*Сюркаева М.А.*

*Технология приготовления и дизайн выставочных блюд.*

Целью работы является: исследование и анализ основных тенденций технологии приготовления и дизайна выставочных блюд.

Задачи:

* Ознакомиться с проведением кулинарных соревнований выставок и салонов.
* Проанализировать использование современных технологий приготовления выставочных блюд.
* Проанализировать и исследовать последние тенденции в дизайне и оформлении выставочных блюд.
* Разработать технико-технологические карты для приготовления выставочных блюд.

*Проведение кулинарных соревнований выставок и салонов.*

Основная задача кулинарных соревнований выставок или салонов - представить профессионалам и широкой публике последние достижения кулинарного искусства как модель для подражания, а также обеспечить подиум для демонстраций таких моделей. Для знакомства с разными кухнями, сегодня, возможно, путешествовать по всему миру, но не все имеют для этого достаточные финансовые возможности или время. Кулинарные салоны дают возможность познакомиться с новыми достижениями и экзотическими творениями других наций и культур на месте, таким образом, они - своеобразные "окна в мир".

Как и на олимпиадах, участники соревнуются ни друг с другом, а со стандартом, получая, в зависимости от набранного количества очков медали разного достоинства.

* В приведенной новыми правилами классификации из 6 видов соревнований на первом месте стоят Кулинарные Олимпиады, затем следуют Чемпионаты и кубки мира, Международные, континентальные, региональные и национальные соревнования. Все они должны состоять из двух частей: соревнований по "горячей кухне", так называемому "национальному обеду" и приготовлению холодных блюд.
* В классах A, B и C (кондитерское и кулинарное искусство) можно получить максимально 80 очков, из которых: 20 очков даются за внешний вид и новизну блюда, 20 - за вкус и запах, 15 - за состав, 15 - за правильное профессиональное приготовление и 10 за подачу. Новым сводом правил впервые предпринята попытка создать единый международный стандарт для любых кулинарных состязаний, независимо от того, являются они одобренным ВАКС (Всемирной Ассоциацией Кулинарных Сообществ) или нет, а также регламентировать отношения ВАКС с устроителями кулинарных салонов и выставок.

*Использование современных технологий приготовления выставочных блюд.*

Новые технологии в кулинарии чаще всего становятся доступными именно благодаря оборудованию, позволяющему изменить методы обработки продуктов и таким образом добиться принципиально нового эффекта. Такие технические новинки быстро приобретают популярность и позволяют заметно разнообразить кухню без особенных усилий.

*Универсальные аэрогрили.* Эти домашние приборы позволяют обеспечить безопасную термическую обработку мяса, рыбы, овощей и других продуктов и при этом сохранить максимальное количество витаминов, микроэлементов и других полезных веществ. При этом использование аэрогриля позволяет изменить в лучшую сторону и вкусовые качества привычных блюд.

SousVide - это уникальная технология приготовления еды, которая позволяет превратить любое блюдо в настоящий кулинарный шедевр. В переводе с французского «sous vide» означает «под вакуумом». Суть технологии заключается в следующем: пища помещается в специальный полиэтиленовый пакет и герметично запаковывается. Затем пакет кладут в воду температурой 50-65 °С и ждут в течение нескольких часов. Благодаря методу SousVideвсе блюда готовятся в собственном соку без добавления жира. Невысокая температура позволяет сохранить все полезные свойства, а также натуральный вкус и аромат продуктов.

*Современное искусство дизайна блюд.*

Умение сделать блюдо красивым - одна из составных частей кулинарии. Последние тенденции в оформлении выставочных блюд это минимализм, расставление акцентов. Декорирование блюда должно соответствовать его содержанию и сочетаться по вкусовым качествам, дополнять блюдо привносить свою изюминку. Очень большую роль играет посуда, на которой подается блюдо. Очень часто для представления выставочных блюд используются дополнительно различные подставки, украшение живыми цветами, т.е. создается не только блюдо, но и его "интерьер". В дизайне все чаще можно встретить элементы карвинга, флористики, четкость линий.

