

## Використання «Sous Vide» технологій при приготуванні напоїв у барі

Ірина Винник, Ольга Пушка

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Поява молекулярної гастрономії у вітчизняних закладах ресторанного господарства є дуже важливим етапом розвитку цієї галузі, адже це сучасний стиль приготування страв та напоїв, інноваційні та вишукані форми подачі, що цікавить як вчених, так і фахівців харчової промисловості.

**Матеріали і методи.** Методом аналізу літературних даних було досліджено доцільність використання та встановлення перспективності впровадження «Sous Vide» технології у вітчизняних закладах ресторанного господарства.

**Результати.** Технологія «Sous Vide», що міцно зайняла своє місце на кухні сучасного ресторану, знайшла застосування і за барною стійкою. Цей спосіб приготування в герметичному пакеті при постійній невисокій температурі дозволяє доводити продукт до точно заданого ступеня готовності та зберігати його свіжість та смак.

Було проведено аналіз та встановлено доцільність використання «Sous Vide» технології при приготуванні напоїв в барі. Ця технологія використовується в основному для вилучення ароматів і приготування настоянок. Даний метод дозволяє досягти дуже чистого та свіжого аромату.

Досить популярний спосіб приготування в «Sous Vide» технології сиропу Олео Саккарум (олійний цукровий). Цей сироп використовується у рецептах пуншу. Його можна приготувати, змішавши непроціджений сік і цедру одного лимона з такою ж кількістю цукру. Суміш упаковується у герметичний вакуумний пакет і поміщається у ванну, розігріту «Sous Vide» термостатом до температури 60 °С. Час приготування сиропу – дві години. За аналогічною технологією можна готувати сиропи з інших фруктів. Ще одним фронтом роботи цієї технології у барному виробництві є приготування настоянок. У цій справі «Sous Vide» має кілька переваг. По-перше, у ванні термостат, постійно рівномірно циркулює вода, тому компоненти настоянки, що упаковані у вакуумний пакет, будуть у зваженому стані повільно і акуратно перемішуватися протягом всього процесу приготування. Крім того, герметична упаковка не дає компонентам настоянки випаровуватися. Але найголовнішою перевагою «Sous Vide» при приготуванні є швидкість. Зазвичай процес виробництва настоянки займає від кількох днів до тижнів і навіть місяців. За цією технологією настоянка може бути приготовлена за кілька годин.

**Висновки.** При розробці нових коктейлів та напоїв для бармена важливо забезпечити сталість смаку. Незамінною для цього є технологія «Sous Vide». Точно задана температура, яка підтримується протягом певного часу, без людського фактору. Суміші, настоянки та сиропи, приготовлені з цією технологією будуть зовсім незначно відрзнятися на смак.

Підсумовуючи проведені дослідження, встановлено переваги використання «Sous Vide» технології у барі: покращення органолептичних показників; скорочення тривалості приготування напоїв. Впровадження «Sous Vide» технології дозволить забезпечити високий рівень організації технологічного процесу.

### Література.

1. Рока Дж. Кухня «Sous-Vide» / Ж. Рока, С. Брюг. – Барселона: Montagud Editores, 2005. – 192 с.
2. Келлер Т. Під тиском: Готуємо «Sous Vide» / Т. Келлер. – Ремісник, 2008. – 295 с.