

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

"РЕВДИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

V Областная научно-практическая конференция студентов
«Путь к успеху-2018: Образование. Наука. Профессия»

Тематическое направление

"Моя будущая профессия – мое будущее"

ТЕМА: МАГИЯ ВКУСА - ФЛАМБЕ

Информационный проект

Исполнители:

Видякин Максим,

Игошев Александр,

студенты 3 курса по специальности

19.02.10 "Технология продукции

общественного питания"

Руководители:

Ганицева Светлана Владимировна,

мастер производственного обучения

ВКК, преподаватель ВКК;

Никулина Людмила Константиновна,

мастер производственного обучения

ВКК, преподаватель 1КК;

Аннотация

Информационный проект «Магия вкуса - Фламбе» разработан студентами 3 курса по специальности «Технология продукции общественного питания»: Видякиным Максимо и Игошевым Александром и был ими представлен на областной научно практической конференции.

Студенты, учитывая опыт и интерес, пришли к общему мнению, что в современных условиях наиболее совершенной формой профессиональной деятельности является преобразовательная, инновационная, творческая деятельность специалиста. Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Отсюда — новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции. Основными причинами, по которым ресторану выгодно готовить блюда в зале на глазах у гостей, являются: стремление возбудить у них аппетит, повысить интерес к ресторану и увеличить объем продаж дорогих блюд. Одним из таких методов является фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана.

Цель информационного проекта: обобщить информацию и представить рекомендации по использованию новой технологии «Фламбе» на предприятиях общественного питания для производства блюд и кулинарных изделий с целью повышения качества и усовершенствования технологий приготовления.

Задачи проекта:

- изучение и анализ научно-популярных и профессиональных источников информации по проблематехнологии «Фламбе» в области кулинарии;
- отбор информации по критерию инновационности для своего времени;
- представление информации о технологии «Фламбе» в кулинарии студенческому сообществу

Аспект фламбирования – невероятная зрелищность. Во многих ресторанах подача такой еды превращается в мини-представление – с сопровождением особой музыкой, спецэффектами и небольшими световыми шоу. Ценители и гурманы обычно заказывают фламбированные блюда по случаю праздников и особых событий, которые хочется отметить торжественно и с пафосом.

Считается, что впервые подобная техника была опробована испанскими маврами еще в 14 в., в современный кулинарный обиход ее вел Анри Карпентье, в 1892 году в Монте – Карло фламбировавший блинчики для будущего британского короля Эдуарда VII. Как и все самое вкусное в кулинарии, термин пришел в русский язык из Франции и переводится буквально «пылать», «пламенеть». С тех пор «пылающие» крепы – одна из визитных карточек высокой французской кухни.

Традиционно методом фламбирования заканчивают приготовление мясных блюд и блюд из птицы, однако, обливают алкоголем и поджигают и десерты, фруктовые салаты и различные кондитерские изделия: стейки, котлеты, курицу, утку, рыбу, морепродукты, всевозможные фрукты, мороженое, десерты, блинчики, грибы, бисквиты, сыр и тд.

Приготовление еды способом фламбирования завоевало сердца и желудки гурманов благодаря наглядности. В ресторанах фламбирование выполняют чаще всего на глазах у посетителей, что делает его элементом шоу. Это одна из высших ступеней кулинарного искусства.

Использование новаторской технологии фламбирования позволит рестораторам открыть новые грани вкусовых ощущений от, казалось бы, хорошо известных продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. ЧТО ТАКОЕ ФЛАМБЕ?.....	5
2. ЧТО МОЖНО ФЛАМБИРОВАТЬ.....	6
3. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ФЛАМБИРОВАНИЯ.....	7
4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПО ИННОВАЦИИ ФЛАМБЕ.....	9
5.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПО ИННОВАЦИИ ФЛАМБЕ.....	15
6. НОВЫЙ КОНЦЕПТ FIERY.....	18
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	20
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	22

ВВЕДЕНИЕ

Прогресс в мировой кулинарии за последние 10 лет разителен: новые продукты, принципиально иное оборудование и поэтому новые технологии, современный вкус новые требования потребителей.