Кстати, по вопросу о приверженности национальным традициям в приготовлении конкурсных блюд нет общего мнения. Поль Бокюз считает, что идея конкурса заключалась в том, чтобы попытаться воспитать индивидуальность каждого шеф-повара. И добавляет, что главная мировая тенденция в современной кулинарии - это вкус.

*Основные тенденции оформления и раскрытия текстуры блюда.*

* Красота блюда должна быть не искусственной, а естественной, аппетитной;
* Гарнир, а тем более декор, не должны «забивать» основной продукт;
* Цветовая гамма тоже должна быть аппетитной, свойственной продукту, «камуфляж» не в моде;
* Размещение продукта на плоскости блюда должно быть очень продуманным: избегайте симметрии, она – признак плохого вкуса;
* Ушли в прошлое рисунки соусом ради красоты (две – три капли или тонкие «усики»); соусу вернули его главную роль: его должно быть столько, сколько требуется для акцентирования вкуса основных продуктов; то есть соус – для еды;
* Часто соусник оригинальной формы размещается прямо на блюде по принципу « посуда в посуде»;
* Зелень для декора используют еще меньше чем раньше, - только в самом необходимом случае, иногда - для цветового акцента;
* Разным ингредиентам блюда мастер придаёт различные геометрические формы – до 4 – 5 на одном блюде;
* Каждое блюдо – не плоскостное, а объёмное, имеет свою архитектуру;
* Немного сдали свои позиции рулеты – пик моды на них прошел

*Карвинг.*

*Карвинг в кулинарии* *— это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.*Кулинарный карвинг по своей сути — примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей, украшающих стол.

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.

* Сейчас ни одна кулинарная выставка или продуктовое шоу не обходится без демонстрации украшения столов различными резными композициями из овощей и фруктов.

*Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд.*

Традиция использования цветов в кулинарии восходит к древности. Интересно, что несколько тысячелетий назад привычные декоративные растения – тюльпаны, лилии и хризантемы – выращивали не столько для украшения садов, сколько для получения съедобных и богатых витаминами луковиц, бутонов и листьев.

В то же время аромат, богатство красок и изящная форма цветов помогали кулинарам украсить, разнообразить блюда, обогатить их содержание и удовлетворить эстетические потребности человека.

Использование цветов – тонкое искусство, в буквальном смысле привязанное к циклам роста растений. В его основе – творческий подход и неожиданные идеи кулинаров, способных с помощью съедобных цветков расставить вкусовые и визуальные акценты.

Если же вы хотите украсить блюда для конкурса необходимо знать:

