

*Якимчук Д.М.*

*Грицай О.К.*

*м. Херсон*

*Кармаліта А.К.*

*м. Хмельницький*

## **Сучасні тенденції розвитку та інновації в індустрії гостинності**

### **ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сучасні тенденції розвитку галузі гостинності вимагають постійного оновлення устаткування та підвищення якості надання послуг. Відвідувачі кафе чи ресторанів дуже вимогливі і вимагають щоб меню було різноманітним, їжа – смачною і свіжою, а обслуговування – швидким. Власник закладу стикається з браком площі для кухні, необхідністю витрат на придбання устаткування і утримання штату кваліфікованих кухарів. Використання ж пароконвектомату дозволяє вирішити низку проблем та істотно скоротити витрати на приготування страв.

Перевагою такого устаткування є можливість приготування великої кількості різноманітних страв одночасно. Всі операції виконуються автоматично в заданому режимі: варіння, випікання, пасерування, смаження, тушкування, приготування на пару. Обробка продуктів в пароконвектоматі може відбуватися в діаметрально протилежних режимах – сухому жарі або вологій парі, а також з можливістю їх комбінації. Перевагою конвекційної технології є те, що при приготуванні в різних гастрономічних ємностях, наприклад, риби і м'яса, їх запахи не змішуються.

Єдине, що поки що не можна приготувати у пароконвектоматах – варіння супів і смаження у фритюрі. При цьому головною перевагою пароконвектомату є можливість значної економії електроенергії та часу на приготування страв.

Вартість такого устаткування значна, проте, після його придбання, спостерігається суттєва економія у наступних напрямках:

- економічні затрати на придбання інших кухонних приладів – пароконвектомат замінює плиту, грильову установку, фритюрницю, духовку;
- енергоспоживання – завдяки відмінній теплоізоляції, швидкому розігріву і скороченню часу приготування продуктів його витрати стають значно менші (економія енергії до 60%), що є вагомою перевагою в сучасних умовах;
- виробничі площі – пароконвектомати досить компактні і не вимагають додаткового використання різнотипного устаткування;
- трудовитрати – звичайно, при всіх своїх перевагах шеф-кухаря пароконвектомат не замінить, однак включити пароконвектомат на заданий режим роботи зможе і початківець;
- продукти – втрати їх ваги в процесі приготування мінімальні, а витрата жирів при смаженні зведена практично до нуля.

В процесі смаження м'яса втрати в пароконвектоматі зменшуються до 60 %, що у порівнянні з жаровою шафою складає додаткову економію 20 %. Під час тушкування овочів та картоплі уварювання продуктів скорочується на 25 % відносно жарової шафи. В пароконвектоматі відсутня необхідність використання жиру, що неможливо під час смаження в жаровій шафі. Практична економія жиру складає 95 %.

До переваг пароконвектоматів також відносяться менший час приготування їжі (до 50 %) у порівнянні з традиційним обладнанням.

Всі моделі пароконвектоматів виготовлені з нержавіючої сталі, об'єднанні дверима з жаростійкого скла, контактуючої механічної, електромеханічної або цифрової панелі керування, що в свою чергу забезпечує його довговічність та легкість під час експлуатації та догляду.

Однією з найважливіших властивостей пароконвектоматів є рівномірне розподілення температурного поля всередині робочої камери, що забезпечує система направлення повітряного потоку "Flow Channel". Завдяки цьому теплова енергія, що передається від повітря до страви не витрачається на перегрівання стінок пароконвектомата.

Зручне завантаження, простота управління і швидкий виробничий цикл

дозволяють заощадити до 50 % робочого часу обслуговуючого персоналу. Найбільший попит спостерігається на машини з ручним управлінням (через дешевшу цінову категорію і простоту в обслуговуванні). Проте устаткування з цифровим програмним керуванням зручне тим, що забезпечує зберігання багатьох рецептів страв із фіксованими параметрами (час, температура і вологість). Користувач може лише раз ввести ці дані і далі вони будуть збережені та використовуватись в подальшому. Особливо це зручно при постійному меню, коли необхідно багато готувати одні й ті ж самі страви. Також, під час програмування пароконвектоматів виробники зазвичай зберігають в пам'яті устаткування велику кількість додаткових рецептів, які легко використовувати натисканням лише однієї кнопки на панелі управління.