Сфера общественного питания играет все возрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Ушло в прошлое то время, когда главной задачей общественного питания было просто удовлетворить потребность населения в питании, обеспечив оптимальное соотношение цены и качества.

Постоянный рост на рынке услуг общественного питания, возникновение и развитие новых концепций и форм обслуживания диктует необходимость гибкого изменения структуры предприятия. Успешная деятельность предприятия питания зависит от того, в какой степени заведению удастся привлечь и удержать клиентов.

В современных условиях наиболее совершенной формой профессиональной деятельности является преобразовательная, инновационная, творческая деятельность специалиста. Производству сегодня нужны самостоятельные инициативные специалисты, предприимчивые, способные приносить прибыль, предлагать и разрабатывать идеи, находить нетрадиционные решения и реализовывать экономически выгодные проекты.

В последние годы одним из современных методов обслуживания гостей является приготовление и порционирование блюд в зале ресторана.

Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Отсюда — новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции.

Кухня... Вот оно, то место, где вершатся самые удивительные эксперименты и рождаются смелые творческие идеи.

Основными причинами, по которым ресторану выгодно готовить блюда в зале на глазах у гостей, являются: стремление возбудить у них аппетит, повысить интерес к ресторану и увеличить объем продаж дорогих блюд. Одним из таких методов является фламбирование вторых блюд, десертов в присутствии гостей. Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда. В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ресторана, во втором используется для создания ароматического и вкусового букета блюдам.

Цель информационного проекта: обобщить информацию и представить рекомендации по использованию новой технологии «Фламбе» на предприятиях общественного питания для производства блюд и кулинарных изделий с целью повышения качества и усовершенствования технологий приготовления.

Задачи проекта:

- изучение и анализ научно-популярных и профессиональных источников информации по проблеме технологии «Фламбе» в области кулинарии;
- отбор информации по критерию инновационности для своего времени;
- представление информации о технологии «Фламбе» в кулинарии студенческому сообществу.

Теоретическая новизна исследования заключается в обобщении информации из различных источников по применению технологии «Фламбе» в ресторанном бизнесе.

Основными методами выполнения работы стали анализ и обобщение изученной информации, представленной в информационной работе на учебных занятиях профессионального модуля.

1. ЧТО ТАКОЕ ФЛАМБЕ?

Считается, что впервые подобная техника была опробована испанскими маврами еще в 14 в., в современный кулинарный обиход ее вел Анри Карпентье, в 1892 году в Монте – Карло фламбировавший блинчики для будущего британского короля Эдуарда VII. Как и все самое вкусное в кулинарии, термин пришел в русский язык из Франции и переводится буквально «пылать», «пламенеть». С тех пор «пылающие» крепы – одна из визитных карточек высокой французской кухни. Фламбирование – это метод приготовления и подачи еды путем обливания алкоголем и поджигания. По сути, готовое блюдо просто обильно покрывают чем-то крепким и ароматным (как правило, не менее 40%), а затем воспламеняют. Ничего сложного – на первый взгляд, но давайте разберемся детальнее. В процессе фламбирования решаются две задачи. Первое – еда приобретает восхитительные вкусовые нотки. Может, они и не столь явные, как основной, ведущий вкус того или иного блюда, но, если поставить перед вами, например, два идентичных цыпленка, вместе поджаренных в духовке, но одного потом еще дополнительно обработанного методом фламбирования, поверьте, вы совершенно точно почувствуете разницу. Аромат невероятный, вкус необычный – вы не сможете не ощутить это.

Второй аспект фламбирования – невероятная зрелищность. Во многих ресторанах подача такой еды превращается в мини-представление – с сопровождением особой музыкой, спецэффектами и небольшими световыми шоу. Ценители и гурманы обычно заказывают фламбированные блюда по случаю праздников и особых событий, которые хочется отметить торжественно и с пафосом.

2. ЧТО МОЖНО ФЛАМБИРОВАТЬ

Традиционно методом фламбирования заканчивают приготовление мясных блюд и блюд из птицы, однако, обливают алкоголем и поджигают и десерты, фруктовые салаты и различные кондитерские изделия. Вот небольшой перечень того, что можно приготовить и подать таким образом:

- мясо: стейки, котлеты, буженина;
- запеченные целиком курица, утка, индюшка;
- рыба и морепродукты;
- всевозможные фрукты;
- мороженое;
- десерты под «шапкой» из меренги и десерты под безе;
- блинчики;
- бисквиты и торты;
- грибы;
- жареный сыр;
- напитки.