* Не все цветы съедобны: некоторые очень токсичны и могут вызывать аллергию у людей, чувствительных к цветочной пыльце;
* Нельзя использовать цветы, которые продают в цветочных магазинах, так как их опрыскивают разными химикатами и используют для их хранения консерванты;
* Цветы нужно собирать на экологически чистых полях и лагунах рано утром;
* Мыть их необходимо с осторожностью проточной водой и обсушивать бумажным полотенцем в проветриваемом помещении;
* Хранить цветы можно не долгий срок в пластиковых коробках в холодильнике, а лучше и дольше – в морозильнике.
* Первенство по употреблению различных цветов в качестве активных компонентов блюд все годы удерживают страны Юго – Восточной Азии. *А интерес к декоративным возможностям соцветий растет во всем мире, в том числе и в России.* При этом многие кулинары стремятся использовать живые свежие цветы, что помогает создавать прекрасные композиции для выставочных блюд.
* Для этого цветы засахаривают, желируют, замораживают в кубиках льда, или просто используют свежие цветы.
* Значение естественных наук позволяет нам влиять на вкус и обоняние. У каждого повара есть набор химических реактивов, с помощью которых он доводит до вкуса и ароматизирует блюда. Новое увлечение кулинаров – эксперементаторов во всем мире – вкусовые и ароматические аэрозоли (спреи), распыляющие на блюдо не только соль, сахар, соусы, шоколад или вино, но и специфические запахи. Иногда, например, в обычной бутылочке для духов подают спрей мартини (содержимым нужно брызнуть на язык). Шоколадное мороженое с запахом табака, дубовой коры и даже свежевыделанной кожи – специалисты находят подобное «ароматическое сопровождение» самым выгодным для натурального вкуса шоколада. Многих покоряет необычное сочетание белого шоколада с черной икрой.
* Конечно, новаторская кухня рождает бурю споров и эмоций, но именно она и двигает вперед искусство приготовления пищи и определяет завтрашнюю моду. Взаимопроникновение разных гастрономических культур и традиций стимулирует постоянное развитие теории вкуса.
* Между тем наука не стоит на месте. Выражение «инкапсулирование вкуса» звучит как научная фантастика, но, в сущности, это важная часть технологии приготовления блюда. Что же кроется за этим словосочетанием? Хестон Блюменталь придумал «теорию кофейного зерна», которая, по – моему, даёт очень точное представление об этом процессе. Итак, если приготовить чашку кофе из одного единственного размолотого кофейного зерна, разумеется, получиться страшная гадость. А если просто разжевать кофейное зерно и запить его горячей водой, то вкус и аромат кофе будут очень сильными, и эти ощущения сохранятся во рту длительное время. Этот простой опыт показывает, что одно кофейное зернышко инкапсулирует (концентрирует, заключает в оболочку) вкус и аромат всего кофе, а вода диспергирует (растворяет, рассеивает) этот вкус
* Специалисты считают, что инкапсулирование вкуса – единственное оружие в борьбе со вкусовой усталостью, пища стала стерильной, однообразной, невкусной. Между тем, далеко не всегда виновата пища как таковая, а наши привычки. Наш мозг перестает реагировать на привычный вкус. Он реагирует, в основном, на изменение вкуса, а не на сам вкус как таковой.

*Украшение блюд золотом.*

Пищевое золото уже давно используется в кулинарии. Чистое золото, используемое в изготовлении сусального золота, биологически инертно, поэтому его активно применяют в качестве компонентов изысканных блюд и для их украшения. Пищевое золото чрезвычайно мягкое, тоесть оно не способно к образованию кромок, а следовательно, безопасное. Обозначается пищевое золото как Е175 – это стандартная пищевая добавка, числящаяся в Европейском списке. Иными словами, золото используется в качестве пищевого красителя.

* Пищевое золото состоит из чистого золота (96 % золота и 4% серебра), поэтому оно не имеет ни запаха, ни вкуса. Золото обладает некоторыми полезными свойствами, так например, очищается весь организм, улучшается работа внутренних органов, в частности это касается печени и сердечно – сосудистой системы. А про бактерицидные свойства серебра знают все.
* Использовать пищевое золото для украшения кулинарных блюд разрешили в Европейском Союзе, и после его начали активно использовать в Соединенных Штатах. На данный момент оно популярно и на территории России. По некоторым данным, больше всего золота съедают в Индии, там его используют и в спиртных напитках. На втором месте находится Япония, где атрибутом Нового года является золотая фольга вместе с саке.

*Использование пищевых гелей.*

*Гель Кондитерский Декоративный*

* Область применения:
* Холодный гель предназначен для покрытия поверхности, украшения и отделки кондитерских изделий: тортов, пирожных, рулетов, кексов, десертов, сладких блюд, мороженого и т.д
* Гель готов к использованию без предварительного нагрева.
* Наносится на поверхность изделия с помощью ножа, шпателя, шприца или других приспособлений.

