

29. Удосконалення способу виробництва шніцеля рибного натурального

Ірина Дітріх

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Удосконалення технологій страв на основі риби та нетрадиційних овочевих складових, збалансованих за хімічним складом, зробить певний внесок у розширення асортименту рибних страв у меню закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Матеріали і методи. Розроблена рецептура страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями», запропоновано спосіб виробництва цієї страви. В роботі використані загальнонаукові, органолептичні та розрахункові методи.

Результати та обговорення. До рецептурного складу страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» входять наступні інгредієнти, %: філе скумбрії - 50,6; дайкон - 15,0; цибуля ріпчаста -12,4; зелень петрушки -2,5; мелені вівсяні пластівці - 8,0; мелений мигдаль – 1,2%; молоко коров'яче - 6,2; яйця курячі – 3,1; сіль – 1,0 [1].

Введення філе скумбрії атлантичної в рецептуру у кількості 50,6% зумовлено тим, що у готовому виробі підвищується харчова цінність та покращуються органолептичні показники. Енергетична цінність страви зросла на 53 % і становить 602,5 кДж.

Для розв'язання проблеми витрачання часу на двоетапну теплову обробку напівфабрикату, виключено процес обсмажування. Основний компонент рецептури риба скумбрія атлантична, здатна забезпечити достатню кількість жиру для утворення хрусткої скоринки шніцелю. Тому як теплову обробку напівфабрикату запропоновано запікання у пароконвектоматі. Це дозволило отримати не перенасичену жирами страву, яка має хрустку скоринку та соковиту основу. Запікання у пароконвектоматі шніцелю рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями менше ніж 12 хв не забезпечує повної готовності напівфабрикату, тривалість термічної обробки понад 17 хв призводить до сухої консистенції страви. Також значний вплив має температура робочого середовища. При запіканні страви в діапазоні температур від 165 до 170°C протягом 12-17 хв, відбувається достатнє пропікання продукту без значних втрат мікро- та макроелементів.

Страва «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» має гармонійні смакові властивості. Завдяки покращенню панірування шніцеля, продукт набуває більш привабливого та оригінального зовнішнього вигляду. Страва може бути подана як основна, так і разом з гарніром.

Висновки. Таким чином, запропонований спосіб виробництва страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» дозволяє зменшити кількість необхідних термічних обробок страви та покращити її органолептичні характеристики. Цю страву можна рекомендувати широкому колу споживачів у закладах індустрії гостинності.

Література

1. Дітріх І.В. Спосіб виробництва шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями. Пат. на корисну модель № 154225 МПК (2016.01) A23L 5/10 A23L 27/00 / І.В. Дітріх, К.С. Коржес; заявник – НУХТ. -№ u2022 05110 заяв. 29.12.2022; опубл. 25.10.2023, Бюл. № 43