Фламбировать можно все, что угодно — ни границ, ни запретов нет, все упирается только в ваши смелость и фантазию (рисунок 1).



Рис.1

3. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ФЛАМБИРОВАНИЯ

Для фламбе обязательным является применение специальной кулинарной горелки или спиртного напитка, который имеет очень яркий и ароматный вкус, а также содержит не менее 40 градусов спирта. Чаще всего для такой подачи применяют:

- ром;
- ликеры;
- виски;
- джин;
- бренди;
- коньяк.

Ром имеет ярко выраженные карамельные нотки, поэтому подходит для приготовления фруктовых салатов, шоколада, десертов из различных ингредиентов.

Коньяк может быть использован для любых блюд, поскольку является универсальным напитком. Однако чаще всего его применяют в поджигании мяса и морепродуктов. Впрочем, с некоторыми видами выпечки и сладостей он также очень гармонично сочетается.

Ликеры выделяются среди других спиртосодержащих жидкостей своей сладостью и большим содержанием сахара. Поэтому подходят только для подачи фруктов (рисунок 2).



Рис. 2

Виски и бренди имеют высокую крепость, чаще больше чем 40 градусов и применимы для мясных блюд.

Джин, благодаря своему оригинальному привкусу и аромату можжевельника, отлично дополняет птицу и разную дичь (рисунок 3).

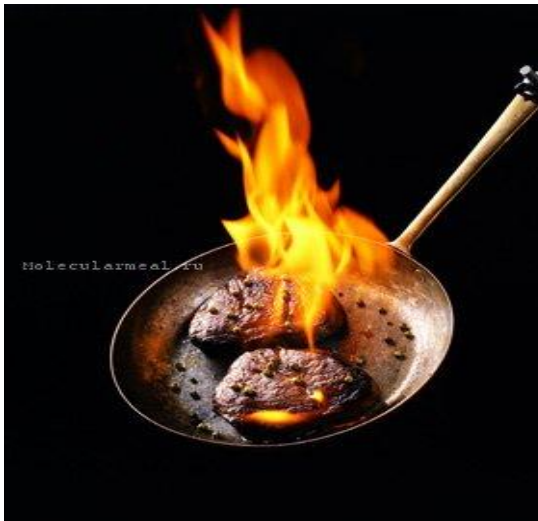


Рис.3

Помимо этих напитков опытные повара часто используют и другие варианты. В процессе приготовления всегда можно экспериментировать со вкусовыми особенностями, находя новые гармоничные сочетания.

Повара молекулярной кухни часто используют кулинарную горелку для целей фламбирования. В этом случае процесс проходит быстро и выглядит эффектно.

Чтобы метод фламбирования работал так, как надо, следует брать хороший качественный алкоголь, крепость которого – не ниже 40%. Чаще всего это коньяк, виски или бренди. Реже – водка. Иногда – джин или ром. Фрукты, блинчики, омлеты и десерты «предпочитают» ликеры, кальвадос, коньяк.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПО ИННОВАЦИИ ФЛАМБЕ

Фламбированные куриные грудки

На первый взгляд может показаться, что куриные грудки – штука совершенно тривиальная и совсем не праздничная. Однако, попробуйте придумать необычный соус и подать их, фламбировав ароматным алкоголем, — и сразу же то самое скучное филе заиграет новыми красками и оттенками (рисунок 4).



Рис.4

Ингредиенты:

2 куриные грудки (оптимально – на кости и вместе со шкуркой)

40 г сливочного масла

1 ст. л. Паприки

50 мл коньяка (рома, бренди)

2 ст. л. красного сухого вина

250 г вишен без косточек

2 ст. л. Сахара

1/2 ч. л. Крахмала

соль по вкусу

Куриное филе моем, просушиваем, смазываем сливочным маслом, посыпаем паприкой и солью. Выкладываем на противень и запекаем при температуре 180 градусов до готовности (примерно 30-40 минут).

