

14. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ FOOD PAIRING ПІД ЧАС РОЗРОБЛЕННЯ МЕНЮ ДЛЯ ГУРМАНІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Шидловська О.Б., к.т.н., доц.,

Медвідь І.М., д-р філософії,

Дужик Н.С., магістрант,

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Одним із сучасних напрямків у ресторанному господарстві, що здатний забезпечити неймовірний простір для кулінарної творчості є Food pairing – поєднання харчових продуктів з різними смаками і запахами, але з загальним смаковим компонентом, який заснована на молекулярній кухні. Ця методика допомагає шеф-кухарям, барменам і навіть баристам знайти нові гармонійні композиції смаків, скласти нестандартне меню або нову неповторну страву або коктейль [1]. Саме на основі наукового методу поєднання продуктів Food pairing можна створювати унікальні авторські екстравагантні та неординарні страви із незвичайним поєднанням смаків, які сподобаються навіть найвимогливішим гурманам, що і обумовлює актуальність розроблення меню з широким асортиментом страв, рецептури яких базуються на даній методиці.

Історично всі смакові поєднання страв будувалися методом проб та помилок – кухарі змішували одні продукти з іншими і розуміли, які саме поєднання розкривають смак страви, а які псують. Однак, наразі найцікавіша фішка фудпейрингу в кулінарії полягає в тому, що всі розрахунки та алгоритми обчислює штучний інтелект. Так, для того щоб підібрати гастрономічні пари для будь-якого інгредієнта створено електронний ресурс під назвою Food pairing. Алгоритм роботи з цим додатком наступний: 1 – виділяємо основний смаковий елемент у майбутній страві; 2 – створюємо «смаковий міст» (загальний інгредієнт у страві, наприклад, груша); 3 - шукаємо загальне смакове поєднання до головного інгредієнта з foodpairing (кардамон, лайм, яблуко); 4 – ускладнюємо смак за допомогою додаткових поєднань (наприклад, додавши есенцію лимонного чебрецю та морквяну пастилу, ми посилюємо насолоду груші та робимо смак лайма більш багатограним).

Знаходження спільних ароматичних поєднань за допомогою ресурсу Food pairing на прикладі маракуйї та жовтого болгарського перцю представлено на рис. 1.

Однак, творці сервісу всіляко попереджають про те, що не варто сприймати отриманий результат буквально, оскільки будь-яке поєднання є унікальним в тому випадку, якщо знайти баланс смаку, текстури, температури, кількості, способу приготування тощо [2].

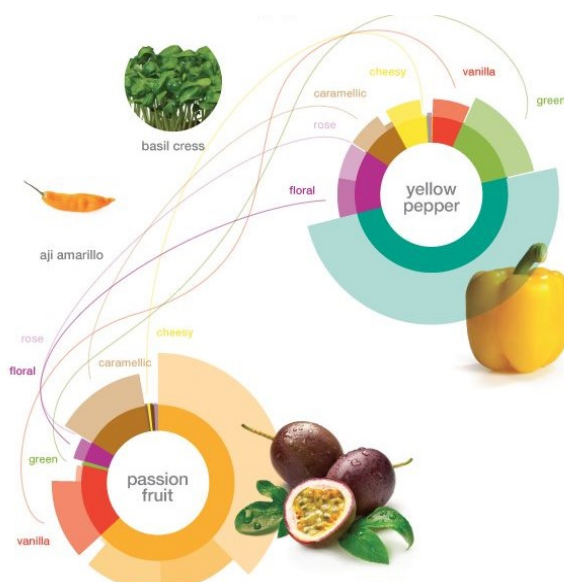


Рисунок 1 – Пошук спільних ароматичних компонентів за допомогою ресурсу Food pairing (маракуйя + болгарський перець)

Розберемо процес фудпейрингу докладніше з прикладу:

Молекула бензальдегіду формує всім нам звичний смак мигдалю. Але, крім самого мигдалю, ця молекула міститься ще в абрикосі, каві, інжирі, вишні, моцареллі, кориці та ще багатьох інших продуктах. Якщо ми з'єднаємо два, три чи кілька інгредієнтів, що містять бензальдегід, то наш мозок та смакові рецептори сприймуть це як гармонійне поєднання. Таким чином і працює метод food pairing, який дає можливість іменитим шеф-кухарям і просто любителям кулінарії створювати нові неймовірні поєднання продуктів [3]. Наприклад, білий шоколад та чорна ікра, манго та перець чилі, буряк та копчена риба, кавун та моцарелла, кава і часник, мандарин і тим'ян, огірок та фіалка, банан і петрушка, манго та екстракт сосни, устриці та маракуйя, і ще дуже багато варіантів, які змусять здивуватися всіх гурманів. На основі цього складається дерево поєднань (фудпейрингу), що характеризує ступінь поєднуваності різних інгредієнтів за спільними ключовими ароматами.

Висновок. Таким чином, з огляду на наведені дані можна зробити висновок, що серед існуючих сучасних напрямків молекулярної гастрономії, перспективним є використання методики food pairing з метою створення нових унікальних авторських страв під час розроблення меню для закладів ресторанного господарства, що дозволить складати ідеальні композиції інгредієнтів, які виразно здивують смакові відчуття гурманів.

Література

1. Новое слово в мире вкусной еды [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.prodazhny.ru/blog/foodpairing>
2. Food pairing: методы, примеры использования и глобальная цель [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kitchenindustries.club/foodpairing>
3. Food pairing или как сочетать несочетаемое [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chefs-shop.com/food-pairing-ili-kak-sochetat-nesochetaemoe>