Успішно виконуючи функції інших машин, пароконвектомат дозволяє обладнати кухню менш потужною витяжкою, оскільки характеризується менш інтенсивним поширенням пари.

Залежно від моделі, пароконвектомат може бути укомплектований різними додатковими пристроями – внутрішнім підсвічуванням, режимом швидкого охолодження камери у її відкритті і навіть спеціальним душем. З допомогою останнього пристосування і мийних засобів для нержавіючої сталі апарат швидко приводиться в робочий стан.

Продукт, поміщений у камеру, може оброблятися трьома способами: пором, гарячим повітрям (конвекцією) або парою й гарячим повітрям одночасно.

Режим пара дозволяє готувати будь-які страви за нормальної температури 100 °С не додаючи води та кип'ятіння. Цей режим роботи забезпечує їжі апетитний колір і не руйнує корисні властивості продуктів.

Режим конвекції (до 300 °С) оптимальний для смаження м'яса і котлет з хрусткою кірочкою, апетитної випічки і приготування на грилі. Потік гарячого повітря огортає продукт з усіх сторін рівномірно і перешкоджає виходу вологи, залишаючи його соковитим усередині.

Комбінований режим (пар + конвекція) підходить для смаження, випікання

і глазурування. Він запобігає висиханню продуктів, втраті ваги і забезпечує рівномірне підсмажування із красивою кірочкою. Інтенсивний колір, чудовий аромат – незмінні властивості страв, які готують в комбінованому режимі.

Найпростіші пароконвектомати працюють у трьох класичних режимах. Більш складні моделі мають ще й додаткові можливості. Наприклад, вони у ошадному режимі (за нормальної температури від 30 до 99 °С) можуть приготувати делікатні страви – кремову карамель, м'які муси, екзотичну рибу, рулети з овочевою начинкою. Цей метод дозволяє бережно обробляти продукти й готувати страви просто у посуді, який подається до столу.

Для досягнення блиску і пишності хлібобулочних виробів деякі пароконвектомати мають режим змочування, який включається автоматично. З іншого боку, в окремих моделях передбачена функція регенерації, яка у максимально стислі терміни розігріває дуже багато страв. Це зручно під час бенкетів, коли необхідно одночасно обслужити велику кількість гостей. При цьому діє спеціальна комбінація пари і гарячого повітря, яка створює оптимальний клімат для розігріву продуктів без засихання.

На сьогоднішній день жоден прогресивний заклад ресторанного господарства не обходиться без пароконвектомату в складі засобів технічного забезпечення. При, на перший погляд, високій вартості пароконвектоматів (5...40 тис. грн.) його вартість окупляється за порівняно короткий проміжок часу.

Отже, пароконвектомат – сучасне устаткування закладів гостинності, що дозволяє зекономити значні матеріальні ресурси, підвищує якість страв, а також має високі ергономічні показники у порівнянні з традиційним тепловим обладнанням.

## **ЛІТЕРАТУРА:**

1. Роль пароконвектоматів в економізації діяльності ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://intkonf.org/krivoruk->

v-m-kogut-a-l-rol-parokonvektomativ-v-ekonomizatsiyi-diyalnosti-restorannogo-gospodarstva/

2. Оптимальне обладнання для ресторанної кухні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://horeca.ua/ukr/articles/technofood67/>

3. Конвектомати та їх особливості [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ukrbukva.net/76087-Konvektomati-ta-h-osoblivost.html>

4. Технологічне обладнання ресторанів: класифікація машин і апаратів, принцип дії, характеристика експлуатації [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://bukvar.su/promyshlennost-proizvodstvo/page,3,89669-Tehnologicheskoe-oborudovanie-restoranolov-klassifikaciya-mashin-i-apparatov-princip-deiystviya-harakteristika-ekspluatacii.html>