

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТОВ В ОБЛАСТИ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ (ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ)

Я работаю мастером производственного обучения. В своей практике я активно применяю исследовательскую деятельность, как на уроках учебной практики, так и в кружковой работе. Это способствует развитию профессиональных и общих компетенций, в том числе умению анализировать информацию, выдвигать гипотезы и находить решения. Исследования делают процесс подготовки квалифицированных рабочих творческим и целенаправленным, а студента – ответственным и целеустремленным.

Профессия «Повар, кондитер» предполагает знание не только о технологии приготовления пищи, технологическом оборудовании, но и обо всех инновациях, которые происходят в мире кулинарии в России и за рубежом.

Сегодня одними из главных фаворитов искусства приготовления еды стали так называемые молекулярная и органическая кухни.

Результаты мониторинга показали, что на предприятиях общественного питания в Вольске технологии молекулярной кулинарии используются крайне редко, хотя многим знакомо понятие «молекулярная кулинария». Кроме этого, необходимо понимать, что «молекулярная кулинария» - это не только пробирки и шприцы на разделочном столе повара, но и приготовление совершенно новых блюд из продуктов с применением новых знаний. А внедрение блюд молекулярной кухни в производство не всегда требует больших материальных затрат. Мороженое со вкусом горчицы или яичницы, икра со вкусом апельсина или огурца, спагетти из рукколы или фруктовых соков, рыба со вкусом шоколада, зеленый горошек в виде пены... Что это – научная фантастика? Нет, это реальность, и имя ей — молекулярная кухня, модное направление в кулинарии.

В рамках исследовательской деятельности мы совместно со студентами разработали и внедрили исследовательский проект «Блюда молекулярной кухни».

Цель проекта: исследовать новое направление в кулинарии с использованием уже известных фактов о нем.

Предмет исследования: молекулярная кухня как сфера деятельности профессионального повара.

В соответствии с этим были поставлены задачи:

- ✓ изучить историю возникновения и основные направления технологий молекулярной кухни;
- ✓ исследовать основные принципы молекулярной кухни;
- ✓ установить: молекулярная кухня это польза или вред;
- ✓ провести практическую работу по приготовлению блюд с элементами молекулярной кухни;
- ✓ провести опрос среди студентов нашего лицея о молекулярной кухне;
- ✓ определить перспективы развития молекулярной кухни;

- ✓ рассмотреть возможность внедрения в производство блюд молекулярной кухни на предприятиях общественного питания города Вольска.

Для выполнения поставленной цели проделана следующая работа:

- ✓ изучены основные технологии молекулярной кухни;
- ✓ разработана технологическая документация на блюда;
- ✓ рассчитана экономическая часть проекта;
- ✓ приготовлены блюда с элементами молекулярной кухни.

Использование приемов молекулярной кухни позволяет получить необычные блюда из обычных продуктов. Например, эспумизация любой продукт превращает в пенообразную массу. Эта смесь активизирует вкусовые рецепторы. Эмульсификация позволяет слиться воедино жидкости и жирам и насытить блюдо воздухом, криогенные технологии - появиться фантастическим блюдам обжигаясь ледяным снаружи и горячим внутри. С помощью сублимации можно сильно изменить вкус и ощущение от еды, благодаря ароматному дыму от сухого льда. Сферификация позволяет образоваться капсулам в тончайшей пленке, наполненным съедобными субстанциями. Раскусил – имеешь взрыв вкуса. Самые эффектные и доступные приемы креативной кулинарии - сферификация, эмульсификация, желатинизация и сгущивание.

Для проведения исследования была выбрана технология молекулярной кухни - сферификация. По этой технологии студенты приготовили блюда: икру из томатного сока, спагетти из апельсинового и морковного соков с использованием вещества агар-агар, способного превратить еду в гель. Когда вы думаете об икре, вы можете представить себе общий вид и вкус этой ценной закуски. Не пробуя на вкус блюдо, никогда не догадаешься, что перед вами сок, превращенный в икру или спагетти. Однако во рту раскрывается вкус всех продуктов, и все становится на свои места.

По окончании практической работы была организована дегустация приготовленных блюд и проведён опрос среди студентов лицея, в котором участвовало 52 человека.

Студентам были заданы вопросы:

Знакомы ли Вы с понятием «молекулярная кулинария»?

Готовили ли Вы блюда молекулярной кулинарии?

Хотели бы Вы научиться готовить блюда молекулярной кулинарии?

Как Вы думаете, перспективно ли это направление в Вольске?

Исследования показали, что большинство опрошенных не знают о блюдах молекулярной кухни.

Практика показывает, что использование исследовательской деятельности в процессе подготовки поваров способствует повышению уровня их квалификации. И кто знает, может кому-то суждено будет стать одним из знаменитых поваров и открыть свой ресторан с блюдами молекулярной кухни. На этом мы не заканчиваем работу над проектом, планируем продолжить свои исследования.

Список использованной литературы

1. Новые технологии: молекулярная кухня для всех/ Родионова О. // Гастрономъ, 2010. – Вып. 5.
2. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия / Хестон Блюменталь // MatthaesVerlag, 2008.

Сведения об авторе:

Барышева Л. И., мастер производственного обучения ГБОУ СО «Вольский строительный лицей»