



#### Основное меню

- [Новости](#)
- [Статьи](#)
- [Галерея](#)
- [Производители](#)
- [Файлы](#)
- [Полезные ссылки](#)
- [Ваши объявления](#)
- [Пользователи](#)

#### Дополнительное меню

- [Интернет-магазин](#)
- [Каталог товаров](#)
- [Каталог программ](#)

#### Ваша корзина

[0 товаров](#) в корзине

На сумму:  
0,00 руб

 [Мои заказы](#)

#### Профиль

E-Mail

Пароль

Запомнить данные авторизации на этом компьютере

- ➔ [Забыли свой пароль?](#)
- ➔ [Регистрация](#)

#### Популярные товары

- ➔ [Кофемашинa Impessa F-70](#)
- ➔ [Аппарат сахарной ваты...](#)
- ➔ [Тележка сервировочная...](#)
- ➔ [Мармит-супница SARO 10л](#)
- ➔ [Ванна моечная Атеси...](#)
- ➔ [Фритюрница Beckers LT8+8](#)
- ➔ [Хот-дог JEJU JG07](#)
- ➔ [Добавка для сахарной...](#)
- ➔ [Слайсер Beckers ES 220](#)
- ➔ [Добавка для сахарной...](#)

#### Почтовая рассылка

**выберите тему рассылки**

Новости

[Главная](#) » [Статьи](#) » [Технологии](#)

## Молекулярная кухня

### Подлинная революция происходит сейчас в мировой кулинарии

**Подлинная революция происходит сейчас в мировой кулинарии, когда просуществовавшую около 30 лет на пике моды французскую кухню сменяет новая — молекулярная. Ее особенность состоит в соединении продуктов питания, новейшей технологии и молекулярной химии.**

Молекулярная кухня представляет собой новое видение как старых блюд в иной интерпретации, так и совершенно новый подход к потреблению пищи. Само понятие «молекулярная кухня» расплывчато. Умы учёных и поваров соединились в порыве узнать, как и что происходит с пищей во время различных обработок — тепловой, заморозки, вакуумирования и т.д. Их опыты стали подлинным научным открытием в кулинарии.

Молекулярная кухня — это подход к приготовлению пищи на основе знаний, которые дает фундаментальная наука, обобщившая разнообразные кулинарные феномены, отмеченные на протяжении всей истории гастрономического искусства, и современные инновационные технологии. Здесь внимание акцентируется не на введение в обыденную практику необычных и экзотических продуктов, а на кулинарные техники. Причем, если в современной кухне принято готовить быстро и при пиковых температурных значениях, здесь очень многое делается при минимально возможной температуре и в течение довольно долгого времени. Не является ли это лишней проблемой для ресторанной практики? Нет, поскольку так обрабатываются не блюда для подачи, а заготовки.

Крайнее проявление высокой гастрономии: искусство переработки любого продукта до полной неузнаваемости. Это изобретение химиков, которые применяют различные вещества и способы приготовления блюд и раскладывают пищу на молекулы. Одни из ярких примеров — жидкость становится тестом, оливковое масло — карамелью, мясо — зефиром, а икра или чай с лимоном — пеной.

Есть несколько основных приёмов молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование и т. д.

При кратковременной обработке продукта жидким азотом, на его поверхности моментально образуется ледяная корочка, и, таким образом, на вашей тарелке может оказаться блюдо — трансформер. То есть снаружи обжигающе ледяное, а внутри горячее. Так же при добавлении и быстром размешивании азота во фруктовый или овощной сок можно получить сорбет за 15 секунд.

**Эмульсификация** — прием, который используют для улучшения качеств соусов, шоколада и т.д. Для получения эмульсии используют натуральный продукт — соевый лецитин. Он давно применяется в пищевой промышленности для улучшения качества хлеба, шоколада и т.д. Дело в том, что лецитин соединяет друг с другом воду и жир, и это дает отличные результаты при приготовлении различных салатных заправок, кремов и других изделий. Так же лецитин интересно взаимодействует с жидкостями. При добавлении и непрерывном взбивании соевого лецитина в сок, воде, молоке и т.д. на их поверхности образуются легкая и воздушная пена, напоминающая мыльную. Этой пеной можно украсить различные блюда и оригинально оттенить их вкус.