*Гель холодного нанесения - Нейтральный.*

* Область применения: Гель холодного нанесения – полностью готов к применению, используется в кондитерской промышленности для окончательного оформления и украшения десертов, пирожных и тортов, а также для защиты фруктов от заветривания и высыхания.
* Примечания:
* Перед использованием гель можно слегка перемешать до мягкой однородной консистенции и нанести на продукт.
* После нанесения гель в теплых условиях желирует в течение 1-2 часов, а в охлажденном состоянии значительно быстрее.

*Гели кондитерские горячего нанесения.*

* Область применения:

Концентрированный гель для быстрого приготовления прозрачного желе для создания блестящей поверхности изделий, желейного слоя тортов, пирожных, защиты фруктов от заветривания, высыхания.

* Ассортимент: Нейтральный, Клубника, Киви, Абрикос, Вишня.
* Способ применения:

Перед нанесением 100 гр. геля-концентрата необходимо смешать с 40-50 гр. воды и нагреть до кипения. Потом наносить на поверхность.

После нанесения гель желируется в течении 3-5 минут.

Можно применять в холодном неразведенном виде для грунтовки изделий под глазури и т.д.

*Главная задача пищевых гелей это увеличение срока хранения блюд, придание им блеска и предотвращение их заветривания.*

*Молекулярная кухня.*

* Наряду с евроазиатской кухней молекулярная кухня продолжает оставаться трендом в мировой кулинарии, несмотря на то, что самой идее уже около двух десятков лет.
* Молекулярная кухня возникла как логическое продолжение кухни фьюжн. Главная идея фьюжн заключается в сочетании разных кулинарных традиций и нетрадиционном, непривычном сочетании ингредиентов. Впоследствии на смену физике – механическому смешиванию – пришла химия. Отцы-основатели молекулярной кухни, путем разнообразного воздействия на продукты пытаются выжать из него скрытые вкусовые качества или вкус, вообще не свойственный тому или иному продукту.
* Термин «молекулярная кухня» придумал француз Эрве Тис. Он экспериментировал с продуктами и изучал традиционные рецепты, пытаясь найти научное объяснение вкусам блюд. Эрве вместе с профессором физики Оксфордского университета Николасом Курти совершил переворот в философии еды, придумав новую технологию обработки знакомых всем продуктов. Например, Курти обнаружил, что ананасовый сок, впрыснутый в мясо перед запеканием, делает блюдо нежнее, а Тис вывел молекулярные формулы для всех типов французских соусов. России молекулярной кухней занимается Анатолий Комм, который экспериментирует с европейскими кулинарными технологиями на чисто русских блюдах вроде борща, сельди под шубой и бородинского хлеба.
* По поводу данной кухни существуют разные мнения. В любом случае молекулярная пища – это не еда на каждый день. Ведь людям всегда хочется хлеба и зрелищ, в том числе необычных вкусовых ощущений.

Изучая данную тему, мной были рассмотрены материалы, рекомендующие дизайн и технологию приготовления выставочных блюд.

Наряду с традиционными технологиями появились современные направления в оформлении выставочных блюд, которые активно применяются в европейской и азиатской кухне.

**Список используемой литературы.**

1. Профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество» 6/2011 32стр.

2. Райт Дж., Трой Э «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon bleu» Издательство: Ниола 21 век . 120стр.

3.Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании». Издательство – торговая компания «Дашков и К°» Москва 2006г. 179стр.

4.Профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество» 5/2010 32стр.

5.Лобо Мари Эльза «Украшение из овощей и фруктов» 2007г. (электронная книга). 60 стр.

6.Профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество» 2/2010 32стр.

7.Мороз Евгений «Оформление блюд». Издательство «Рояллиб» 2010г. Royallib.ru

8.Хобдэй Кари, Дэнбери Джо «Секреты оформления блюд». Арт – родник. Москва 2010г. 130стр.

9..Хестон Блюменталь «Наука кулинарии или молекулярная гастрономия» 48стр.

10.Журнал ( электронный) «Секреты кулинарии». 25стр.