

## **Електромеханічне обладнання для закладів ресторанного господарства**

**Наталія Стукальська<sup>1</sup>, Артем Антоненко<sup>2</sup>**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

*Київський університет культури, Київ, Україна*

**Вступ.** Для покращення виробничо-технологічної діяльності в закладах ресторанного господарства використовують різноманітне електромеханічне устаткування, а саме: подрібнювальне ріжуче; для очищення овочів; агрегати для перемішування; м'ясорубки; формувальне обладнання; універсальні машини. Дане обладнання дозволяє скоротити час приготування страв, полегшити роботу персоналу.

**Матеріали і методи.** Проаналізувати сучасні види електромеханічного обладнання, яке використовується в закладах ресторанного господарства.

**Результати.** Сучасні вітчизняні та зарубіжні компанії пропонують велику кількість найрізноманітнішого електромеханічного обладнання.

Для грамотного оснащення кухні треба добре уявляти, для якого виду робіт призначене дане устаткування, якими основними і допоміжними функціями воно володіє.

Овочерізки призначені для подрібнення овочів і нарізування їх різними формами. Залежно від того, що використовується для нарізки (ніж, диск або ножова решітка), виробничі овочерізки бувають різних видів: дискові, роторні, пуансон та комбіновані. Також овочерізки мають додаткові ножі і диски, які дозволяють виконувати достатній обсяг різних робіт; шинкувати капусту, протирати овочі для пюре, нарізати сир, навіть подрібнювати м'ясо і рибу до рівня фаршу.

Кухонні процесори – це універсальні машини, котрі можуть виконувати кілька функцій: овочерізки, міксера, м'ясорубки і куттера. Процесори можуть виконувати і незвичайні функції, наприклад, функції шпигорезки, нарізати варене і сире м'ясо, шинку на кубики або бруски. Таке обладнання використовують в невеликих закладах ресторанного господарства, де не дуже вигідно мати всі ці прилади окремо.

Блендери призначені для змішування різних інгредієнтів і приготування коктейлів, а також для подрібнення льоду. Сучасні блендери випускаються разом зі склянками для змішування. Є машини, які перемішують продукти під тиском або у вакуумі.

М'ясорубки призначені для переробки великої кількості м'яса, риби та інших продуктів. Існує три типи комплектів ножів і решіток для професійної м'ясорубки: ентерпрайс, полуунгер та унгер. Для переробки замороженого м'яса існує м'ясорубка-дзига. У ній спеціальними ножами дрібно нарізають сировину, яка потім продавлюється шнеком через матрицю. Всі м'ясорубки мають набір додаткових насадок для приготування купат, нарізки овочів і вичавлювання соку.

Міксери служать для доведення продуктів до однорідної маси. Міксери бувають планетарного типу, віночок в них рухається в півсфері; вони служать для збивання кремів, мусів, суфле, змішування кондитерського і млинцевого тесту і доведення його до однорідної маси. Такі машини розраховані на велике завантаження.

Прилади для нарізки м'яких продуктів (м'яса, хліба, риби і так далі) називаються слайсер. Слайсери бувають наступних видів: механічні повністю; напівавтоматичні; автоматичні. Залежно від оброблюваної продукції слайсери бувають наступних моделей: для твердих продуктів (шинка, пармезан); для м'ясної та рибної вирізки; для хліба з зазубреними лезами.

**Висновок.** Сучасне професійне обладнання для закладів ресторанного господарства допомагає автоматизувати процес приготування їжі, зробити її не тільки смачною, але й корисною.