Готовим соус. В удобном сотейнике провариваем вишню с вином, сахаром, крахмалом, солью. Пюрируем блендером. Когда мясо готово, добавляем в соус коньяк, снимаем с огня, быстро поливаем мясо и поджигаем.

Креветки фламбе

Морепродукты на праздничном столе всегда смотрятся особенно торжественно, а если вы подадите их, зрелищно полив ароматным алкоголем, блюдо из праздничного превратится в нереально праздничное (рисунок 5).



Рис.5

Ингредиенты:

1 кг тигровых креветок

1/3 ч. л. молотого перца чили

2 ст. л. жидкого меда

1 ч. л. лимонной цедры

2 ст. л. лимонного сока

1/3 стакана коньяка

3 ст. л. оливкового масла

соль по вкусу

Размороженные тигровые креветки выкладываем на хорошо разогретую с оливковым маслом сковороду, обжариваем с каждой стороны по полминуты. Отдельно смешиваем мед, лимонный сок, перец, цедру, поливаем креветки. Перемешивая, жарим до загустения соуса, после чего равномерно поливаем коньяком, поджигаем и подаем. Спирт испарится, а креветки, помимо сладко-острого привкуса, приобретут еще и потрясающий аромат изюма и тонкую фруктовую нотку.

Фламбированные стейки

Вкусно приготовленное мясо, brutальное и качественное, всегда было королем праздничного стола. Фламбированные стейки – это как раз блюдо данной категории: ничего лишнего, просто идеальный и «чистый» вкус (рисунок 6).



Рис. 6

Ингредиенты:

2 говяжьих стейка

соль, перец по вкусу

4 ст. л. красного сухого вина

Подготовьте мясо – слегка отбейте или надрежьте, посолите и обильно присыпьте перцем. На хорошо разогретой сковороде гриль обжарьте мясо с

одной стороны около 2 минут. Переверните, жарьте еще две минуты, затем залейте вином и подожгите. Когда алкоголь прогорит, переложите стейки на тарелку и подавайте.

Фламбированные блинчики креп Сюзетт

Думаете, блинчики – это такое простое наслаждение, которое уместно только для воскресных семейных завтраков и уютных вечерних чаепитий и совсем не подходит в качестве праздничного угощения? Ошибаетесь! Все зависит от того, как вы подадите это блюдо! Немного нетрадиционной для блинчиков апельсиновой цедры, пафосный алкоголь и огонь – и десертом вы сразите наповал всех без исключения (рисунок 7).



Рис.7

Ингредиенты для теста:

270 мл молока

3 яйца

2 ст. л. сахара

1/4 ч. л. соли

150 г муки

30 г сливочного масла

1 апельсин (сок и цедра)

Ингредиенты для соуса:

1 апельсин (сок и цедра)

80 г сахара

70 г сливочного масла

70 мл несладкого апельсинового ликера (коньяка, рома)

Готовим блинчики. Заранее достаем из холодильника все ингредиенты – они должны быть комнатной температуры.

В удобную миску разбиваем яйца, взбиваем до посветления массы, постепенно добавляя сахар и соль. Когда яйца увеличатся в объеме и станут почти белыми, добавляем половину молока, просеиваем муку. Перемешиваем до однородности – в тесте не должно быть ни единого комочка.

Вливаем оставшееся молоко, добавляем растопленное сливочное масло, свежесжатый апельсиновый сок и цедру. Еще раз все перемешиваем и даем настояться 30-40 минут. После этого жарим блинчики на среднем огне с двух сторон до легкой золотистости. Выход – 10-12 штук.

Готовим соус. На среднем огне прогреваем сковородку с высокими бортиками. Выкладываем сливочное масло и сахар. Как только сахар растворится, вливаем свежесжатый апельсиновый сок. Варим до легкого загустения (5-6 минут), затем добавляем цедру и ликер, перемешиваем, выключаем.

Подаем блинчики. С помощью специальной зажигалки или длинных каминных спичек поджигаем соус. Как только огонь потухнет, поливаем соусом каждую порцию десерта.