**Сферификация** представляет собой технику, которая позволяет достичь небывалых результатов как в оригинальности подачи, так и во вкусе блюда, который может открыться вам заново. Суть процесса состоит в том, что

#### Информация



#### Связанные статьи

- ➔ [Солнечные зонты как элемент...](#)
- ➔ ["Прихожая" кухни](#)
- ➔ [Резервируй, дегустируй, голосуй](#)
- ➔ [Чтобы было чисто](#)
- ➔ [Разделочные доски: пластик...](#)
- ➔ [Кулинария по-новому](#)
- ➔ [Приведет ли отмена...](#)
- ➔ [Программы лояльности В...](#)
- ➔ [Меню для общения](#)
- ➔ [КОГДА ВАШ РЕСТОРАН...](#)
- ➔ [Ресторанная сеть: где деньги?](#)
- ➔ [Рестораторы пошли по домам](#)
- ➔ [Разгрузочный год](#)
- ➔ [Стратегия оптимизации](#)
- ➔ [Репортаж с ужином. Как нас...](#)
- ➔ [Ростислав...](#)
- ➔ [Сегмент, которого нет](#)
- ➔ [Миксология](#)
- ➔ [Обед с ускорением. Кто...](#)
- ➔ [Задача с тремя неизвестными](#)

#### Интернет-магазин

### Стул барный Венус (кожзам, хром)



h 720 мм, (покрытие каркаса хромированное)  
2636,00 руб

 [Подробнее](#)

### Аппарат сахарной ваты ECONO FLOSS



США, загрузка сах. 100-150 гр., 6 поц./мин., алюминиевый ловитель, 65\*65\*40 см. масса 20...  
39900,00 руб

 [Подробнее](#)

### Блинный аппарат 350E Roller Grill



Франция, диам. 35 см., 3кВт, 455\*450\*225 мм.

14960,00 руб

 [Подробнее](#)

#### Новые товары



ISA Carretto Ventilационное охлаждение, -14...-16°C, 2 уровня...

[Подробнее...](#)



ISA Click -16...-14°C, гнущее стекло, подсветка, 2 уровня хранения,...

[Подробнее...](#)



ISA Venus Вентилируемое охлаждение, -16...-14°C, гнущее стекло,...

[Подробнее...](#)

#### Новые файлы

- ➔ [Организация работы ресторана](#)
- ➔ [Кулинарная книга](#)
- ➔ [Гостинично-ресторанный бизнес](#)
- ➔ [Сертификат соответствия на...](#)
- ➔ [Паспорт на просеиватель муки...](#)

## Статьи

в какую-либо жидкую массу (чай, сок, бульон, молоко) добавляют альгинат натрия, перемешивают и затем небольшими порциями вливают в емкость, наполненную холодной водой с растворенным в ней хлоридом кальция. Через 1-2 секунды образуются «сферические Равиоли». Их промывают в обычной воде и подают. Фокус в том, что внутри они жидкие, а снаружи имеют тончайшую пленку, так что, раскусив их, человек, ощущает мини-взрыв вкуса.

**Желирование** производится при помощи специального порошка агар-агара (получаемого из водорослей). Дело в том, что он настолько хорошо сохраняет свои свойства, что желе даже можно нагревать до 70-80 С и подавать горячим.

Применяются реактивы на основе морских водорослей — они позволяют подчеркнуть достоинства некоторых продуктов.

Использование вышеперечисленных технологий позволяет на стадии заготовки улучшать и обогащать вкус продукта, вводить специи, ароматизаторы, доводя его до высоких вкусовых стандартов. Таким образом, можно смело утверждать, что молекулярная кухня является образцом прогресса.

**Несколько примеров.**

Берем обычное яйцо, разогреваем духовку до 64 С, кладем в нее яйцо и выдерживаем при этой температуре в течение 2 часов. Для чего? Были предприняты многочисленные эксперименты, даже серии экспериментов, чтобы выяснить, как ведет себя яйцо при различных режимах нагрева. И выяснилось, что 64 С — та самая температура, при которой содержимое яйца приобретает консистенцию помадки. Внешне это не очень заметно, но свойства, приобретенные яйцом — уникальны. Среди прочего, им можно исключительно нежно загустить соус. Вы не добьетесь похожего эффекта ни сливками, ни смесью сливок и желтка.

**Еще один пример:** филе рыбы посолить, сбрызнуть оливковым маслом и далее запекать в духовке 40 мин. при очень низкой температуре — при 50 С. Такой режим позволяет сохранить консистенцию сырой рыбы — но при этом она будет вполне готовой. Изменением температурного режима приготовления рыбы и мяса — (заниженная температура) удастся избежать потери масса. Продукт сохраняет сочную текстуру.

Классическое приготовление и подача блюд по схеме «продукт — гарнир — соус» с каждым годом теряет своих приверженцев. Молекулярная кухня разрушает все традиционные представления о том, как должны выглядеть или подаваться те или иные блюда. Например, суп может переместиться в коктейльный бокал, соленая закуска принять форму конфеты, а козье молоко — снега. Например, в бокал для шампанского наливается сначала горячий мятный суп-пюре, а сверху — осторожно, чтобы не перемешать слои, — холодный гороховый суп. Возникает сразу тройной контрастный эффект: вкусовой, температурный и консистенционный.

