычный борщ можно сделать более уникальным, если разместить возле него кубик сухого льда с пищевым ароматизатором. Таким образом путём минимальных усилий можно разнообразить ассортимент блюд созданием уникальных сочетаний ароматов.

Использование достижений молекулярной кухни позволяет существенно расширить ассортимент и разнообразие подачи готовых блюд и изделий, на вкус и аромат продукции. Это положительно влияет как на качество пищи, так и на интерес посетителей. При условии качественного сервиса и производства, у ресторана, использующего методы молекулярной кухни, будет более высокая конкурентоспособность, чем у иных заведений.

1. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. — М.: Наука, 2001. - 293., ил
2. <https://chefs-academy.com/blog/molekulyarnaya-kukhnya-eto>
3. https://ru.wikipedia.org/wiki/Русская_кухня
4. <https://drive.google.com/drive/folders/1NOllJ24qdVGQNvoabiF8pEEIpDdo9hH?usp=sharing>