Фламбе из бананов

Фламбированные фрукты – прекрасный вариант сладкого угощения, когда хочется и гостей удивить-порадовать, и себя не нагружать стоянием у плиты. Чтобы приготовить такое великолепие, вам придется отлучиться из-за

стола на каких-то 10 минут – а потом с триумфом и сиянием вернуться!
(рисунки 8,9).



Рис.8



Рис.9

Ингредиенты:

1 банан

15 г сахара

15 г сахарной пудры

30 г сливочного масла

40 мл коньяка или рома

На сковороде с высокими бортиками чуть карамелизуем сахар, добавляем сливочное масло. Как только масло растает, кладем разрезанный вдоль на две части банан. Слегка обжариваем с двух сторон, затем присыпаем сахарной пудрой. Поливаем алкоголем, поджигаем. Подаем, как только погаснет пламя, поливая образовавшимся в сковороде соусом.

5.ВЫБОР ПОСУДЫ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ФЛАМБИРОВАНИИ

Шоу с фламбе можно устроить и в домашних условиях, но необходимо соблюдать технику безопасности, правильно подбирать посуду и другие инструменты. Также нужно следить за тем, чтобы рядом не было быстро воспламеняемых предметов.

Посуда для фламбе обязательно должна быть сделана из чугуна или нержавеющей стали. Дело в том, что при горении температура спирта становится очень высокой, и даже за несколько секунд непригодная посуда может попросту расплавиться. Прежде чем еду поджигают, её ставят на безопасное расстояние от людей.

Пробуя технику фламбе, главное – быть спокойным и собранным. С огнем работают сотни людей, в умелых руках он помогает добиться удивительного эффекта и не причиняет никому зла. Нужно постоянно практиковаться и использовать только качественные напитки и подходящие инструменты, чтобы соблюсти все правила безопасности.

Тепловая обработка, особенно фламбирование, представляет определенную опасность, так как предполагает наличие открытого пламени и горючих материалов в торговом зале. В этом случае следует соблюдать меры предосторожности. Регулярные проверки плиток и газовых баллонов выявляют потенциальные неисправности оборудования, особенно неплотные соединения и утечку газа.

Это позволяет предотвратить несчастные случаи. Противопожарное асбестовое покрывало и небольшой огнетушитель должны находиться в условленном месте, доступном для всего обслуживающего персонала.

Рестораны специально для подачи блюд в технике фламбе заказывают тележки-фламбе, которые имеют специально оборудованные горелки, изящные сковороды из меди или

нержавеющей стали, специальные жаростойкие блюда для подачи блюд фламбе на стол заказчикам. При выборе посуды для приготовления блюд в технике фламбе в первую очередь надо отдать предпочтение посуде из нержавеющей стали или чугуна это связано с тем что при горении спирт достигает очень высокой температуры и даже на кратковременное воздействие огнём посуда из других материалов может быть повреждена. Посуда должна быть с длинными ручками из жаростойкого материала, необходимо держать пылающее блюдо подальше от себя в целях безопасности.

Готовясь пользоваться тележкой, расположите ее подальше от столика, чтобы гости не подвергались опасности в случае возникновения пожара (рисунки 10,11).



Рис.10



Рис.11

Тележка должна находиться как минимум на одну свою ширину от стола. В этом случае она также не будет мешать официанту производить обслуживание.

Безопаснее всего для фламбирования использовать сковороду с высокими бортиками, длинной ручкой и крышкой. Крышка обязательно должна плотно прилегать. Если огонь вздымается слишком высоко, она может обезопасить вас от возгорания. Важно при малейшей опасности сразу же накрыть крышкой сковороду. Ни в коем случае нельзя тушить пламя водой.

Для фламбирования лучше всего использовать специальную спиртовку для поджигания, а не обычные спички или зажигалку. Если спиртовки у вас нет, то подойдут только длинные спички для камина.

Повара молекулярной кухни часто используют кулинарную горелку для целей фламбирования. В этом случае процесс проходит быстро и выглядит эффектно (рисунок 12).



Рис. 12

Самая распространенная ошибка новичков – наливать на блюдо алкоголь прямо из бутылки. Этого нельзя делать, поскольку пары алкоголя очень легко возгораются, и вы рискуете получить не только ожоги, но и порезы из-за лопнувшего стекла. Наливают алкоголь в блюдо исключительно при помощи неглубокого половника.

