МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

X ВСЕУКРАЇНСЬКА

НАУКОВО-ПРАКТИЧНА

КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

23 листопада 2021 р.

Київ НУХТ 2021

Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – 269 с.

Видання містить матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

ШЕВЧЕНКО Олександр	ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови:

ТОКАРЧУК Сергій	проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій
ЦИРУЛЬНІКОВА Віта	в.о. декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій

Члени оргкомітету:

НЄМІРІЧ Олександра	зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
ШАРАН Лариса	в.о. зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій
МЕЛЬНИК Ірина	в.о. зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій
ГАЛИНСЬКА Олена	в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретарі:

КУЗЬМІН Олег	професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій
КОРЕЦЬКА Ірина	доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № ____ від « » листопада 2021 р.

НУХТ, 2021

УДК 641/664.7

17. БОРОШНО ДЛЯ ТЕМПУРИ: СЕКРЕТ ПРОПОРЦІЙ ТА ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ

Фурманова Ю.П., к.т.н.,
Дейниченко Л.Г., к.т.н.,
Омельченко М.С.,
Національний університет харчових технологій, (НУХТ), м. Київ

Вступ. В умовах сьогодення, розвиток туристичної індустрії сприяє зростанню інтересу до страв етнічних кухонь у ЗРГ. Зокрема збільшується популярність японської кухні, що пов'язано з її характерними рисами. Оскільки японська кухня не обмежується най різноманітнішим вибором суші, а є багатогранною, то варто звернути увагу на особливу категорія страв – темпура та дослідити її основний інгредієнт – спеціальне борошно.

Матеріали і методи. Для проведення даного дослідження були використані такі методи: порівняння, експеримент, узагальнення.

Результати. Рецепт темпури принесли в Японію португальські місіонери. У католиків були періоди, що тривали по три дні, на початку зими, весни, літа та осені, протягом яких їм слід було дотримуватися посту. Вживати в їжу в такі дні дозволялося овочі, а також рибу та інші морепродукти. Щоб урізноманітнити їхній смак, винахідливі прихильники католицизму обсмажували їх у клярі. З часом темпура ідеально «вписалася» в японську кухню, адаптувавшись до місцевих кулінарних традицій.

«Родзинка» темпури – особливий кляр, який готують із трьох інгредієнтів: крижаної води, курячих яєць та темпурного борошна. Саме остання складова забезпечує стравам темпури незвичайний смак та аромат, а також сприяє утворенню хрусткої скоринки. У цій страві вдалося поєднати, здавалося б, дві взаємовиключні характеристики: продукти, приготовані в клярі та обсмажені у фритюрі, проте зберігають свій первісний смак і не є жирними.

Борошно темпури, дуже популярне у кулінарів багатьох азіатських країн і широко використовується для панірування. Основою борошна темпури є пшеничне борошно, також до її складу входять картопляний крохмаль, сіль, спеції (перець і сухий часник) та рисове борошно. Точні пропорції інгредієнтів, виробниками головної складової популярної японської страви, тримаються у суворому секреті, тому відтворити з абсолютною точністю рецепт борошна темпура в домашніх умовах, неможливо.

Висновок. Виходячи з цього, актуальність дослідження борошна для темпури є очевидною, а можливість розробити нове та унікальне співвідношення інгредієнтів відкриває широке поле для експериментів.

Література

1. Борошно темпура. URL: https://foodandhealth.ru/muchnye-izdeliya/muka-tempura/
2. Борошно темпура: склад, рецепти, користь. URL: https://cook.net.ua/boroshno-tempura-sklad-recepti-korist-i-shkoda/