

## ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА СЕВАСТОПОЛЯ

**О.В. Нестеренко**, старший преподаватель  
Севастопольский государственный университет  
(Россия, г. Севастополь)

DOI:10.24412/2500-1000-2023-11-4-87-89

***Аннотация.** В статье представлена информация об инновационных технологиях, применяемых при приготовлении кулинарной продукции и подаче блюд, на предприятиях ресторанного хозяйства г. Севастополя. Дана характеристика каждой технологии. На предприятиях ресторанного хозяйства используются инновационные технологии: Арт-визаж, Фьюжн кулинария, Конфи, кулинарная техника Су-вид, дегидратация, вакуумные технологии, приготовление на камне, замораживание, эмульсификация, желатинизация, сферизация, окуривание. Инновационные технологии способствуют привлечению гостей, оригинальной подаче блюд, сокращению времени на приготовления кулинарной продукции, сохранению пищевой ценности продукции, повышению конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства.*

***Ключевые слова:** инновационные технологии, ресторанное хозяйство, Арт-визаж, технология Конфи, Фьюжн кулинария, блюда, подача, Су-вид, вакуумные технологии, перкарский камень, дегидратация, молекулярная кухня, замораживание, эмульсификация, желатинизация, сферизация, окуривание, жидкий азот.*

Ресторанное хозяйство города Севастополя развивается. Становится все сложнее конкурировать. Многие предприятия ресторанного хозяйства начинают активно использовать инновационные технологии в своей деятельности с целью сокращения времени производства кулинарной продукции, повышения эффективности работы и привлечения нового посетителя.

Согласно Федеральному закону «О внесении изменений в Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике» от 21.07.2011 N 254, инновации – это введенный в употребление новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс, новый метод продаж или новый организационный метод в деловой практике, организации рабочих мест или во внешних связях [1].

Рассмотрим инновационные технологии, используемые при изготовлении и подаче продукции общественного питания, встречаемые на предприятиях ресторанного хозяйства г. Севастополя.

Чаще всего это касается технологического оборудования и новых способов об-

работки. При выборе какой-либо инновации предприятия руководствуются рядом факторов: предлагаемая кухня, объем готовой кулинарной продукции, контингент, материально-техническая оснащенность.

Весьма популярна, на предприятиях ресторанного хозяйства г. Севастополя такая технология, как Арт-визаж. Это технология представляет собою искусство профессионально украшать блюдо. Благодаря этой технологии блюдо выглядит эстетично, аппетитно и оригинально. Необходимо отметить, что немаловажную роль при этом играет сочетание цветов продуктов и ингредиентов блюда. Гостям нравится такой подход к оформлению блюд.

Практически 70% предприятий г. Севастополя используют Фьюжн кулинарию. Благодаря этой технологии в одном блюде сочетается несколько ингредиентов и техник приготовления, присущие разным кухням мира. Здесь в приготовлении блюд используются продукты, которые кажутся не сочетаемыми. Но при этом обращают внимание на гармоничность сочетания ингредиентов, специи и пряностей. Так создаются уникальные фирмен-

ные блюда с интересным вкусом и ароматом, что привлекает посетителей.

Некоторые предприятия ресторанного хозяйства с европейской кухней используют технологию Конфи, для приготовления изысканных блюд. При такой технологии приготовления продукт маринуют, а затем полностью погружают в жир и медленно томят при низкой температуре (ниже 100<sup>0</sup>С). Такую технологию используют для приготовления мяса, при этом блюдо будет отличаться ароматом и сочностью.

Все чаще на предприятиях общественного питания используется кулинарная техника Су-вид. Такой метод приготовления заключается в том, что продукт вакуумируют и медленно готовят на водяной бане, используя точные температуры. Этот метод имеет ряд преимуществ: продукт равномерно прогревается, сохраняет биологическую ценность, сочность, естественный вкус и цвет, внешний вид, упрощает приготовление некоторых блюд. Кулинарные изделия, приготовленные таким методом, привлекают клиентов, которые обращают внимание на полезность блюда.

Весьма популярной становится дегидратация плодов и овощей, то есть их обезвоживание в дегидрататорах. При таком способе обезвоживания идет удаление воды в продукте до определенного уровня, чтобы была минимальная активность микроорганизмов. Такой продукт длительно хранится и способен к дальнейшему восстановлению. Часто высушенные таким способом слайсы фруктов используют для декорирования блюд и напитков.