Плитку следует регулярно разбирать и чистить. После чистки необходимо убедиться, что плитка собрана правильно. Газовые баллоны никогда нельзя заменять вблизи открытого пламени. Баллоны всегда следует проверять на предмет утечек газа. С плитками может работать лишь персонал, обученный обращению с ними.

6. НОВЫЙ КОНЦЕПТ FIERY

Fiery устанавливает новый стандарт в домашнем приготовлении ресторанных блюд. В надежде открыть новые вкусы и ароматы, Fiery действительно позволяет готовить блюда фламбе без беспокойства об огне (рисунки 13,14).



Рис. 13



Рис. 14

Новый концепт Fiery, созданный дизайнером Карен Чеонг (Karen I ManCheong), навеян лампой Дэви, придуманной в 1815 году английским физиком Гемфри Дэви. Эта лампа, в которой пламя окружалось металлической москитной сеткой, не позволяя ему вырваться наружу, предназначалась для использования во взрывоопасной среде, такой как угольная шахта, и широко эксплуатировалась вплоть до изобретения электрического света.

В данной концепции используется проволочная сетка для изоляции пламени. С Fiery вы легко сможете впечатлить семью и друзей, не прикладывая особых усилий. Просто вылейте ликер в сковороду, нажмите кнопку, чтобы разжечь огонь, а когда пламя потухнет, снимите сетку. Все гениальное просто!

Fiery использует особенности проволочной сетки: газовое пламя не будет уходить через тонкую проволоку, потому что металл оттягивает жар от пламени, снижая температуру газа под точкой возгорания. Конструкция составляет всего 34 см в высоту и включает в себя сковороду, защитную металлическую сетку, перезаряжаемую USB-секцию и ручку с кнопкой зажигания, присоединяющуюся к сковороде посредством магнитного притяжения. Таким образом, эта идея обеспечивает выполнение сразу двух функций: зажигания огня и защиты пламени.

Несомненно, крайне полезная вещь, особенно для любителей готовить различные изыски кулинарии, ведь при отсутствии необходимости в защитной сетке, можно воспользоваться нижней частью конструкции, сковородой, как обычно.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Приготовление еды способом фламбирования завоевало сердца и желудки гурманов благодаря наглядности. В ресторанах фламбирование выполняют чаще всего на глазах у посетителей, что делает его элементом шоу. Это одна из высших ступеней кулинарного искусства.

Использование новаторской технологии фламбирования позволит рестораторам открыть новые грани вкусовых ощущений от, казалось бы, хорошо известных продуктов. Доготовка и фламбирование блюд прямо в зале вносит разнообразие в обслуживание посетителей в ресторане, дает возможность почувствовать аромат готовящегося блюда. Такой приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат.

Таким образом, применение инновационных технологий в ресторанном бизнесе позволит: привлечь новых клиентов; увеличить прибыль предприятия ресторанного бизнеса; повысить качество предоставляемых услуг общественного питания; осуществлять постоянный контроль за работой производственного персонала; осуществлять решение спорных моментов при работе с клиентами.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Быстрова А. А., Ходакова Е. Е., Мироманова Ю. В., Вавилова Н. А. Инновационные технологии основа конкурентоспособности предприятий общественного питания // Молодой ученый. — 2016. — №11. — С. 289-291.

2. Долматова И. А., Быстрова А. А. Пути повышения рентабельности предприятий общественного питания в условиях кризиса /Качество продукции, технологий и образования [Текст]: мат. X Междунар. науч.-прак. конф. — Магнитогорск: Изд-во гос. техн. ун-та им. Г. И. Носова, 2015. С. 90–93.

3. Долматова И. А., Латыпова С. Ш. Инновационные технологии в организации питания и обслуживания посетителей в ресторане /Качество продукции, технологий и образования [Текст]: мат. X междунар. науч.-прак. конф. — Магнитогорск: Изд-во гос. техн. ун-та им. Г. И. Носова, 2015. С. 50–53.

4. Николаева М.А. Инновационные подходы в товароведении/Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - №1, 2012. – С. 67- 72.