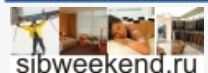
Как подобная кухня влияет на здоровье, пока неизвестно. Технологии приготовления блюд держаться в секрете. Разумеется, владельцы ресторанов утверждают, что молекулярная кухня весьма полезна для организма, но пока такие заявления ничем не подтверждены. Пока известны лишь реакции посетителей а они разные — кто-то превозносит новую кухню до небес, другие, наоборот, отзываются о ней с отвращением. Так что, есть ли будущее у молекулярной кухни — покажет время.

Кстати, молекулярная кухня никакого отношения к модифицированным продуктам не имеет.

В Европе, это движение началось в начале 80-х годов XX века. Одними из первых были испанцы. В частности такие гуру, как Хуан Мария Арзак (Juan Mari Arzak), и Ферран Адриа (Ferran Adrià), а также англичанин Хестон Блюменталь и французский ученый Эрве Тис. Сейчас они стали подлинными законодателями моды.

Хуан Мария является «дедушкой» новой баскской кухни, он безусловный творец и художник, который просто влюблен в еду. В своем ресторане, в Сан-Себастьяне Арзак хранит коллекцию из тысячи коробочек, наполненных запахами, специями, редкими приправами и т.д. Храня верность традициям и корням баскской кулинарии, он успешно переплетает давно забытые вкусы с новыми технологиями

## Партнеры



## Сервисное меню

- [RSS лента новостей](#)
- [RSS лента статей](#)
- [Рекомендовать](#)
- [Версия для печати](#)
- [Добавить в избранное](#)

## Мои закладки

Вам необходимо зарегистрироваться и авторизоваться на сайте, чтобы воспользоваться этим...

## Новые галереи



[ФастФуд на Пекинской олимпиаде](#)



[VENEZIA - кафе-мороженое](#)

Оформление порций мороженого, коктейлей и их

цены.



[ISA - бары](#)

выставочный зал на фабрике ISA

и способами подачи, использует в приготовлении и «молекулярные» новшества.

*Ферран Адриа* — самый известный шеф Испании и всего мира, родоначальник «молекулярной кулинарии» и своего рода алхимик в мире еды. Он постоянно экспериментирует со вкусами, текстурами, формами подачи и запахами продуктов, является изобретателем специального баллончика под названием *esprita*, что в переводе с испанского означает «пена». Секрет *esprita* в том, что абсолютно любой продукт доводится до состояния жидкого пюре, а затем в баллоне, под воздействием закиси азота (N<sub>2</sub>O) превращается в пенообразную массу. При употреблении в пищу, такая смесь играет на вкусовых рецепторах и усиливает вкус продукта.

В России молекулярную кухню продвигает московский ресторатор и шеф-повар Анатолий Комм (рестораны *Купол*, *Green*, *Дом haute cuisine Anatoly Komm*). Комм — единственный русский шеф-повар, удостоенный упоминания в международном гиде «Мишлен».

По мнению Анатолия Комма, «секрет молекулярной технологии — пустить внутрь продукта как можно больше воздуха». Это помогает создавать почти невесомые блюда, которые имеют насыщенный, максимально раскрытый вкус. Клиент может с легкостью перепробовать полтора десятка позиций без особого вреда для здоровья.

В Петербурге ресторан «Гуашь» пока единственное заведение, предлагающее посетителям отведать блюда молекулярной кухни.

Мода на молекулярную кухню, ультрамодного направления в гастрономии, — пришла и в Новосибирск. В декабре в [ресторан-бар News Cafe](#) приезжал на гастроли шеф-повар Томас Мюллер, известный своей приверженностью именно такой кухне.

Томас Мюллер известнейший повар. Он — директор гастрономического факультета, главный шеф-повар Международной Академии гастрономии (МАГ). За 24 года своей карьеры г-н Мюллер работал на кухнях известных ресторанов и гостиничных сетей в Таиланде, Малайзии, предлагал кухню-фьюжн на Филиппинах и в Китае, США, открывал рестораны в Греции, ставил кухню ресторанов в Японии, Тайване и Саудовской Аравии, сейчас работает в Москве.

Молекулярная кухня — одна из модных тенденций в среде европейских гурманов, это возможность использовать взаимодействие вкусов, свойств, форм, запахов и даже цвета исходных продуктов с применением новейших технологий из области молекулярной химии. Молекулярная кухня открывает огромные возможности для творчества: повара на практике узнают, как ведет себя белок в той или иной ситуации, получают информацию о совершенно новых его свойствах при использовании различных технологий обработки

Классика будет жить вечно, появление молекулярной кухня — модный тренд, и очень значительное явление в гастрономии. Сейчас это последнее слово в мире высокой кухни. Но через пару лет все это станет более доступным и постепенно спустится на средний уровень.

*Золотухина З. Н.*

#### Оставить комментарий

Вы не можете оставлять комментарии, извините.

©2007 - 2009 [admin@sibhoreca.ru](mailto:admin@sibhoreca.ru)