Ряд крупных предприятий ресторанного хозяйства г. Севастополя используют вакуумные технологии. Они вакуумируют заготовки и готовую продукцию. Существует три варианта технологии. На предприятиях используют в основном два способа: продукт упаковывают в специальный пакет, и аппарат откачивает воздух из пакета, или продукт упаковывают в пакет и помещают в специальную камеру, откуда откачивают воздух при помощи насоса. Продукция в вакуумной упаковке сохраняет практически все свои

вкусовые свойства и у нее увеличивается срок хранения.

Некоторые пиццерий для изготовления пиццы и лавашей используют технологию приготовления на пекарском камне.

Такая технология позволяет достичь эффекта русской печи. Сокращается время на приготовление кулинарной продукции. Материалы, из которых изготавливают пекарские камни, отличаются низкой теплопроводностью, благодаря чему общая температура внутри рабочей камеры жарочного электрического или газового шкафа выравнивается на всех уровнях и остается неизменной на протяжении всего процесса приготовления [2]. Изделия равномерно пропекаются и не растрескиваются, что положительно влияет на спрос.

В небольшом количестве представлена молекулярная кухня в предприятиях ресторанного хозяйства г. Севастополя. Здесь используют в основном такие технологии, как замораживание, эмульсификация, желатинизация, сферизация, окуривание. Замораживание происходит при помощи жидкого азота. Блюдо быстро замораживается, а азот испаряется, при этом сохраняются цвет, натуральный вкус и полезные свойства. Эмульсификация заключается в превращении продуктов в жидкую эмульсию. Желатинизация предполагает использования загустителей агар-агар и каррагинан. Сферизация использует альгинат натрия, который разводят в жидкости, при взаимодействии с лактатом кальция получается желирующее вещество. Окуривание предполагает использования копильного пистолета. Блюдо приобретает вкус и запах дымка.

Хочется отметить в ряде кафе и ресторанов нестандартные технологии подачи блюд, касаемых посуды. Здесь используют авторскую посуду, разделочные доски, посуду – срез дерева, посуду под конкретное блюдо, стаканы и бокалы для салатов, металлические ведерки и газету для рыбы, доски из дуба для подачи соусов и закусок, поднос менажницу на ножках, съедобную посуду. Посуда является важным фактором формирующим имидж ресторана. Оригинальная подача блюда всегда положительно влияет на отзывы клиентов.

Таким образом, инновационные технологии, используемые при изготовлении и подаче блюд на предприятиях ресторанного хозяйства г. Севастополя, являются весьма актуальными на сегодняшний день.

Применение этих технологии не только привлекает местных жителей и гостей города Севастополя, но и делает предприятия более конкурентоспособными.

#### Библиографический список

1. Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике» от 21.07.2011 N 254-ФЗ (последняя редакция). – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_117193/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_117193/).

2. Мацикова, О.В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учеб. пособие. – Минск: РИПО, 2022. – 262 с.

### INNOVATIVE TECHNOLOGIES AT THE ENTERPRISES OF THE RESTAURANT INDUSTRY OF SEVASTOPOL

**O.V. Nesterenko, Senior Lecturer**  
**Sevastopol State University**  
**(Russia, Sevastopol)**

**Abstract.** *The article presents information about innovative technologies used in the preparation of culinary products and serving dishes at the enterprises of the restaurant industry of Sevastopol. The characteristic of each technology is given. Innovative technologies are used at the enterprises of the restaurant industry: Art-make-up, Fusion cooking, Confit, Sous-vide culinary technique, dehydration, vacuum technologies, cooking on stone, freezing, emulsification, gelatinization, spherization, fumigation. Innovative technologies contribute to attracting guests, original serving of dishes, reducing the time for cooking culinary products, preserving the nutritional value of products, increasing the competitiveness of restaurant enterprises.*

**Keywords:** *innovative technologies, restaurant management, Art-make-up, Confit technology, Fusion cooking, dishes, serving, Sous-vide, vacuum technologies, baking stone, dehydration, molecular cuisine, freezing, emulsification, gelatinization, spherization, fumigation, liquid nitrogen.*