5. Фединишина Е.Ю., Куткина М.Н. Инновационные технологии и при производстве кулинарной продукции. Монография. PLAMBERT AcademicPublishing. ISBN: 978-3-659-56573-1.–2014.–90с.

Интернет – источники

1. Как обслужить клиента на 35 % быстрее. Опыт «Сушия» [Электронный ресурс].-Режим доступа:[http://orderman.su](http://orderman.su/uploads/raznoje/Ordermancasestudy) uploads/ raznoje/ Ordermancasestudy.-Датаобращения: 28.02.2018.

2. Современные технологии для ресторана - Линия Вкуса. [Электронный ресурс].-Режим доступа.-<http://e.vkusov.net/it/item/1879-sovremennye-tekhnologi>.-Дата обращения: 01.03.2018.

3. Магия фламбе.[Электронный ресурс].-Режим доступа:
fainaidea.com›interesnoe/magiya-flambe-11355.html.-Дата обращения:
03.02.2018.

4. Пламя вкуса: фламбе - Вкусное меню [Электронный ресурс].-
Режим доступа: vkusnoemenu.com›.-Дата обращения: 03.03.2018.

ДЕСЯТЬ ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ, КАК СДЕЛАТЬ ФЛАМБИРОВАННОЕ БЛЮДО ОСОБЕННО ВКУСНЫМ

1. Запомните: классический вариант – это когда фламбируют горячее, максимально горячее блюдо. Только так алкоголь легко воспламенится и обеспечит нужную зрелищность.

2. Золотое правило фламбирования: поджигай сразу, как только полил алкоголем. Немного промедления – и спирт впитается в еду, не сгорит полностью и не даст нужного ароматного эффекта, вместо того будет отчетливо ощущаться устойчивым алкогольным привкусом.

3. Идеальный вариант подачи фламбированной еды – когда готовое блюдо поджигается в присутствии гостей. Чтобы процесс был зрелищным и безопасным, заранее продумайте расположение столов, стульев, подноса с угощением. Отлично, если у вас есть отдельный сервировочный столик на колесиках, который оптимально подходит для этих целей.

4. Думать, что для фламбирования подходят алкогольные напитки, которые просто так пить не хочется, ошибочно: если вам не нравится вкус коньяка или бренди в «чистом виде», вам не понравится и тот аромат, который они отдадут приготовленной еде.

5. Фламбирование любит сумерки. Полностью убирать свет нельзя, это опасно, но потушить лишние лампочки и выключить свет в соседних комнатах не мешает.

6. Для пущей зрелищности можно смешивать «родственные» напитки для фламбирования – сладкие вина отлично сочетаются в данном случае с ликерами, виски вполне можно дополнить коньяком, а ром будет интересно «смотреться» с бренди или джином. Ищите свои оптимальные сочетания, создавайте личную «визитную карточку».

7. Фламбирование – это в первую очередь шоу и зрелище, поэтому заранее продумайте, как и в какой посуде вы будете реализовывать запланированное действие. Старая чугунная бабушкина сковорода, может, и жарит идеальные котлеты, но для фламбирования она не подходит категорически. Ищите блестящее, вылизанное, надраенное, совершенно.

8. Помните, что разный алкоголь горит по-разному. Даже если вы после десяти реализованных рецептов с поджиганием коньяка уже ощущаете себя мастером фламбирования, нет никаких гарантий, что так же просто и красиво получится с вот той бутылочкой виски, которая стоит на верхней полочке шкафа. Тренировка – залог успеха, поэтому обязательно перед тем, как устроить показательное выступление для гостей, потренируйтесь на кошеч... потренируйтесь в одиночестве. Это не помешает.

9. Красивая и хрустящая карамельная корочка на фламбированных десертах достигается путем посыпания еды небольшим количеством сахара – при тепловой обработке он плавится и превращается в карамель.

10. Ну, и главное. Занудное, надоевшее и неинтересное: помните о технике безопасности: в новогоднюю ночь, как, впрочем, в и любой другой праздник, вовсе не интересно ездить по ожоговым центрам и ставить капельницы. Лучше наслаждаться блюдами, приготовленными в технике фламбирования!

